

WWW.PLAYERSOFLIFE.COM

PLAYERS®

OF LIFE
MONTERREY

SEPTIEMBRE 2022
\$49 MEX. \$2.50 US. \$2.99 CAN
180
502007 033002



LEANDRO CASTILLO, CEO DE AIMBRIDGE LATAM

‘PIENSA COMO HUÉSPED, DIRIGE COMO DUEÑO’



DISFRUTA LA HISTORIA
DEL TACO

¿EL RESURGIMIENTO DE
LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA?

DISEÑA TU DÍA
SIBARITA

telcel
P.4Y5

M A R
D E L
Z U R

MEXTAI & GRILL
BY EDUARDO PALAZUELOS

*Una verdadera
travesía culinaria*



Plaza O2, Av. José Vasconcelos 150 Local 2C, Col. Del Valle, SPGG, N.L.

☎ 81 2318 0980







ORFEBRE
COCINA ARTESANA

Bienvenido a Orfebre Cocina Artesana

Inspirados por la propuesta gastronómica del célebre y premiado Chef Sergi Arola, Orfebre Cocina Artesana evoca los sabores españoles y del mediterráneo profundo con un toque mexicano, con una esencia única que sorprende a todos sus visitantes.



JW Marriott Monterrey Valle
Avenida del Roble 670, Valle del Campestre, San Pedro Garza Garcia 66265
T: 81 8850 6700 | M: recepcion.mtyjw@hotelesprisma.com



Tradicional chile en nogada Orfebre

Si es **5G** es Telcel



Si es 5G, es Telcel



Motorola
edge 30 pro 5G



Samsung
Galaxy Z Fold3 5G



OPPO
Reno7 5G

5G
telcel



iPhone 13
Pro Max 5G



vivo
X80 Pro



Xiaomi 12
Pro 5G

telcel



LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



CARPACCIO DE FILETE

LÁZARO CÁRDENAS 2500 SPGG RSVP - 81 8262 · 7150 📞 81 8259 · 9853 • 🍴 OpenTable

WWW.LATORRADA.MX

Troyanos que
INSPIRAN



CARRERAS UDEM

ARTE Y DISEÑO

- Licenciatura en Animación y Efectos Digitales
- Licenciatura en Diseño Gráfico
- Licenciatura en Artes
- Licenciatura en Diseño de Moda

ARQUITECTURA Y CIENCIAS DEL HÁBITAT

- Arquitectura
- Ingeniería en Innovación Sustentable y Energía
- Licenciatura en Diseño de Interiores
- Licenciatura en Diseño Industrial

EDUCACIÓN Y HUMANIDADES

- Licenciatura en Ciencias de la Educación
- Licenciatura en Letras
- Licenciatura en Filosofía
- Licenciatura en Producción Cinematográfica Digital
- Licenciatura en Sociología
- Licenciatura en Ciencias de la Información y Comunicación
- Licenciatura en Estudios Humanísticos y Sociales
- Licenciatura en Psicopedagogía

INGENIERIA Y TECNOLOGÍAS

- Ingeniería Civil y Ambiental
- Ingeniería en Gestión Empresarial
- Ingeniería en Tecnologías Computacionales
- Ingeniería Industrial y de Sistemas
- Ingeniero Automotriz
- Ingeniería en Mecatrónica

- Ingeniería en Robótica y Sistemas Inteligentes
- Ingeniería Mecánica Administrativa

CIENCIAS DE LA SALUD

- Ingeniero Biomédico
- Licenciatura en Enfermería
- Licenciatura en Nutrición
- Licenciatura en Psicología
- Licenciatura en Psicología Clínica
- Licenciatura en Psicología del Trabajo y las Organizaciones
- Médico Cirujano y Partero
- Médico Cirujano Dentista

DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES

- Licenciatura en Ciencia Política y Gobernanza
- Licenciatura en Derecho y Finanzas
- Licenciatura en Derecho y Función Pública
- Licenciatura en Derecho
- Licenciatura en Relaciones Internacionales

NEGOCIOS

- Licenciatura en Contaduría y Finanzas
- Licenciatura en Dirección Estratégica del Capital Humano
- Licenciatura en Mercadotecnia Internacional
- Licenciatura en Negocios Globales
- Licenciatura en Creación de Negocios e Innovación Empresarial
- Licenciatura en Dirección y Administración de Empresas
- Licenciatura en Economía
- Licenciatura en Finanzas Internacionales
- Licenciatura en Mercadotecnia y Estrategia Creativa
- Licenciatura en Gestión e Innovación del Turismo



Ingresa a
udem.edu.mx

universidaddemonterrey

@UDEM

@GenteUDEM



LA POSTRERIA 77[®]

Simplemente
Otro Nivel



 La Postreria 77

 @lapostreria77

 812-474-4950

 @lapostreria77





La magia del buen comer

La comida tiene una magia que nos envuelve a todos. Es nuestra fuente de nutrición y energía, y qué mejor que esto que cubrimos como una necesidad básica con una pizca de “esto” y otro tanto de “aquello” se transforme en toda una experiencia que pasa a un siguiente nivel al volverse una fiesta para nuestros sentidos, cautivándonos a través de la vista, de aromas, texturas y sabores que nos despiertan el apetito.

Además de esto, nos une, ya sea en comidas familiares, para reconectar con nuestros seres queridos o simplemente para compartir un buen rato. ¿Quién no tiene un platillo favorito que disfruta profundamente porque le evoca un momento especial?

La gastronomía a todos nos provoca interés y curiosidad, así como de una u otra manera tiene un gran impacto en nuestra vida. Y ni qué decir, de esto para quienes están involucrados en el negocio de alimentos y bebidas, es un trabajo que implica grandes sacrificios para ofrecer un servicio a sus comensales.

Es por eso que a través de las siguientes páginas son una fiesta para todos los ‘foodies’ y amantes de la comida. Encontrarán contenidos que abordan el aspecto cultural de la comida, la escena actual de la industria restaurantera y los negocios alrededor de ésta, de igual manera, presentamos algunas recomendaciones para de las mejores experiencias gastronómicas que se pueden disfrutar localmente. ♥



Maurice Collier de la Marliere,
Cofundador de Grupo PLAYERS

PLAYERS[®] OF LIFE

MONTERREY

CONSEJO EDITORIAL

Elvira Lozano de Todd
Héctor Tijerina
Ismael Montoya
Jorge González Mogas
José Álvarez Tostado
Marisa Jiménez de Segovia
Martha Herrera
Santiago Elizondo
Sonia Garza de Ocampo

DIRECTORA EJECUTIVA

Rocío Castillo Carpio
e: rocio.castillo@grupoplayers.com.mx

GERENTE COMERCIAL

Lorena Jaymez
e: lorena.jaymez@playersoflife.com

GERENTES DE CUENTAS CLAVE

Roberto González
e: roberto.gonzalez@playersoflife.com
Jorge Ramírez
e: jorge.ramirez@playersoflife.com

ASESORES COMERCIALES

Aurora Cruz
e: aurora.cruz@playersoflife.com
Paola Cota
e: paola.cota@playersoflife.com
Heidi Benavides
e: heidi.benavides@playersoflife.com

HEAD EDITORIAL PRINT

Samantha Gallinar
e: samantha.gallinar@grupoplayers.com.mx

BRANDED CONTENT EDITOR

Andrea Martínez
e: andrea.martinez@playersoflife.com

DISEÑO EDITORIAL

Dalia Soriano
e: dalia.soriano@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL

Luis Mendez
e: luis.mendez@playersoflife.com

DISEÑO DIGITAL

Mario Saucedo
e: mario.saucedo@playersoflife.com

COORDINADORA DE MARKETING

Ana Morales
e: ana.morales@playersoflife.com

ADMINISTRACIÓN

Cinthia Dueñas
e: cinthia.duenas@playersoflife.com

FOTOGRAFÍA DE PORTADA

Ale Ramírez Photography

FOTOGRAFÍA

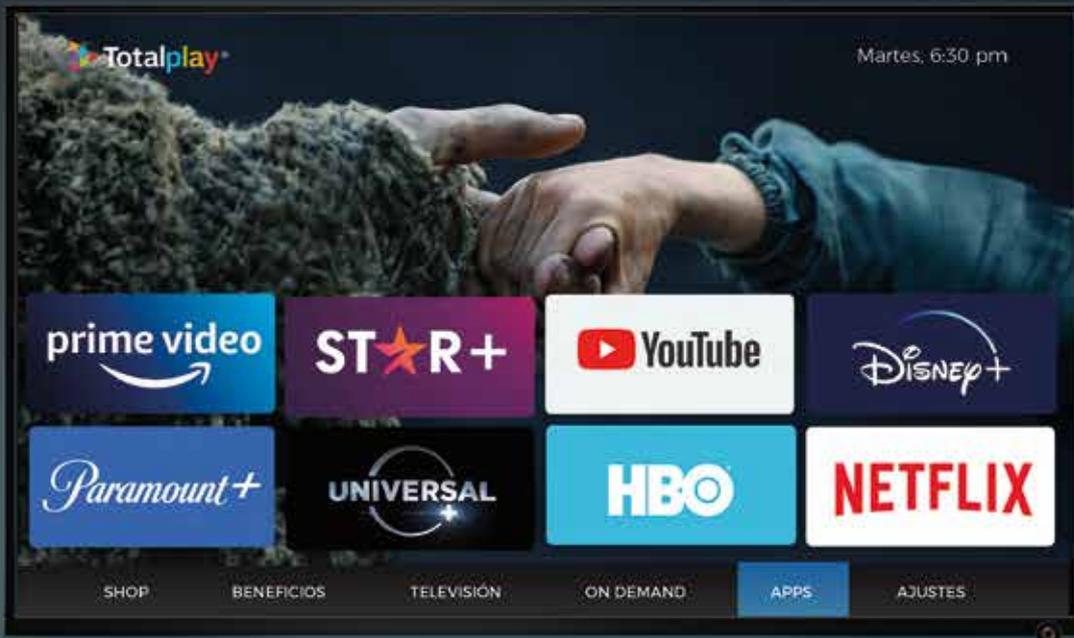
Lennon Rojas

DISTRIBUCIÓN

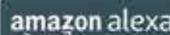
Benigno Cantú

Totalplay TV

Vive la mejor experiencia en audio y video.



 **Dolby**
ATMOS

 amazon alexa | integrada

CALIDAD

4K

WiFi 6



"Alexa, prende Totalplay"

¡Contrata ya!

800 330 1111 · totalplay.com.mx

DIRECCIÓN GENERAL

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

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

EDITORIAL

HEAD EDITORIAL PRINT
Samantha Gallinar
e: samantha.gallinar@grupoplayes.com.mx

HEAD EDITORIAL DIGITAL
Sergio Eduardo Rodríguez
e: sergio.rodriguez@grupoplayes.com.mx

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

COMMUNITY MANAGER
Ulises Rodríguez
e: ulises.rodriguez@playersoflife.com

DISEÑO

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

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

ADMINISTRACIÓN

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

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

ASISTENTE DE DIRECCIÓN GENERAL
Gabriela Hamdan
e: gabriela.hamdan@playersoflife.com

MARKETING, RELACIONES PÚBLICAS Y EXPERIENCIAS

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

HEAD EXPERIENCE COMERCIAL
Alexis Navarro
e: alexis.navarro@playersoflife.com

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

SISTEMAS

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

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

RECURSOS HUMANOS

GERENTE DE RECURSOS HUMANOS
Brisa Favila
e: brisa.favila@grupoplayes.com.mx

ANALISTA DE RECURSOS HUMANOS
Andrea Mejía
e: andrea.mejia@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) 2188 0412
WeWork
Av Lázaro Cárdenas 2225
Col. Valle Oriente
Piso 3, CP 66260
San Pedro Garza García, N.L.

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

REPRESENTACIONES DE VENTAS

CIUDAD DE MÉXICO
Rafael del Castillo
e: rafael.delcastillo@grupoplayes.com.mx



PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 15 No. 185. Fecha de publicación: 1 de Septiembre de 2022. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila, México. Editor responsable: Rocío Castillo Carpio. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título INDAUTOR: 04-2012-053009512000-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15631. Título de Registro de Marca: 1005840. Publicación inscrita al Padrón Nacional de Medios Impresos. Impresa en México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total. IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MEXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com

la
GRAN BARRA



Chile en Nogada

PARQUE ARBOLEDA / RSVP 81 2937 6089 AV. DEL ROBLE 660.ZONA SANTA BARBARA 66266 SAN PEDRO GARZA GARCÍA. N.L.



Leandro Castillo

100

HISTORIA DE ÉXITO
Leandro Castillo

34

AS BAJO LA MANGA
Alejandra Ramírez y Roger Elizondo

36

EJECUTIVOS EN ASCENSO
Ulises Zorrilla

38

FINISH
Rebeca Landa

40

COMPROMISO SOCIAL
Nacho Aceves, Héctor Cortés
y Mariela Elizondo

BUEN COMER

52 Mar del Zur
54 Zatziki
56 Animal
58 Cuerno
60 Mochomos
62 Lázaro y Diego
64 Ryoshi
66 Hotaru

68 La Torrada
70 El Jonuco
72 La Buena Barra
74 El Gran Pastor
76 We Love Burgers
78 El Capri
80 Tomata
82 Nolan

84 Montejo Grill House
86 Nueve Fuegos
88 Brooklyn
90 Pan De Cajeta
92 Cavimex
95 Feek

¡NO TE LOS PIERDAS!

42 La Historia del Taco
46 Un día sibarita
50 ¿El resurgimiento de la industria gastronómica?
22 Adiós remordimientos
24 México en tres botellas
26 Maridaje audiovisual
28 On the rocks

Le aplaudimos al sabor



Síguenos en
Doña Tota Gorditas  Donatota_mx 

70 años
de sazón


**DOÑA
TOTA**

LUJO AL DESNUDO

El verde simboliza el poder de la naturaleza y celebra la vida. Es el color predominante de la casa Piaget y siempre ha sido una inspiración. Desde la naturaleza en torno a Piaget Manufacture of La Cote-aux-Fées al corazón del movimiento, el inspirador e histórico color verde se unen con Piaget Polo en dos nuevos modelos. Y cuando se trata de diseños cautivadores y elegantes, Tom Ford es uno de los primeros que viene a la mente. La inmaculada artesanía de la firma se demuestra en sus detalles, como se refleja en esta fina pieza hecha con el sello de la casa Ford. ♦

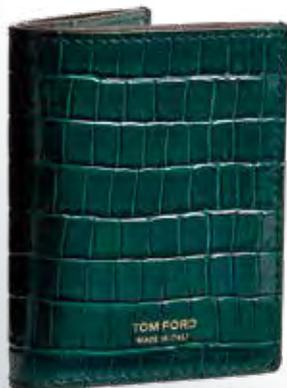
PIAGET POLO DATE

Diámetro: 42 mm
Espesor: 9.4 mm
Case: Rose Gold 69.14 g
 Movimiento mecánico
 Manufactura automático 1110P
 Escudo de Piaget grabado en la masa oscilante gris pizarra
Función: Horas, minutos, segundos, fecha a las 6 en punto
Resistencia al agua: 10 ATM
Fondo de caja de zafiro: Sí
Material de la pulsera: Cocodrilo verde
Frecuencia: 28.800 vph/ 4 Hz
Reserva de marcha: aprox.50 horas



PIAGET POLO SKELETON

Diámetro: 42 mm
Espesor: 6,5 mm
Caja: Acero inoxidable
 Calibre de fabricación
 1200S1 Skeleton automático
 en color verde
Función: Horas, minutos
Material de la pulsera: Brazaletes de acero intercambiable con correa adicional de aligátor verde
Resistencia al agua: 3 ATM
Fondo de caja de zafiro: Sí
Frecuencia: 21.600 vph/ 3 Hz
Reserva de marcha: aprox. 44 horas



'CARD HOLDER'

Altura: 7 cms.
Anchura: 10 cms.
 Exterior brillante con relieve de cocodrilo
 Hecho en Italia
harrods.com

PLAYERS'
Restaurant's
CHOICE '22

PRESENTADO POR:

VINOTECA

¡GRACIAS POR ELEGIR
A TUS FAVORITOS!

**+25 MIL PERSONAS
PARTICIPARON**

MUY PRONTO CONOCEREMOS LOS



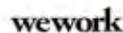
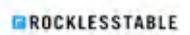
**FAV | 2022
RESTAURANT**

Síguenos en nuestras redes



PLAYERS of life - Revista: Monterrey

#PLAYERSRESTAURANTS



RUTA DEL VINO, ENSUEÑO PARA SIBARITAS

Si hay algo mejor que disfrutar de un buen vino mexicano, es beberlo en la vinícola que le dio origen, conversar con sus creadores y conocer las entrañables historias que surgen en el Valle de Guadalupe, Baja California.

Por Rodrigo Pérez Rembao
Fotos: ProyectoVino

Volví a Ensenada después de muchos años para ir por primera vez al Valle de Guadalupe. Aunque había escuchado cosas fantásticas sobre la famosa Ruta del Vino, apenas ahora sé de qué me estaba perdiendo.

Apenas dos décadas atrás se empezó a conformar la Ruta del Vino, un corredor que atraviesa los municipios de Tecate, Tijuana y Ensenada, con el fin de impulsar el enoturismo. Uno de los principales puntos en la ruta es el Valle de Guadalupe, donde se concentra la mayor cantidad de vinícolas del estado –y del país–, además de contar con una oferta gastronómica fuera de serie y un sinnúmero de paisajes maravillosos, que enriquecen la experiencia de viaje.

Con 48 horas por delante, traté de optimizar el tiempo lo más posible y me programé para visitar seis de las vinícolas más interesantes en la región. ▼

DÍA 1

Natalia Badán, Fundadora de Cavas Mogor



DECUBRIENDO JOYAS

Originaria de la Ciudad de México, Natalia Badán llegó al Valle de Guadalupe a los seis años. Hoy, a sus 69, es la cabeza de esta pequeña pero hermosa vinícola, Cavas Mogor fundada por su hermano Antonio, fallecido en 2008. Tiene como vecino y aliado a Deckman's, uno de los mejores restaurantes del Valle. Cuando lo visitas debes probar el Mogor Badán, un tinto elaborado con Cabernet Sauvignon y otras uvas –varían según la cosecha–, es su vino con mayor demanda pero nunca se disfruta tanto como cuando se bebe en compañía de la propia Natalia, una mujer radiante, a quien le brillan los ojos mientras narra la historia de cómo crearon esta joya granate.



A LA HORA DE COMER: CLOS DE TRES CANTOS

Programa esta visita a la hora de la comida y visita su restaurante Ariete, que es fantástico. A mí el orzo con mejillones y jamón serrano me dejó un recuerdo imborrable. Entre sus vinos, destacan Nada, Noesis, Duda y Resilencia (sic), cuatro etiquetas que reflejan mucho de la personalidad de Joaquín, un verdadero amante de la filosofía.

Ostiones pionero con mousse de limón meyer



MARIDAJE PERFECTO: CENAR Y SOÑAR

Hacienda Guadalupe es un lugar encantador con magníficas vistas, como para ir al atardecer y quedarse a cenar en Aledaño, donde hay que quebrarse la cabeza para elegir entre dos extraordinarias opciones de postre: brownie de mole o helado de pirul. Lo mejor es ir por ambas.

El hotel boutique tiene 16 habitaciones, dos restaurantes (Aledaño y Hacienda Guadalupe) y la vinícola conforman este proyecto, encabezado por el matrimonio que forman Daniel Sánchez y la sommelier Gaby Melchum, dos grandes conversadores.

El complejo tiene en total 22 hectáreas (tres de ellas destinadas a viñedos) y se ubica frente al Museo del Vino, otro atractivo para visitar.



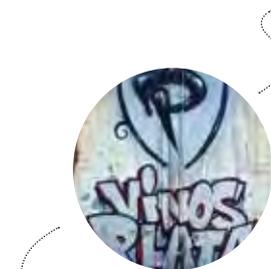
Tru Miller, propietaria de la bodega Adobe Guadalupe

DÍA 2

EL VINO DE LOS ÁNGELES

Quien tiene conocimientos bíblicos, sabe que Gabriel, Kerubiel, Serafiel, Rafael, Miguel y Uriel son nombres de arcángeles; quien conoce de viticultura bajacaliforniana, sabe que también son nombres de vinos, los más representativos de Adobe Guadalupe. Tru y Donald Miller querían irse a hacer vino a California como plan de retiro. La muerte prematura de su hijo Arlo, quien se interesaba por la cultura mexicana y fue devoto de los ángeles, los hizo cambiar el rumbo hacia Valle de Guadalupe. Fallecido Don en 2013, Tru se queda al frente de la hacienda.

Esta vinícola ofrece seis habitaciones y unas instalaciones de primera, lo que le convierte en una excelente opción para hospedarse.



El pequeño hotel cuenta con 6 habitaciones

PLATAS QUE VALEN ORO

Originario de Cuernavaca, pero con más de 15 años viviendo en Ensenada, Erick Plata despuntó como joven promesa cuando sacó al mercado, en 2009, Plata .925, un tinto que mezcla Tempranillo, Grenache y Syrah. Disfrutarlo en el peculiar tasting room de la vinícola—un espacio formado por dos contenedores marítimos, rodeados de barricas y con una foto al fondo de Mil Máscaras—, con el propio creador compartiendo su historia, mientras hace gala de un gran agilidad para encontrarle gracia a todo, es una experiencia redonda.



CERRAR CON BROCHE DE ORO

El Comité Provino Baja California realiza año con año las Fiestas de la Vendimia, en la que cada año participan las bodegas más importantes de la región, junto con cocineros de talla nacional e internacional. Durante tres semanas, se llevan a cabo cenas maridaje, conciertos, recorridos enológicos y catas especiales, entre otras experiencias en vinícolas. ¡Y vale la pena vivirlo! Hoy sé que Ensenada, y todo este universo vinícola que forma parte esencial de su cultura, son uno de esos paraísos terrenales a los que deseo regresar cuanto antes.



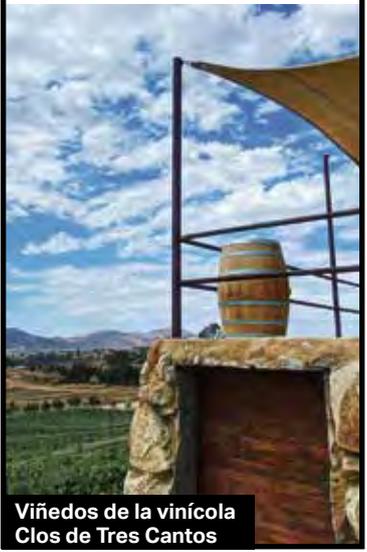
Tasting Room de la vinícola Hacienda de Guadalupe

A TRAVÉS DE LOS AÑOS

La historia del vino en Baja California inicia a principios del siglo XVIII, cuando los jesuitas iniciaron con esta actividad.

Para 1760, había al menos cinco misiones en las que se fermentaba la uva.

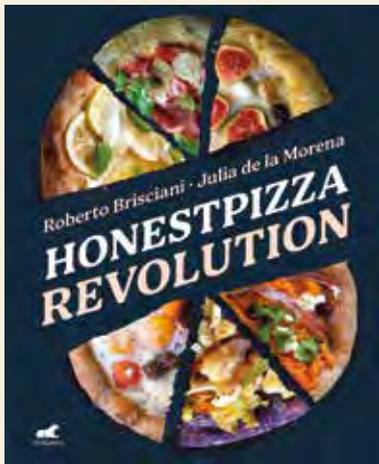
En el año 2000 se apreció el potencial turístico de esta industria, que había tomado fuerza con vitivinícolas, como Casa Domecq y L.A. Cetto, y otras más pequeñas, pero no menos importantes.



Viñedos de la vinícola Clos de Tres Cantos

ADIÓS REMORDIMIENTOS

Descubre opciones saludables para alimentarte de manera sabrosa y sin pensar en las calorías



HONESTPIZZA REVOLUTION

de Roberto Brisciani
y Julia de la Morena

Icono de la gastronomía italiana y un clásico mundial, la pizza revolucionó la forma de alimentarse en el mundo. Eso lo saben Roberto Brisciani y Julia de la Morena, quienes presentan un libro que avanza en ese mismo camino: la transformación de un alimento.

“HonestPizza Revolution” ofrece una nueva forma de preparar un clásico. Con más de 60 recetas de pizzas, panes y postres, aquí las bases son de masa integral y ecológica, elaboradas con ingredientes cuidadosamente seleccionados.

“Este es un libro imprescindible para los amantes de las masas, y para todo aquel que se atreva a cocinar recetas fuera de serie, descubrir nuevos ingredientes, texturas y sabores y consumirlos de manera saludable, disfrutando siempre del proceso”.

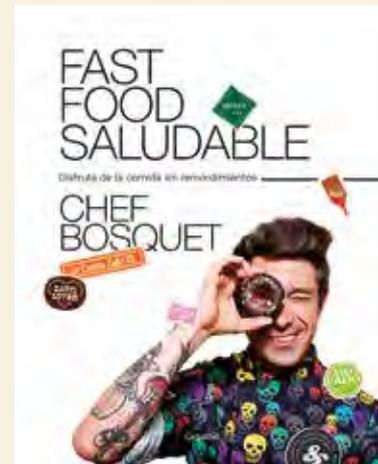
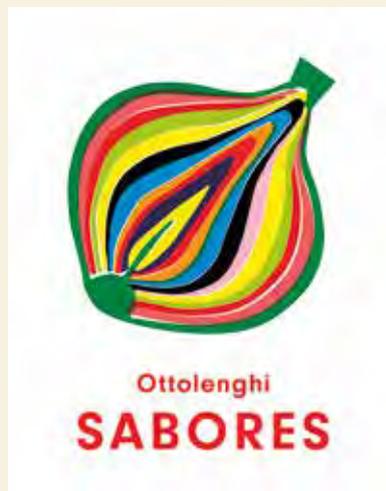
SABORES

de Yotam Ottolenghi

La cocina vegetariana nunca se vio tan espectacular como con las recetas del empresario gastronómico Yotam Ottolenghi. En su libro “Sabores”, el restaurantero renueva los cánones del vegetarianismo y lo pone en un nivel superior. No se trata de ensaladas, aquí se habla de técnicas únicas.

El ejemplar, editado bajo el sello de Salamandra, está dividido en tres partes, donde se explican métodos como el braseado, los cuatro emparejamientos básicos de las verduras “y la gama de intensidad de sabor”.

Con más de 100 recetas originales, Ottolenghi presenta un libro que se antoja desde la primera página. Cada platillo está ilustrado con fotografías para que no se trate sólo de seguir paso a paso la fórmula, sino que abras apetito recién empieces a picar tus vegetales y amasar la pasta.



FAST FOOD SALUDABLE

de Chef Bosquet

Comer rápido y con balance nutricional suele ser una contradicción. Gracias al Chef Roberto Bosquet eso ya quedó en el pasado y ahora se puede cocinar en poco tiempo y con ingredientes saludables y llenos de sabor. Es hora de decir adiós a los productos ultraprocesados, al azúcar y a las harinas refinadas.

En libro “Fastfood saludable” descubrirás estrategias para aprovechar mejor tus compras y elegir productos locales y adecuados a tu contexto, además de “70 recetas fáciles y healthy para desayunos, comidas, cenas y postres apetitosos, que te inspirarán y te ayudarán a cambiar tu rutina alimentaria para siempre”.

El especialista también ha escrito “Comer sin Remordimientos” y “Express”. Chef Bosquet fue ganador del concurso The BestFoodie y consejero en la sexta temporada de MasterChef en su versión española. Es un apasionado de la cocina, bombero y triatleta.♥



**“EN CALIDAD Y SABOR
RESTAURANT LA ARRACHERA
ES LO MEJOR”**

📍 CONSTITUYENTES DE NUEVO LEÓN 111, COL. ARBOLEDAS DE CORREGIDORA, GUADALUPE, NUEVO LEÓN

☎ 8183795350

📱 LAARRACHERASADCV 📍 LAARRACHERARESTAURANT

MÉXICO EN TRES BOTELLAS



CASA DRAGONES BLANCO

Considerado como uno de los mejores blancos en el mercado Tequila Casa Dragones Blanco es producido en pequeños lotes mediante un proceso único que respeta la pureza del agave y lo coloca como alta gama. Exclusivo como poco, cada botella está firmada y numerada para demostrar el amor y compromiso que tienen por su producto. Además, la destilería se ha encargado de encontrar el maridaje ideal para cada situación. Por ejemplo, el chef Josh Capon acompaña "su elote callejero (mazorcas completas hervidas y aderezadas con mayonesa, queso rallado y chile en polvo, al estilo mexicano) con una copa de este blanco.



MAESTRO DOBEL DIAMANTE

Un nuevo clásico entre los amantes de la bebida oriunda de Jalisco. Tequila Maestro Dobel Diamante abrió el segmento de los cristalinos, resultado de resultado de un ensamble de reposados, añejos y extra añejos, perfil sumamente delicado, sutil y amable en paladar, siempre conservando la esencia pura. Entre los destilados nacionales es uno de los que más demanda tiene en el extranjero gracias a su calidad y presentación, además de su sabor suave. No hace falta nada para potenciar su sabor, pero te recomendamos una bandera para potenciar el cuerpo que muestra tonos a roble y vainilla tras pasar ocho meses en barricas. Solo queda decir salud.

VINOTECA

De venta en:
www.vinoteca.com

@vinoteca_mexico
Vinoteca México

México es tequila y el tequila es México. Y en septiembre, el mes más mexicano, nada mejor que festejar la patria con una bandera de sangrita, tequila blanco y limón. La bebida hecha en el occidente ha sido compañera y confidente desde el primer trago. Por ello es que te proponemos tres marcas ideales para disfrutar, con moderación, de la música de mariachi, una buena comida y de tus mejores amigos.♦



JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO

El tequila José Cuervo Reserva de la Familia Platino está elaborado de manera artesanal bajo el método llamado "esencia de agave", un proceso propio de la destilería. Sus aromas te van a atrapar apenas abras la primera botella. Destacan las notas de agave, herbales, de vainilla y roble, y los inesperados sabores con notas de canela, aguacate verde y flor. Creado para celebrar el bicentenario de la marca, quedarás muy bien si llegas a una fiesta tricolor acompañado de una botella para compartir y degustar con tu familia y amigos. No dejes pasar la oportunidad de sentirte más mexicano con este tequila.



MARIDAJE AUDIOVISUAL

Desde las pinturas rupestres hasta las fotos de Instagram, la comida nos atrae en lo visual. El cine, la televisión y el streaming no son ajenos a ese fenómeno, por lo que te presentamos este menú para disfrutar de la gastronomía



CHEF'S TABLE

Un nuevo clásico si de series sobre gastronomía se habla. Con seis temporadas y varias nominaciones a los premios Emmy, "Chef's Table" se adentra a la alta cocina y sus hacedores. El relato apela a la belleza de la comida, las historias de los chefs y la importancia de los restaurantes en las ciudades en las que están afincados.

La repostería, gastronomía internacional, cocina experimental y procesos de cocción como la barbacoa tienen cabida siempre y cuando la técnica y el sabor alcancen un estatus casi celestial. Y si bien se habla sobre los platillos, las historias de los responsables de prepararlos son una oda a la superación.

Pide algo de tu restaurante favorito, descorcha una botella y prepárate para gozar de un poema gastronómico.

CAFÉ PENDIENTE

La comida y la bebida no se tratan solo de alimentar el cuerpo, muchas veces también nutre el alma. "Café pendiente" es un documental que lo prueba. Realizado en Nápoles, Buenos Aires y Nueva York, el largometraje se centra en la costumbre de dejar pagado un café para que alguien más lo disfrute.

La cadena de favores y agradecimientos es un reflejo de lo que realmente importa sin importar la nacionalidad y las culturas: ayudar a quien lo necesita. En el recorrido audiovisual se entrevistan a personas que reflexionan sobre esta tradición surgida en Italia y en cómo les cambió la vida.

Alista un espresso y luego únete a la costumbre de regalar algo más que una bebida.



LOS SABORES DEL PALACIO

Inspirada en la vida de la chef Daniele Mazet-Delpeuch, la cinta es un elogio a la cocina tradicional francesa. Enmarcada durante la presidencia de François Mitterrand, cuenta la vida de una cocinera que es seleccionada para encargarse de todos los platillos que se servirán al mandatario y al Palacio del Elíseo.

Visualmente es un agasajo, ya que pone énfasis en platillos dignos de un jefe de Estado. Pero no sólo eso, es una comedia que retrata los entresijos de la cocina más pura, la de los ingredientes antes que la técnica. La chef pasó de recolectar frutas a preparar la comida del hombre más poderoso de Francia y dejó de ser el blanco de las críticas y envidias de su gremio para ser respetada y reverenciada.

Es ideal para acompañar con un vino blanco y un queso francés.



JULIE & JULIA

Julia Child fue una pionera en las series de difusión de cocina en Estados Unidos. Creó el programa de televisión “The French Chef” con la intención de proponer recetas variadas y sanas, y siempre buscó que la alimentación de sus connacionales fuera más rica sin perder la facilidad de preparación. Estuvo 10 años al aire.

En ella se inspira “Julie & Julia”, proyecto en el que los espectadores descubren la pasión y determinación para llegar a millones y transformar los hábitos de consumo. La serie de HBO recorre la década de los años 60 del siglo pasado y los momentos claves de la cultura norteamericana, en lo que Julia Child se convirtió en un icono.

Prepárate unas mimosas y déjate llevar.

HELL'S KITCHEN

Los gritos, el enojo y el mal carácter nunca se vieron tan bien como en la serie conducida por Gordon Ramsey. En este reality, varios aspirantes a chef luchan por conquistar el paladar del exigente cocinero escocés y en el trayecto aprender de las técnicas de un ganador de varias estrellas Michelin.

Pensado para atraer a una audiencia interesada en el drama más que en la preparación, “Hell’s Kitchen” suma varias temporadas en Estados Unidos y el Reino Unido. Su popularidad es tal que dio pie a formatos que se replicaron en todo el mundo.

Con palomitas y refresco grande podrás disfrutar sin remordimientos de los gritos de Ramsey.



TODOS LOS TACOS

Alejado de lo tradicional, “Todos los tacos” recorre el país mostrando lo mejor de la cultura gastronómica. Aquí, el taco es reverenciado como en ningún otro lugar. A manera de documental y sin temor a probar lo desconocido, el periodista y cocinero Francisco Gómez muestra la diversidad de la comida mexicana en medio de una tortilla.

A lo largo de sus temporadas, en episodios breves, se muestra el origen de diferentes tacos, desde el de vapor hasta los de cochinita. Del norte de México al suroeste, el programa se centra en el alimento de cada región, la birria, en Jalisco; los mariscos, en Sinaloa; el pastor, en la Ciudad de México, por mencionar algunos.

Te recomendamos pedir una orden de tus tacos favoritos y un agua fresca. La salsa es a tu elección.♥

TRAGOS DE ORO Y PLATA



SINGULARIDAD PURA

Rare Cask 2022 Release es un whisky single malt que se elabora a partir de las mejores y más raras barricas de roble ex-Jerez, descubiertas por el Whisky Mastery Team de la marca, utilizando sus conocimientos, habilidad, pasión y creatividad en su búsqueda de lo extraordinario.

Descubre una experiencia verdaderamente sensorial en este multifacético whisky de malta cuyo complejo perfil se compone de intensas y dulces pasas, vainilla y chocolate oscuro y una ensación en la boca suave, rica y aterciopelada, sinónimo del carácter con cuerpo de The Macallan. ¿El último toque? Escucha a la violinista Nicola Benedetti mientras te sumerges en un final largo, rico y aterciopelado de esta experiencia de whisky decadente. ♦



SIN HIELO, POR FAVOR

Enfriar la bebida también puede ser un arte. Elaborados con acero inoxidable, estos pebbles de Georg diseñados por Aurelien Barbry son una demostración de cómo mezclar funcionalidad y belleza. finnishdesignshop.com

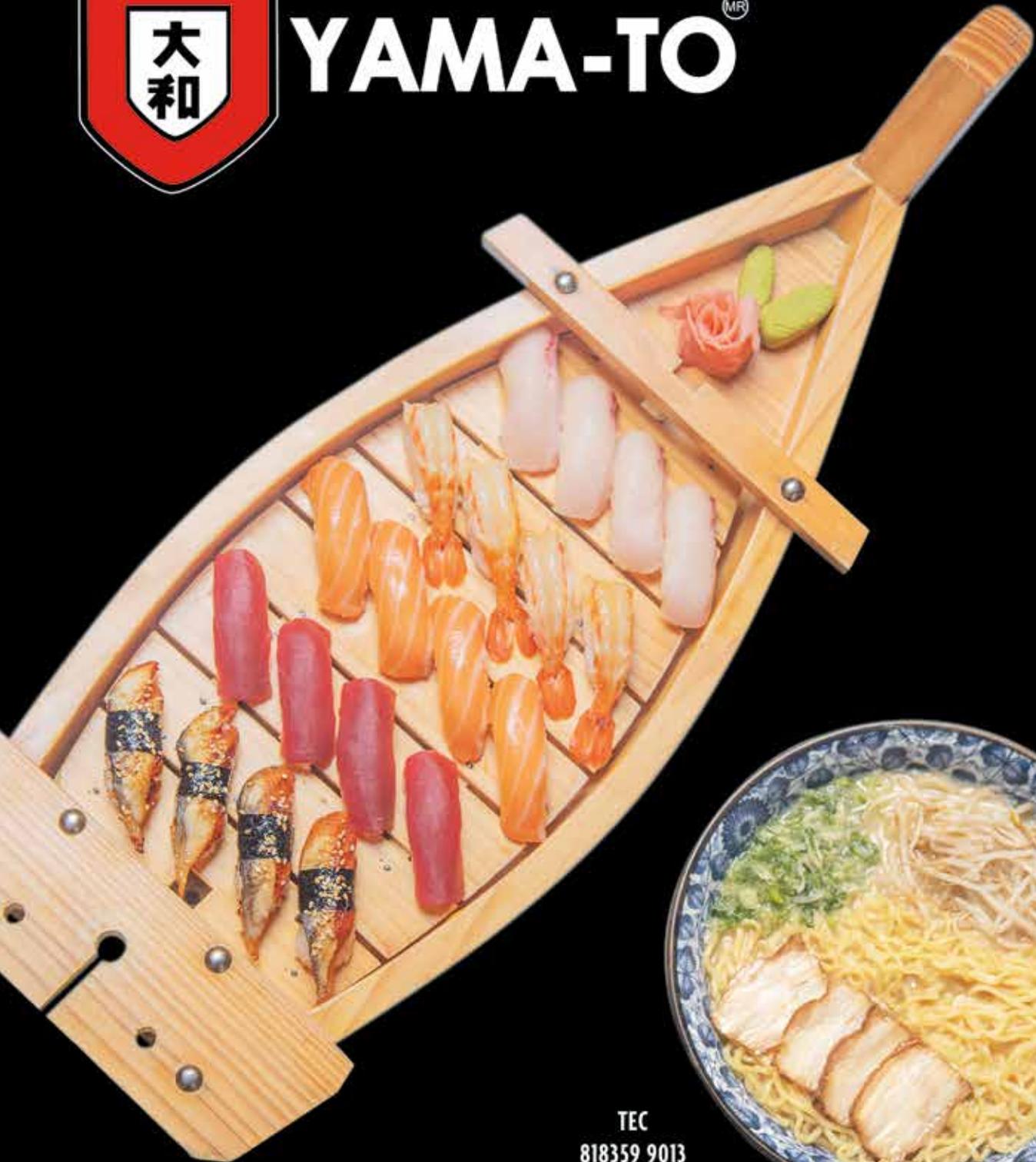


¿CON DOS ROCAS?

Para los amantes whiskey on the rocks, no puede faltar el accesorio a la altura de la bebida. Elaborada con baño de plata, la hielera diseñada en Talleres los Ballesteros es una pieza digna de elpalaciodehierro.com



YAMA-TO ^{MP}



TEC
818359 9013

VALLE
818356 8861

OMNIA
81 3912 8164

 @yamato.mty

'SOFISTICATED BUBBLES'

Una bebida diseñada para crear y compartir, haciendo de cada momento un festejo a la unión.

SPRITZ 33

Este sofisticado brebaje fresco combina las notas frutales parreñas del Cabernet Sauvignon con notas a toronja y naranja en balance con el aroma dulce del agave oaxaqueño del mezcal y una vibrante burbuja distintiva del norte. La textura natural de la confitura de chabacano se convierte en un cauce para que la sal oaxaqueña otorgue matices distintivos al paladar que se complementan con untuosas esquipulas de toronja.

PREPÁRATE A MEZCLAR

- 2oz Mezcal 33 Joven
- 4oz Casa Madero V Rosado
- 2 cucharadas de Mermelada de Chabacano BONNE MAMAN
- Una pizca de Sal Habanero-Naranja x Compañía de Sales
- Fragmentos de Toronja Liofilizada o Deshidratada (al gusto)
- 2 dashes de Bitters de Angostura Orange

En una flauta de Champagne, agregar la mermelada al centro del vaso, seguida de la pizca de sal junto con el Mezcal 33 y mezclar todo vigorosamente. Adicionar el Casa Madero V en la temperatura correcta sobre la compota frutal y un par de dashes de Angostura. Corona la bebida con la toronja liofilizada al gusto hasta cubrir la parte superior de la bebida por completo, creando una estructura saturada de color y sabor.

Se sugiere maridar con ensaladas y alimentos verdes, carnes blancas, mariscos y postres con notas lácteas.▼



Foto: Mikel Rendón



SERGIO VILLARREAL

Consultor Gastrolíquido & Diseñador de Experiencias Sensoriales Interactivas

Es proveedor servicios de consultoría experiencial a través de maridajes experimentales para marcas de consumo, empresas y círculos selectos formando bebidas, conectando a comunidades a través de la creatividad en diversos formatos de talleres de diseño único.

© Imixologo
elmixologo.com



UNA HISTORIA DIGNA
DE CELEBRARSE



restaurantlosarcos.com

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





Foto: Óscar Hoz.

En la imagen, su última vivienda de diseño, construida bajo un terreno en desnivel

PASIÓN QUE CONSTRUYE

NDS (Noise Design Studio) son expertos en arquitectura, diseño y construcción de franquicias y viviendas en todo México

Lo que empezó como una pequeña oficina en Aguascalientes, pero con toda la energía que el MAC Arq. Humberto Linares Cardona proyecta con solo conocerlo, hoy se ha convertido en NDS, un gran colectivo de expertos en desarrollo de marcas y expansión de franquicias y vivienda a nivel local y nacional.

Con 14 años de experiencia, presencia en todo el país, así como oficinas en Ciudad de México, Monterrey, Riviera Maya y su base en Guadalajara, hoy se posicionan como los expertos en la “entrega llave en mano”, concepto basado en el desarrollo de tu proyecto, casa o negocio desde un cero a un cien.

Con un servicio integral, que engloba desde el diseño arquitectónico, construcción, administración de obra, interiorismo, inmobiliario, entre otros más, NDS optimiza todos los recursos del cliente, encargándose por completo del proyecto para así crear nuevos conceptos, a partir de la eficiencia y eficacia, factores clave para la empresa liderada por Humberto Linares, quien se ha encargado que sus colaboradores -clientes internos, como él mismo los llama- lleven todo su potencial experto al siguiente nivel, creando un esquema colaborativo de trabajo, que se refleja en el éxito de cada uno de sus proyectos. “Sin el gran equipo que tenemos no avanzaríamos como lo hemos hecho”, menciona.

EL ORIGEN, EL RUMBO Y EL DESTINO

El MAC Arquitecto Linares Cardona nos comparte su filosofía de vida que transmite a quienes integran NDS, y que es la punta de lanza hacia el avance y expansión de su empresa: el Origen como planeación, el Rumbo, el cual llevarlo a cabo a través del control de la labor y, por último, el destino, que será la meta alcanzada en cada casa, negocio o marca a la que apoyan con todo su potencial. Estos tres fundamentales pasos permiten una máxima optimización en los recursos desde naturales, económicos e incluso humanos.

PROYECTOS QUE TRASCIENDEN

Todos los proyectos son importantes para NDS y, sin duda, cada uno lleva su sello, gracias a eso es que han sido invitados a participar en diversas publicaciones del sector tanto nacionales como internacionales, por ejemplo, en Archdaily, referente máximo de proyectos arquitectónicos a nivel mundial.

El estudio ha colaborado en desarrollos educativos, sociales, corporativos y viviendas especiales de nicho, sin embargo, actualmente su expertise se centra en la parte comercial y retail, como centros de consumo.♦



Foto: Óscar Hdz.



Foto: Óscar Hdz.

Han sido nominados y galardonados por medios especializados en arquitectura y diseño

CONOCE SUS PROYECTOS ACTUALES

- Diversos restaurantes, bares y antros en todo el país (Los Cabos, Campeche, Caborca, Cancún, Monterrey, Guadalajara, Tijuana, etc.)
- Boutique/showroom de chocolatería y postretería en San Pedro, Nuevo León
- Boutique de novias en Mérida
- Edificio de departamentos en Aguascalientes
- Colaboración con DIF Etzatlán en villa artística, cultural y deportiva
- Casa de retiro para pareja estadounidense en Apastepetl, Jalisco
- Corporativo y Cedis en Monterrey
- Diversas universidades en Ciudad de México y Guadalajara
- Diversas viviendas en Zapopan y en el interior de la República



CONOCE AL ARQUITECTO HUMBERTO LINARES CARDONA

- Creativo, dinámico y versátil
- Apasionado de las ventas
- Egresado de Arquitectura por la UAA
- Egresado de la Maestría en Administración de la Construcción por la UP
- Egresado de Alta Dirección de Empresas por el IPADE
- Fundador y Director de Noise Design Studio
- Conferencista y docente
- Mentor y asesor para emprendedores
- Forma parte del libro "Arquitectos Mexicanos" de AM Editores, que se publicará en México, USA y Latinoamérica

CONTÁCTALOS

- colectivo-nds.com
- @nds_mexico



MOMENT MAKERS

El éxito del negocio de esta dupla de artistas está en el balance entre la emoción y la estructura.



Ale Ramírez y Roger Elizondo

Se conocieron hace 12 años en Shanghái. Ella, venezolana; él, mexicano. Tienen nueve años de casados y hoy son una de las firmas más importantes en Monterrey, y el noreste del país, a la hora de capturar los momentos más importantes en las vidas de las personas. De dedicarse al mundo empresarial, Ale Ramírez y Roger Elizondo encontraron en un hobby, una pasión y forma de llevar su vida.

Su historia comienza en China, cuando Roger estudiaba un diplomado en negocios internacionales en Shanghái y Ale, dirigía una comercializadora que fundó en Hong Kong.

Al regresar a Monterrey, Roger, quien en ese momento estaba enfocado a su negocio de jugueterías, le propone matrimonio a Ale y a lo meses se casan. Posteriormente, además de continuar con sus emprendimientos desde nuestra ciudad, juntos incursionan en la decoración.

A la par, Ale, quien desde temprana edad disfrutaba de la fotografía como hobby, tomaba sesiones a sus allegados, sin saber en lo que su pasatiempo se convertiría.

CASUALIDAD Y DESTINO

Como casi todas las historias de emprendimientos exitosos, Ale y Roger descubrieron su pasión por casualidad. “Empezamos en las bodas de primas y amigas de Roger, comenzaron a pedirme fotos para sus eventos”, narra Ale. Luego, ella fue a una boda como segunda fotógrafa, lo que le ayudó a aprender más del oficio. Por su parte, Roger se dedicaba a hacer videos institucionales, desde que estaba en China. Más tarde, se integraría a los videos en bodas por una petición.

Aún con el éxito, la fotografía y videos de bodas siguió siendo un hobby, durante los tres años siguientes. Hasta que llegó el momento en que se empezó a juntar la carga de trabajo; Roger sabía que no podía descuidar ni una actividad ni la otra, por lo que le propuso a su esposa escoger: “Vamos a dejar uno, el que menos me guste, y ese fue la decoración”.

Se trata de encontrar vocación: “Cuando empiezas a conectar con la familia y la novia, todo se refleja en ellos. Son muchas emociones encontradas, ríen, lloran, se enojan, se estresan y tú debes ser ese guía espiritual, sicólogo, para que todo fluya. Dejamos la empresa de decoración, nos dedicamos de lleno a foto y video, ya tenemos seis o siete años de lleno”.

“Nunca me imaginé terminar en esto, yo era más rígido porque toda mi familia han sido empresarios, de muchos empleados y yo estaba muy centrado en eso, y cuando te dejas ir, encuentras tu pasión y solito comienza a fluir. ¿Por qué no abrirse a más posibilidades?”.

Roger

“Jamás me imaginé que iba a ser fotógrafa, pero es lo más bonito que me ha pasado porque me ha dado la autonomía de tener mi tiempo, de decidir todo. Eso es invaluable”

Ale

A OTRO NIVEL

La diferencia entre el trabajo de Ale y Roger, o la marca que los distingue, es saber elegir los eventos en los que participan. Más que querer acaparar todo el mercado, ambos aseguran que prefieren tomar pocos eventos, para atenderlos como se merecen... y llevar la experiencia a otro nivel.

“Cada boda es muy especial, se establece una conexión y esto implica un desgaste emocional y físico. Hay novias que sigo viendo, les tomamos un cariño increíble”, comparte Alejandra.

Por tanto, parte de lo que hacen es tener una reunión previa con la pareja de novios, ya sea por zoom o en persona, para ponerse de acuerdo pero sobre todo, para ver si existe esa conexión con los que serán sus clientes.

“Seleccionamos bien cada boda porque cada una es diferente, cada evento es muy especial y le damos la importancia que se requiere en todos los aspectos, uno muy importante es el tiempo de entrega. Todo hacemos con contrato, para que la novia tenga esta seguridad. Esa ha sido nuestra clave de todos estos años”, confiesa Ale.

Roger, por su parte, recuerda a clientes a los que los han acompañado en diferentes momentos. Como ejemplo, habla sobre uno al que le hicieron las fotos de su graduación de prepa, la boda, la sesión del bebé (nacimiento), el bautizo, todo. “Es una responsabilidad con la familia”, dice.

HACER LAS COSAS BIEN

La sociedad de ambos ha funcionado porque se complementan y trabajan juntos, siempre pensando en lo mejor para los novios. Pero además, la pareja tiene claro que buscan dar una nueva imagen a las personas que se dedican a lo mismo que ellos.

“A los fotógrafos y videógrafos a veces los ven como ‘hippies’, te creen una persona desorganizada, y nosotros no, al contrario”, dice Ale. “Somos demasiado estructurados, todo por escrito, todo por contrato, porque nos gusta siempre entregar lo mejor”, agrega. Es indiscutible que el ‘background’ y visión empresarial, es un ingrediente clave para llevar este negocio al siguiente nivel de una manera muy natural para ellos.

“Soy súper afortunado, no había encontrado algo que me motivara tanto y es todo en inspiración. Una cosa es el día de la boda pero al momento de la edición, te sigues emocionando. No solo lo haces por trabajo, sino porque te gusta”, comenta Roger.♥

Conoce más



VISION Y ENFOQUE

Confianza, trabajo en equipo y un espíritu invencible llevaron a Ulises Zorrilla al empleo de sus sueños, en Nike.

Desde el inicio, Ulises Zorrilla presume su origen. “Soy regio. Aquí nació y aquí crecí, hasta los 30 años fue cuando me mudé de Monterrey”, dice. Luego de haber pasado por varios trabajos, hoy puede decir que está donde siempre quiso. “He estado en 7 posiciones, en tres áreas distintas, cinco ciudades y dos países en mis casi 17 años trabajando para Nike”, pero el camino no ha sido sencillo. Ulises comenzó a trazar su vida profesional desde finales de los 90, cuando estaba por terminar la preparatoria y comenzar la carrera. En ese entonces, laboraba en Chili’s; era el trabajo de moda para quien aún estudiaba, y desde entonces entendió lo importante que es escuchar al cliente. En un cambio de sucursal, le tocó atender al gerente general de Audi en Monterrey y de ahí se abrió una nueva oportunidad.

“Era cliente y yo lo atendía como mesero. Un día me invitó a trabajar como vendedor; me dijo que sabía vender bien y tenía buena actitud, me invitó a vender carros”, narra.

Coincidentemente, un maestro que había estado en Alemania le había platicado sobre la tecnología que tenía la marca Audi, entonces se dio cuenta de esa conexión y no lo pensó dos veces. “Tenía 20 años y me gustó el reto, pensé ‘creo que me va gustar vender un carro de 40 mil dólares’. Me gustó mucho el área comercial, desde ahí me he podido desarrollar muy bien”.

SIGUIENTE PASO

En ese constante afán de mejorar y escalar posiciones, emigró después de tres años a otra empresa importante, Unilever.

“Le vendí un carro a una persona que trabajaba en Unilever. Le dije que me gustaba su marca, le pedí el contacto de Recursos Humanos, insistí y después de unos seis meses, surgió la oportunidad. Yo quería entrar al área de cuidado personal, pero no hubo cabida ahí y entré a ‘foodservice’. Estuve tres años ahí. En 2006, para seguir creciendo, tenía que irme a Ciudad de México, pero todavía no quería dejar Monterrey, sabía que tendría que hacerlo en algún momento, pero pensé que todavía podía esperar”.

Zorrilla cuenta como estando en una convención de ventas en Cancún, un amigo le habló sobre un trabajo en Nike, “había que hablar inglés y mi amigo no lo tenía, así que fui a una entrevista, luego me pasaron a un panel con cuatro personas al mismo tiempo. “Les gustó mi participación y me quedé”.

UN SUEÑO CUMPLIDO

Desde su época en Chili’s, a Ulises le quedó claro lo importante que es escuchar la voz del consumidor. “Tienes que resolver un proble-

ma o atender la necesidad del cliente, es importante la actitud, la rapidez y conocer muy bien tu producto”. Toda esa experiencia que fue adquiriendo en cada trabajo le sirvió para desarrollarse en la empresa en la que siempre soñó estar. Dos años después, se convirtió en Sales Rep Sr. La responsabilidad era la misma, “pero ya tenía un equipo a mi cargo, era mi primera vez manejando un equipo”. Pronto recibió la primera oportunidad para ser ‘manager’ en Nike de México y tuvo que mudarse a Guadalajara, como Product Line Manager. Le tocó liderar la categoría de ‘running’. “Estuve ahí un año y me gustó mucho, te involucras con el producto, y la creación de una línea conectada con el consumidor, el producto siempre es el rey. Luego me movieron con otro equipo a mi cargo y después de otro año, en 2013, me volvieron a promover, en Guadalajara”.

De pronto, casi sin darse cuenta, Ulises ya era el encargado de que las 50 tiendas Nike ‘only store’ en todo México tuvieran el producto adecuado para llegar a las metas de ventas, con un equipo de 6 personas. “Hicimos muchos cambios, luego de escuchar la voz del consumidor. Al año, me volvieron a promover, con más gente a mi cargo, tres ‘managers’ y otras 10 personas más. Los proyectos que lideré fructificaron de manera exitosa y después de un año fui promovido como Director de Cuentas Estratégicas, manejando Innova Sport. Me mudé a Ciudad de México, donde estuve dos años y dirigí al equipo más grande, mi equipo extendido eran más de 20 personas con 9 reportes directos, después de este cargo, me fui a Estados Unidos en 2018”.

EN LA SEDE

Hoy, Ulises trabaja en la sede de Nike, Beaverton, Oregon. Fue promovido como Sales Director Latin Partners. “Dimos la estrategia, dirección e influencia de lo que queremos hacer como marca. Mi territorio es Centroamérica, Panamá, Colombia y la región andina, Bolivia Perú y Ecuador; 44 países, ya con todo y las islas que están en esta región. Empecé a conocer Latinoamérica, empecé a viajar Panamá, Costa Rica, Perú, Ecuador, desarrollar a los ‘partners’ en esos territorios.

“Hace dos años, se modificó mi posición, en la misma región, pero más enfocado al desarrollo del Marketplace, a seguir desarrollando y creciendo la marca en conjunto con nuestros socios estratégicos. Es un trabajo soñado. Nike te cuida como empleado, te involucra; es un privilegio. Sin duda, creo que es de las mejores empresas para trabajar en el mundo”, finaliza.♥

Locación: The Westin Monterrey Valle

//

Habiendo trabajado en gran parte de Latinoamérica, ese espíritu regio que tenemos es único. Yo me siento muy orgulloso de eso y siempre digo que Monterrey es la mejor ciudad del mundo, en tono de broma... y verdad, porque así lo siento. Esa energía regio es única, es algo de lo que debemos sentirnos muy orgullosos”.

Ulises Zorrilla

Entrevista
en video



'WOMAN IN gold'

El deporte es una pasión que Rebeca Landa Zambrano vive con intensidad tanto en el aspecto profesional, como en el personal.

La mejor forma de buscar un sueño es empezar con poner los pies en la tierra. En un mundo de hombres, Rebeca no abandonó la ilusión de cumplir su propósito, que va más allá de triunfar en lo que hace, sino que trata de dejar huella y abrir espacios para futuras generaciones. En una palabra, la periodista deportiva y jugadora profesional de 'flag football' quiere trascender.

Rebeca Landa recuerda que en su casa siempre hubo deporte. Su padre jugó basquetbol y hasta la fecha, su mamá practica el tenis. Por lo que desde niña, ella estuvo en natación, futbol, judo, patinaje artístico, softbol, basquetbol, ballet, hasta que descubrió lo que es su verdadera pasión.

El primer contacto que tuvo con el futbol americano fue la película Duelo de Titanes, desde entonces le comentó a su papá que quería jugar. Lejos de asustarse por ser un "deporte de hombres", la acompañó a un club local, al cual llegaron tarde: "La edad límite para entrar era de 9 años y para ese entonces yo ya tenía 13", recuerda. "Entonces acepté mi realidad de tener que vivir como aficionada del futbol americano, pero siempre me encantó".

Cuando cumplió 15 años, le pidió a su hermano que la dejara jugar en su equipo. Luego, un amigo que sabía del cariño que le tenía al futbol americano la invitó a su torneo intramuros de tochito; "Yo no sabía qué era. Fui, vi el balón



Rebeca Landa

Foto: Graciela Gonzaga

CAMINO A LA CANCHA

De entrada, Rebeca había escogido una disciplina que tradicionalmente no practicaban las mujeres, sin embargo para ella no era algo raro. “Crecí en una casa para niños de la calle, mi papá, Agustín Landa García-Téllez, era el Director. En esa casa, vivían 72 niños y yo; si mi papá me hubiera limitado, no hubiera hecho muchas cosas. Siempre conviví con hombres, no entendía cómo el mundo vivía la diferencia de género porque en mi casa nunca se vivió”.

Desde entonces, no paró de jugar. Quizá un tiempo, en el que estudió en la universidad de sus sueños, la Universidad de las Américas, donde había logrado obtener una beca académica en la carrera de Artes Plásticas. Pero el destino lo tenía todo planeado. En la universidad, había un canal en el que la especialidad era el fútbol americano: “Llegué, hice casting, presenté un examen de conocimientos y me pidieron que fuera la analista de fútbol americano. Entonces me convertí en la primera mexicana en narrar un partido de fútbol americano. Tenía unos 20 años de edad”.

Con el tiempo, se le abrieron las oportunidades en otros deportes, incluso entró a un concurso que se llamaba Cantera Fox Sports. Ahí comenzó el verdadero sueño de ser profesional.



CONSTRUYE SU SUEÑO

Cuando Rebeca se graduó, su padre la apoyó para que siguiera en la comunicación deportiva y se fue a Miami a estudiar un curso de ‘broadcasting’. Hizo prácticas profesionales en un noticiero en Estados Unidos, donde aprendió sobre manejo de cámaras, edición y demás. A su regreso, le hablaron para el Abierto de Tenis de Monterrey, ayudaba mucho en la sala de prensa, coordinando. Tuvo varios trabajos como ‘freelance’.

“A veces jalaba cables o iba por tacos, porque era asistente. Escribía para un periódico una sección semanal, gratis, aunque de repente me pagaban, yo lo hacía porque pensaba en que luego podría entrar de manera permanente”.

Tras conocer a Raúl Allegre en una Navidad, meses para entrar a ESPN. “Fue largo, en ese tiempo yo seguía de ‘freelance’, vendía seguros y era entrenadora de un equipo de tochito en una universidad en Puebla. Ahí estaba sobreviviendo cuando me habló ESPN y me dicen que me van a contratar”.

REBECA DE ‘ORO’

Para la hoy periodista deportiva y jugadora profesional de ‘flag football’, las cosas no fueron fáciles. Sin embargo, ella se muestra muy agradecida con cada cosa que vivió para llegar hasta donde está. “Hubo momentos muy difíciles en todo ese proceso en los que dudaba. Hoy, puedo entender el propósito de cada momento y puedo apreciar más en donde estoy”.

La fortuna de Landa no radica solo en logros en el ramo de la comunicación, sino que además cuenta con todo el apoyo de ESPN, para seguir con su carrera deportiva. Forma parte del equipo que este julio ganó el torneo World Games Birmingham 2022 de ‘flag football’, donde pasaron por encima de todos sus rivales, incluyendo el local, para colgarse la medalla de oro.

“Es de las sensaciones más lindas que he tenido, el tema de la mujer y lo que podemos lograr juntas. Creo que generábamos esta hermandad, el deseo de que la otra triunfe, porque es un triunfo de todas. Me siento muy orgullosa de este equipo.”

“Antes de empezar el torneo nos juntamos para platicar de lo que significaba y nuestro lema para los últimos seis meses de proceso era ‘Piensa en oro’. Luego pensamos: ‘qué pasa si no llegamos con el oro’. El mensaje que les di es que en realidad nunca habíamos jugado porque pensamos que seríamos medallistas del oro, sino porque amamos el ‘flag’, ese debería ser el propósito”, explica.

Landa aún se sorprende de que la mujer esté parada en tacones, minifalda y escote como presentadora mientras los hombres, sentados para debatir: “¿por qué una mujer no puede sentarse?”, se dice. “Entiendo que todavía es un proceso y vamos en un camino de algo mejor”.

En su camino, se ha topado con compañeros que le han llegado a decir cosas como: “tú eres un adorno”, es ahí donde entendió la lucha en la que estaba. “Fue un shock cultural para mí; yo vivía en una burbuja en el que pensaba que el hombre y la mujer eran iguales y me costó mucho trabajo darme cuenta que no es así. Pensé que la forma más inteligente de afrontar la situación era callarme, hacer el trabajo y dejar que las acciones hablaran por mí”, concluye.

“Predico con el ejemplo. Estoy en contra con eso de que la mujer sea nada más un adorno, creo que la mujer puede ser hermosa, estar cómoda con su cuerpo, en cómo se viste, pero la mujer es mucho más que solo belleza. La mujer es inteligencia, es lucha, es capacidad. Mi forma de aportar es yo siendo esa mujer”.

Entrevista completa en video



RETRATO GASTRONÓMICO DE UNA REALIDAD INCÓMODA

*Chefs se unen en Monterrey para cambiar
'realidades que nos confrontan'*

Por Eduardo Sepúlveda
Fotos: Hane Garza y Andrés Orozco

Con la inquietud de ayudar y transformar una difícil realidad Nacho Aceves, Héctor Cortés y Mariela Benavides comenzaron con una iniciativa para hacer una diferencia. Hoy, la cena a beneficio llamada Realidades ayudará a través de TECHO México a comunidades menos favorecidas de la región a tener una vivienda digna.

En una amena charla nos explican la dinámica de esta experiencia gastronómica que donará el 100 por ciento de su recaudación.

ORIGEN DE UN SABOR SIN PRECEDENTES

Los organizadores y creadores del concepto explicaron que durante la pandemia, se vinieron distintos retos, pero también se dieron cuenta de algunas áreas de oportunidad. “TECHO estaba pasando momentos difíciles, por la pandemia hubo un recorte de donaciones en el País y esto impactaba muy fuerte a la organización. Así que hubo una reunión con diferentes chefs y fue cuando se dijo por lo que estaba pasando la organización”, explican.

Al no contar con las colaboraciones a las que estaban acostumbrados para las comunidades afectadas, decidieron armar una cena muy diferente, en la que la comunidad a apoyar fuera protagonista.

“Nace luego de una plática que tuvimos en la Sociedad Nacional de Parrilleros a partir de una convocatoria de Alejandro Gutiérrez, su Presidente. Involucra a Mariela Benavides, piden el apoyo de la fundación, en esta crisis que a todos nos pegó, nos encontramos los tres y creamos una idea a partir de un evento que se había hecho en Perú, donde cocinaron chefs, invitaron a personas y recaudaron el 100 por ciento de las ventas va para la fundación TECHO”, aseguran.

“La inspiración viene de todas partes. Nosotros somos un facilitador”, dice Héctor. “Todos, al final del día, estamos con esta motivación que es la gente, los asentamientos y sus familias; poder evolucionar, detonar que tengan viviendas dignas. Nosotros no lo sabemos hacer, pero podemos invitar a toda la sociedad a que se sume, a que genere valor divirtiéndose, porque al final es una cena muy divertida y muy rica”.



Comunidad Montebello, Juárez, Nuevo León



Día de voluntariado en la comunidad

CHEFS A CARGO DE LA CENA

Alejandro Gutiérrez · Beto Villarreal · Carlos Leal · Chuy Elizondo · Chuy Villarreal · Daniel Rivera-Río · Daniel Romero · Eduardo Morali · Luísa González · Mafa Vargas · Marco Aceves · Mima González · Nacho Aceves · Rodrigo Rivera-Río

Somelier Principal: Valeria Mauleon
Somelier Invitado: Patricio Rivera Río

Somelier: David Zambrano
Mixólogo: Sergio Villarreal



Alejandro Gutiérrez, Presidente de la Sociedad Mexicana de Parrilleros, cocinando junto a una de las señoras de la comunidad

EXPERIENCIA ÚNICA

Realidades es una exclusiva cena de siete tiempos desarrollados por 14 reconocidos chef de la ciudad, en el cual el cual cada platillo es una reinterpretación de las recetas de siete señoras residentes de los asentamientos visitados por Nacho, Héctor y Mariela y miembros de la escena gastronómica de la ciudad para realizar actividades de voluntariado para TECHO. Además, cada tiempo será acompañado por el maridaje correspondiente.

“Cuando fuimos a la comunidad, tuvimos el acercamiento con las jefas de cocina y desarrollamos los platillos”, explica Héctor Cortés. “A mí me tocó con la chef Luisa González. Nos presentaron pollo con mole y un poco de arroz, nosotros lo reinterpretamos y lo vamos a presentar una tetela rellena de pato, con un poco de requesón y mole. Así es con cada platillo. Nosotros tomamos el sabor, la idea y lo presentamos en la cena”.

Para el evento, se sumaron diferentes marcas importantes y patrocinadores, como Casa Dragones, Cervecería Huerca, Sigma Alimentos, Rivero González, entre otros.

MÁS QUE UNA CENA

Además de una experiencia gastronómica exquisita, durante esta cena, que se llevará a cabo en el Club Industrial, se presentará una exposición fotográfica ya que el equipo de comunicación del Comité acudió a las comunidades para documentarlo todo y con esto sensibilizar y mostrar esta realidad.

“Creo que ese es el compromiso, cuando se trate de cambiar una realidad, hay que tomar en cuenta a estas personas. Tienen un montón de cosas que ofrecer, soluciones, capacidades y habilidades de las que nos hemos perdidos muchas veces porque sufren una estigmatización por haber nacido en un lugar donde no pidieron. Queremos el día de mañana, sigan teniendo esa voz y ese escenario, que es lo que ha construido Realidades”.



Foto: Lemmon Rojas

Nacho Aceves, Héctor Cortés y Mariela Benavides

“No solo es la cena, sino el acercamiento con las mujeres de estos asentamientos. Cambiamos una realidad que no nos gusta, que nos incomoda, que nos indigna muchas veces, a una realidad más positiva. Pero no es hacerlo desde nuestra perspectiva, sino construyendo un puente juntos”.

Mariela Benavides

CENA A BENEFICIO REALIDADES



6 de septiembre



8:00 p.m.



Club Industrial



realidadesmty.com

Conoce más del proyecto TECHO



COMO ANTOJITO, NADIE NIEGA QUE EL TACO ES RICO; COMO NEGOCIO, TAMPOCO

Si tuvieras un minuto para enlistar algunas de las taquerías que conoces, ¿cuántas serías capaz de recordar? Elemento fundamental en nuestra cultura, el taco es también un negocio redondo, así como la tortilla que le da sustento.



Por Rodrigo Pérez Rembao

Si te pidieran pensar en los cinco platillos más representativos de la gastronomía mexicana, ¿qué sería lo primero que llegaría a tu mente? Sin acceso a ningún tipo de estadísticas que lo sustenten, pero con el conocimiento de causa que me dan casi 50 años viviendo en este país, me atrevo a asegurar que los tacos ocuparían un lugar indiscutible en tu selección. Bien visto, lo que los mexicanos hemos llegado a hacer con una tortilla, desde la época de Moctezuma (finales del siglo XV), resulta espectacular. Y un agasajo, también.

“Tortilla de maíz enrollada con algún alimento dentro, típica de México”. Así lo define el diccionario de la Real Academia Española. De pastor, de cochinita, de canasta, de barbacoa, de cecina, de carne asada... la lista es casi interminable, ya que todo cabe en una tortilla “sabiéndolo acomodar”. De acuerdo con el censo realizado por el INEGI en 2019, para entonces existían casi 123,000 taquerías registradas a lo largo y ancho de México. Más lo que se haya acumulado hasta el momento. Entre las ciudades con mayor densidad aparecen Guadalajara, con 2,810, seguida de Puebla, con 2,334. Hablando específicamente de la Ciudad de México, este mismo estudio reveló que el 94% de la población vivía a menos de 5 minutos de una taquería.

Otra investigación, esta a cargo del Gabinete de Comunicación Estratégica, un despacho enfocado en investigar y analizar la opinión pública, señala que más del 28% de los mexicanos reconoce en los tacos su antojito predilecto, muy por encima de las flautas, los sopes, las tortas, entre otros tantos. “...todos, albañiles, voceadores, pepenadores, basureros, violinistas, camioneros, monjas, periodistas [...] todos le entramos a la taqueada, todos comemos tacos, todos los arrebatamos con la mano, los tragamos de prisa,



Desde el siglo xv hasta la fecha el taco un favorito para los mexicanos.

nos chupamos los dedos porque están siempre de chuparse los dedos...”, escribió Elena Poniatowska en “El último guajolote”, texto incluido en su libro Luz y luna, las lunitas.

DATOS SOBRESALIENTES DE ESTA INDUSTRIA

Cada 31 de marzo, desde 2007, México honra este antojito celebrando el Día del Taco, aunque nadie, en realidad, necesita de celebraciones para ir a disfrutar de una orden. De acuerdo con información publicada por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader), se estima que el consumo de tacos supera los 22 millones de toneladas al año. Esto se logra gracias a que 5 de cada 10 mexicanos los comemos por lo menos una vez a la semana. Por cierto, ¿tú cada cuánto los comes?

Hablando solo de marcas que se han convertido en franquicias, pero sumando a los tacos el rubro de las tortas, se trata de una aportación al Producto Interno Bruto (PIB) de más o menos 6%, según información de Jude García, director de

la Feria Internacional de Franquicias. A este porcentaje, el mismo Jude suma otra cifra reveladora: alrededor de 900,000 personas se ven beneficiadas con un empleo relacionado a estos comercios. Más del 17% del personal que ha encontrado ocupación en la industria restaurantera labora para un establecimiento enfocado en la preparación de tacos y tortas, según datos de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac).

Solo la industria de la carne genera alrededor de 80,000 empleos directos, una cifra que podría parecer menor, si se compara con los más de 200,000 que genera la industria de la tortilla. Y es que, de acuerdo con registros del Consejo Nacional de la Tortilla

NUESTROS FAVORITOS

De acuerdo con la encuesta El Taco Favorito de México, realizada por el Gabinete de Comunicación Estratégica, estos son los cinco tacos que más pedimos los mexicanos:

- **Al pastor** (elegido por el 21% de los encuestados)
- **Bistec** (13% de los encuestados)
- **Carne asada** (11% de los encuestados)
- **Suadero** (8% de los encuestados)
- **Carnitas** (7% de los encuestados)



(CNT), en México existen alrededor de 130,000 tortillerías, lo que se traduce en una derrama económica de una módica cifra de casi 150 mil millones de pesos al año.

Todo un símbolo de identidad en nuestro país, el taco, en cualquiera de sus múltiples variantes, fue nombrado patrimonio cultural de la humanidad en 2017, por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la ciencia y la Cultura (UNESCO).

EL TACO TAMBIÉN ES PRODUCTO DE EXPORTACIÓN

Pero, si creías que los tacos solo se pueden comer en México —o en Estados Unidos, dada la cercanía—, debes saber que estás en un error. ¿Te imaginas, por ejemplo, comer un buen taco de carnitas en Copenhague, Dinamarca? ¿O un taco de chilorio en Estocolmo, Suecia? El gusto por los tacos ha llegado a tal grado, que varios mexicanos han decidido llevarlos a otros países.

Entre los casos más destacados está el de Rosío Sánchez, quien fue chef pastelera en NOMA, uno de los restaurantes más premiados del mundo, ubicado en Copenhague, y renunció para abrir La hija de Sánchez, un restaurante en el que ofrece tacos de barbacoa, mole y queso fresco, entre otros. Para completar la experiencia, la mexicana también ofrece micheladas y tepache a los daneses.

También en Helsinki, Finlandia, hay establecimientos en los que es posible disfrutar de unos buenos tacos mexicanos: Taquería el Rey (ofrece de barbacoa, carnitas, pescado capeado y flor de calabaza, entre otros) Pueblo (donde puedes encontrar tacos de alambre o de tinga, por ejemplo) y Taquería Ahorita (que incluye en el menú tacos de lechón y de pescado, además de ofrecer guacamole para acompañar).

¿Y qué pasaría si un día, estando en Estocolmo, se te antojaran unos tacos al pastor, de bistec o de chilorio? Bastaría con que fueras a La Neta, un restaurante en donde podrías pedirlos, junto con un flan de vainilla como postre.

Como lo más probable es que te encuentres en una ciudad de México, donde si algo sobra son taquerías, te sugerimos ir cuanto antes a cualquiera de tus favoritas (porque seguro tienes varias) y no quedarte con el antojo, después de haber leído todo lo anterior.▼

¡ Buen provecho!

www.merca20.com / elruinaveral.com / www.adh40.mx / www.elfinanciero.com.mx / www.eluniversal.com.mx / siberis.com.mx / www.animalgourmet.com / exitoempresarial.com.mx / www.elreyfi / laneta.se/es / lovesanchez.com

VERNÁCULO

SPGG NL MÉXICO



NUEVO LEÓN EN TU MESA
PRÓXIMAMENTE

VERNACULO.COM
@VERNACULONL

LÁZARO CÁRDENAS #303 L212 COL. CORPORATIVO
PROSER. PLAZA COMERCIAL "DISTRITO ARMIDA"



Un día sibarita.

Desde que el hombre descubrió el fuego, la gastronomía nunca fue la misma. La alquimia del sabor se volvió primordial para aquellos que buscan algo más que nutrirse. En este recorrido gastronómico te mostramos desde los platillos y restaurantes imperdibles en la ciudad. Date un taco de ojo y una mordida de lectura y disfruta nuestro especial.♥

DELICIOSO COMIENZO

Se dice que el desayuno es la comida más importante del día, por lo que hay que elegirlo con cautela para asegurar un inicio de "campeonato".



DETALLES QUE CAUTIVAN

Nos gusta porque: Sin duda, un clásico internacional con un sabor único es lo que Café Laurel, concepto culinario más reciente de Grupo Pangea, ofrece a sus comensales con este Smoked Salmon Bagel Sandwich. El platillo consta de un suave 'Everything bagel' recién horneado, fresco salmón ahumado, queso crema, tomate, alcaparras, cebolla morada y arúgula, y logra el balance ideal que permite distinguir la nota de cada ingrediente, estando a su vez todo perfectamente integrado. Así como éste, en su carta encontrarás una vasta propuesta de desayunos de distintos lugares del mundo.

CAFÉ LAUREL

Parque Arboleda, Av. del Roble 660, Valle del Campestre, San Pedro Garza García

HORARIOS

Martes a sábado 8:00 a 23:00 horas
Domingo 8:00 a 23:00 horas
RSVP **813541 4980 y 813541 4981**

APUESTA DE SABOR

Nos gusta porque: A través de Lule, el chef Marco Aceves, conocido como uno de los creadores de los mejores 'brunch' de la ciudad, conquista con creaciones llenas de sabor. Si eres un paladar aventurero, y te gusta empezar el día con una comida copiosa no puedes dejar de probar la infladita de maíz con rajas con crema, papa, frijoles con chorizo, barbacoa y huevo pochado.

LULE

Río Amazonas 132, Del Valle, San Pedro Garza García



HORARIOS

Lunes a domingo
8:00 a 15:00 horas



HORARIOS

Miércoles a domingo
7:00 a 13:00 horas
RSVP **811409 7800**
WA: **813086 2440**

'MEXICAN BREAKFAST'

Nos gusta porque: Reconocido como uno de los mejores panaderos de la ciudad, el chef Jesús Elizondo sirve en Casa Benell una amplia variedad de platillos en los que el pan es el protagonista, hay distintos 'toast', una interpretación norteña del Croque Madame, torta de chilaquiles en pan de concha y 'breakfast burger', solo por mencionar algunos. Sin embargo, su carta ofrece más que pan, como parte de esto para arrancar la mañana de una manera tradicional, te recomendamos los chilaquiles verdes con chicharrón de "la Ramos", su salsa tiene un sutil equilibrio entre su acidez y el nivel de picor.

CASA BENELL

Sucursales: Tampiquito, Codillera, Armida y Omnia

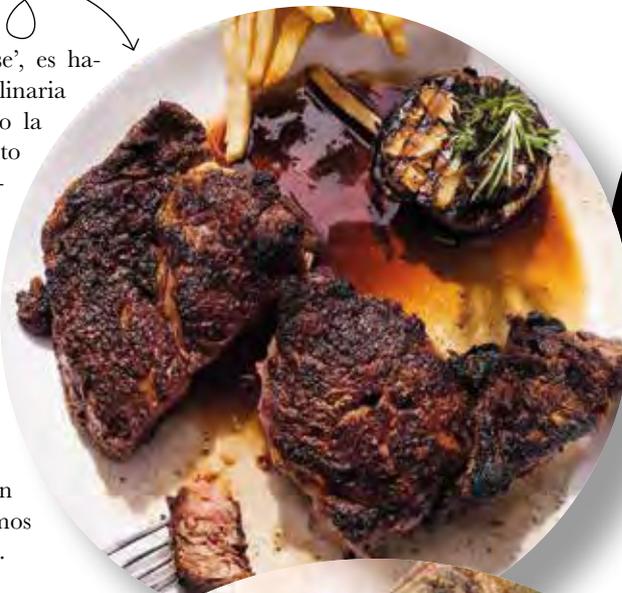
Sabor Imperdible

Según tu antojo, cualquiera de estos 'spots' deleitará tus sentidos.

ÍCONO REGIO

Hablar de este 'steak house', es hablar de la "nueva era" culinaria de nuestra ciudad. Cuando la escena gastronómica de alto perfil se encontraba en desarrollo en nuestra ciudad, La Nacional, desde 2003, conquistó al ofrecer una experiencia completa con platillos exquisitos y un servicio magnífico. Antes de orden cualquier otro platillo, debes probar el Rib Eye a la sal, una de las creaciones insignia en su carta, la cual te sugerimos acompañar con papas fritas.

LA NACIONAL
San Jerónimo y Gómez Morín
Martes a domingo
★★★★★



'MIX & MATCH'

Inspirado en las memorias del mundo, Holsteins, el concepto más sofisticado de Sonora Grill Group, asegura una experiencia de lujo en todos los sentidos. Te recomendamos probar el Sushi Surf and Turf, este dúo de Rib Eye Wagyu australiano y pesca sustentable con salsa teriyaki de café, una reinención del tradicional platillo de la cocina japonesa. Su sabor te envuelve con su espectacular fusión de sabores que se convierte en una explosión para los sentidos.

HOLSTEINS
Punto Valle, Río Mississippi 555, Del Valle,
San Pedro Garza García
★★★★★

'FRESH' TOUCH

Recientemente el concepto de Beluga llegó a nuestra ciudad para sorprender. En este 'oyster bar' definitivamente tienes que ordenar sus exquisitas ostras, cuya frescura sobresale desde la lejanía y que prácticamente no es necesario agregarles más que unas gotas de limón para disfrutarlas.

BELUGA
Calzada San Pedro 110, Fuentes del Valle,
San Pedro Garza García
Lunes a domingo 13:00 a 01:00 horas
RSVP 814041 2779
★★★★★



FUSIÓN DE ELEMENTOS

Cerrar un día de experiencias de sabor debe ser con "broche de oro", por lo que te presentamos opciones para distintos gustos y momentos.



EL MUNDO EN UN BOCADO

Este restaurante con el sello del chef Bruno Oteiza llegó a nuestra ciudad para presentar una propuesta de cocina diferente que nos ha enamorado. Tapas, tacos, cortes de carne y platillos que cautivan con su combinación de sabores de mundo, son tan sólo algunas de las propuestas de su carta. Para disfrutar con un fresco vino en su terraza, te sugerimos probar el arroz negro de mariscos y entregarte a una experiencia que te envuelve en todos los sentidos, que además de cocina de alto nivel y un excelente servicio, el interiorismo de este lugar el alucinante.

SIBAU

Parque Arboleda, Av. del Roble 660, Valle del Campestre, San Pedro Garza García

HORARIOS:

Lunes a sábado 13:00 a 00:00 horas
Domingo 13:00 a 18:00 horas

'COOL PLACE'

En un ambiente rockero y con un playlist de perfectamente creado para pasar un gran momento, es como disfrutarás tus platillos en Señora Tanaka, de Grupo Kampai. Uno de los platillos que sin duda tienes que pedir en tu visita es el Bibimbap de Wagyu. Este corte se sirve preparado con soya, aceite de ajonjolí, chips de ajos y cebollín, mezcla de sabores que asegura que tu visita no habrá sido en vano. Aprovecha para probar uno de sus atrevidos 'drinks' y guarda espacio para el postre.

SEÑORA TANAKA

Parque Arboleda, Av. del Roble 660, Valle del Campestre, San Pedro Garza García

HORARIOS:

Lunes a jueves 13:00 a 01:00 horas
Viernes y sábado 13:00 a 02:00 horas
Domingo 13:00 a 23:00 horas
RSVP **812718 8980**



FUSIÓN DE MÉXICO CON EL MUNDO

La carta de Grand Cru gira alrededor de vino para hacer un maridaje estupendo con cada uno de sus platillos, lo que lo ha convertido en uno de los sitios favoritos de 'foodies' y amantes del vino. Si nos das a elegir, para tu primera visita te recomendamos pedir el risotto de chicharrón de "la Ramos", un platillo único que combina la tradicional receta italiana, con el icónico chicharrón regiomontano. Y sin duda debes regresar para probar el menú degustación y conocer y probar las distintas creaciones de sabores explosivos que caracteriza a este lugar.

GRAND CRU

Punto Central, Ave. De la Industria 300, San Pedro Garza García

HORARIOS:

Lunes a sábado 13:00 a 23:00 horas
RSVP **811937 9002**

¿EL RESURGIMIENTO DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA?

Tras dos años de subidas y bajadas la escena restaurantera de la ciudad se encuentra en un momento de estabilidad, en el cual enfrenta nuevos retos.

Por Daniel García
Presidente de la CANIRAC
Nuevo León
caniracnl.com

La mayoría de los sectores aún se encuentra en recuperación de los estragos que desató la pandemia por COVID-10 a partir de marzo de 2020. A partir de ese momento, día a día se trabaja para recuperar estabilidad y hoy por hoy se puede decir que la industria restaurantera se encuentra en un momento de resurgimiento que motiva y emociona tanto a sus miembros, como a los comensales.

Esta industria tiene un papel fundamental en el desarrollo económico, social y cultural de Nuevo León, su trascendencia está directamente relacionada con la cadena productiva, generación de empleos e impacto económico.

Detrás de cada restaurante hay una cadena productiva que inicia en el campo y termina en la mesa de nuestros clientes. Impactamos positivamente en aquella persona que se dedica a la cosecha de frutas o verduras, en los pescadores, en el panadero, en el transportista, en el vendedor de materias primas, etcétera.

A raíz de este acontecimiento, desafortunadamente se perdieron

225 mil empleos por las situaciones que pasamos en estos tiempos, como la medida que la Secretaría de Salud de permitir un aforo únicamente entre el 30 y 50 por ciento, también el temor de contagios por parte de la sociedad ocasionó que redujera drásticamente la visita de comensales a nuestros establecimientos de tener un 100 por ciento de clientes a tan solo un 30 por ciento, escasez de productos, inflación en materias primas, gastos fijos, etcétera.

“

En los primeros dos años de pandemia cerraron aproximadamente 7 mil restaurantes, que generaban 140 mil empleos directos y 85 mil indirectos”.

Gracias a la reactivación económica que se está teniendo en este 2022 se han podido recuperar los empleos perdidos, sin embargo, todos los que nos encontramos en la industria de alimentos y bebidas no la tenemos nada fácil hoy en día.

Cabe señalar que la reactivación económica que se vivió este febrero incrementó el número de clientes que visitaban los restaurantes, siendo un avance con el cual pudimos alcanzar un punto de equilibrio, aunque en su gran mayoría aun afectados en los flujos de nuestros negocios.

Hay que ver que todo dueño de restaurante realizó un gran esfuerzo para sobrevivir, adquisición de créditos, venta de patrimonios, etcétera. Entonces, estamos teniendo problemas de flujos por la carga en los financiamientos que tenemos y los mismos gastos que se tienen de la operación diaria.

El sector restaurantero ha tenido que sobrevivir solo esta crisis ante la ausencia de apoyos gubernamentales verdaderamente significativos.

REACTIVACIÓN DE LA INDUSTRIA

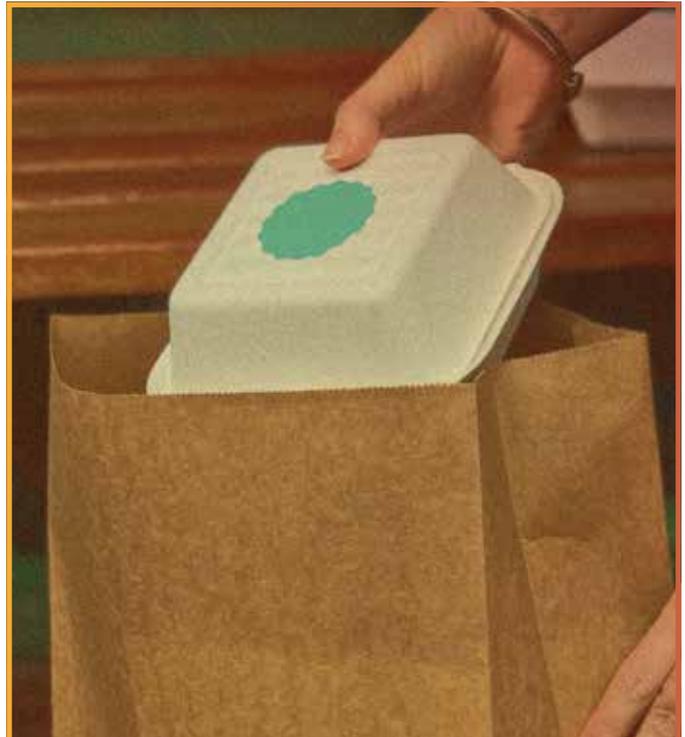
La industria demostró que restaurante se escribe con “r” de resiliencia, reactivación y renovación. Logró mantenerse unida e innovando al mismo tiempo que ofrecía seguridad a sus comensales sobre las medidas sanitarias en sus establecimientos.

Para esta nueva etapa se requiere de una industria unida, debemos construir un equilibrio entre la salud y la economía y encontrar certeza jurídica para poder planear el corto, mediano y largo plazo. Para la industria restaurantera es fundamental tener lineamientos claros que le den certeza para planear y negociar con sus distintos proveedores, arrendatarios y colaboradores.

Actualmente, la CANIRAC está impulsando una agenda que beneficie al sector, entre los puntos que se han promovido destacan los siguientes: incentivos al consumo como deducibilidad en los consumos de restaurantes, créditos y microcréditos para dueños y empleados; simplificación administrativa, evitando la sobre-regulación y la discrecionalidad; así como buscar las mejores condiciones con las plataformas digitales, capacitación y apoyo para que los restaurantes tengan acceso a tecnología que les permita operar más eficientemente.

DESAFÍOS DE ESTE RESURGIMIENTO

Principalmente son tres los temas que se han convertido en un reto la etapa que actualmente vive la industria en nuestro estado. Primero, los restaurantes están enfrentando un aumento en las materias primas que los ha llevado a buscar alternativas de menús para evitar un impacto en precios que desaliente el consumo de sus comensales. Otro punto a atender es que para seguir contando con la fluencia de comensales de casa y turistas, se debe de erradicar la inseguridad. Finalmente, en algunas regiones como Nuevo León enfrentan también problemas de agua o escasez de personal que afectan su operación. ♦



LA SUSTENTABILIDAD EN LA INDUSTRIA

Hoy, tanto restauranteros como comensales cada vez son más conscientes del origen de su comida, así como el impacto de sus procesos en el medio ambiente.

En este sentido, estas son algunas de las acciones que comienzan a presentarse en el sector:

- Ofrecer opciones sostenibles. Muchos restaurantes han apostado por lo “fresco, local, orgánico, estacional y sostenible”, esto significa que varios establecimientos elaboran su menú de acuerdo con la temporada.
- Privilegiar las alianzas con productores e industrias que tengan una agenda de procesos sustentables. En la CANIRAC promovemos además que siempre haya un intercambio/precio justo entre compradores y vendedores.
- Uso de energías limpias y ahorro de agua.
- Reducción de residuos. Como CANIRAC estamos impulsando que los restaurantes lleven a cabo alianzas con bancos de alimentos.
- Uso de envases sostenibles.
- Participación en programas de apoyo a la comunidad. En la CANIRAC estamos constantemente buscando programas sociales de apoyo a las comunidades.
- Capacitación y cursos que permitan a los colaboradores el desarrollo integral.
- Transparencia por parte de los restaurantes sobre sus acciones en materia de sustentabilidad.

Exclusividad gastronómica

Mar del Zur es una experiencia culinaria única, donde la fusion Mex-Thai de su menú diseñado por el famoso Chef Eduardo Palazuelos, conquista los cinco sentidos.

Un concepto innovador presente en San Pedro, Mar del Zur surge de la inspiración de su chef aventurero Eduardo Palazuelos en sus viajes y vivencias en Tailandia, y es así como crea un nuevo concepto, al que bautiza como Mex-Thai, en donde la cocina mexicana y tailandesa se fusionan rescatando el sabor y la pasión culinaria de ambas culturas.

Mar del Zur es un restaurante de cocina de autor que ofrece una aventura memorable en una travesía culinaria rodeada de elegancia, servicio personalizado y atención al detalle.

El extenso menú de Mar del Zur se distingue por la frescura de sus ingredientes, donde todas las semanas llegan los pescados y mariscos provenientes del Pacífico, costa de donde es originario el chef. En la preparación y emplatado resalta su intenso e inigualable sabor, resultado del uso de la técnica ancestral de cocción a las brasas, combinada con la más alta tecnología de asado. Dentro de la carta, también se puede encontrar un *planted based menu*.

El restaurante es ideal para una reunión de negocios, la celebración de un aniversario, el festejo de cumpleaños o sencillamente, para disfrutar de una tarde en compañía de amigos o familia. Asimismo, cabe destacar que Mar del Zur puede estar presente en eventos a través de su opción de catering, en donde se diseña un menú personalizado, coordinando cocina, servicio y todo lo que sea necesario.

Mar del Zur tiene un sello muy particular, su atención se enfoca en hacer sentir al invitado como en su casa, siempre con la mejor actitud bajo la cultura de la mejora continua.▼

Diferenciadores de Mar del Zur

- Cocina de autor
- Fusión MEX - THAI
- Cava completa por copeo



Tipo de comida:
Mex-Thai



Ideal para:
Reunión de negocios, festejos,
celebraciones, aniversarios y más.



Ubicación:
Plaza O2



Espacios:
Terraza, interior y
privado



Cava completa
por copeo



Reservaciones:
Open Table



Pescado fusión



Totoaba al cedro

La gran recomendación:

Se puede comenzar con una Ensalada de Arúgula, o el clásico Ceviche Mar del Zur, después degustar una exquisita Totoaba al Cedro, un Pulpo a las Brasas o el Pescado Fusión. Maridando los platillos junto a la cava completa por copeo.



Ensalada de arúgula



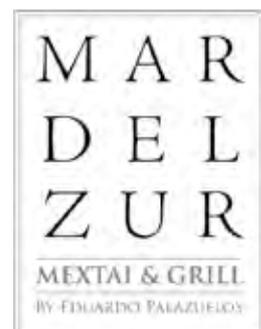
Tuétano con pulpo al ajillo

Explora el menú aquí



Plaza O2, Av. José Vasconcelos
150 PB, Del Valle, 66220 San Pedro
Garza García, N.L.
mardelzur.com

@mardelzurmx
Mar del Zur
81 2318 0980
81 8161 9049
Uber Eats y Rappi



De Grecia a la mesa

Zatziki, cocina de autor con inspiración mediterránea que deleita el paladar y envuelve al invitado en una experiencia inmersiva.



Souvlaki de Camarón a la Griega

Inspirado en los sabores y viajes por las islas griegas que el chef Eduardo Palazuelos ha realizado a lo largo de su carrera, nace Zatziki. A través de su menú, ofrece un viaje culinario al Mediterráneo a bordo de ingredientes de la más alta calidad, buscando frescura y sustentabilidad.

Su cocina de autor griega transportará los sentidos de sus visitantes a Grecia, en donde presenciara el arte de la preparación de los platillos especiales al lado de su mesa. Un distintivo de Zatziki, es su 'Fish Market', en donde los invitados eligen la pesca del día para la elaboración de los pescados enteros, ya sea a la parrilla o a la sal.

SOBRE SU MENÚ

Se puede comenzar con spreads de humus de betabel amarillo, el tradicional tzatziki, seguido de ensaladas, queso saganaki, con un sinfín de platillos de mar o tierra con el sabor auténtico griego. Así mismo, la coctelería tiene un lugar especial con bebidas que llevan nombres de personajes de la mitología griega.♥

5 platillos estrellas

- Ensalada Griega
- Pétalos Zatziki
- Souvlaki de Camarón a la Griega
- Pescado a la Sal
- Rack de Cordero



Tipo de comida:
Griega



Ideal para:
Reunión entre amigos,
cumpleaños, aniversarios y más.



Ubicación:
Calzada del Valle



Mixología
de autor



Espacios:
Terraza, interior
y privado



Reservaciones:
Open Table



Pescado a la Parrilla

Sobre el Chef Eduardo Palazuelos

Originario del puerto de Acapulco, Eduardo Wichtendahl Palazuelos aprendió desde pequeño el arte de la cocina con su madre, la legendaria Susana Palazuelos. Cursó la carrera de Hotelería en el Centro Internacional de Glion, en Suiza. Al finalizar, trabajó en París para la prestigiosa firma de banquetes Raynier&Marchetti. Después estudió una maestría en la prestigiosa Universidad de Cornell. Este chef aventurero, se ha inspirado en sus viajes a Grecia y ha recorrido los centros históricos y culinarios más importantes de este país. Eduardo Palazuelos es empresario y creador de varios exitosos conceptos como Zibu en Acapulco, Allende y Guadalajara, Mario Canario en Acapulco y Mar del Zur en Monterrey.



Sello Zatziki

El menú de Zatziki rinde homenaje a la cocina griega, una de las cocinas más antiguas y queridas del mundo. Se destaca por el uso de pescados, quesos y vegetales de la más alta calidad. El diseño y los colores del restaurante, así como el verde de la vegetación colgante, su buena música y mixología complementan la experiencia de comer o cenar en Zatziki.



Rack de Cordero



Pescado a la Sal

Explora el menú aquí



Plaza Monarka, Calz. Del Valle 245 Pte. Planta Alta.

San Pedro Garza García, N.L.

zatziki.com.mx

@zatziki.mx

81 8378 1927 / 81 8378 5763

81 1555 3498

ESTIATORIO
ZATZIKI
BY EDUARDO PALAZUELOS

Domando sabores salvajes

Conoce el atrevido concepto de Grupo Costeño, ANIMAL

Grupo Costeño ha sido reconocido por la disruptiva innovación que ponen en cada uno de sus restaurantes. Una de sus propuestas más recientes, Animal, no ha sido la excepción y tras conquistar la Ciudad de México se abre paso en el norte del país, prometiendo llegar a Calzada el próximo mes de octubre para deleite de los comensales más exigentes.

La experiencia gastronómica de Animal supera cualquier expectativa, gracias a su concepto atrevido, intuitivo e indomable. Su carta está protagonizada por diferentes opciones, principalmente de brasa y fuego para los amantes de la carne. Su estilo fue diseñado con pericia, logrando como resultado platillos de alta calidad y toda una explosión de sabores que no querrás perderte. Espera pronto más noticias sobre la llegada de este concepto a Monterrey.♥



Chuletón Indomable



Animal Roll



Tuétanos al carbón

El sello de Animal

- ♦ Pulpo a las brasas
- ♦ Sashimi de salmón
- ♦ Tacos de trompo
- ♦ Rib Eye salvaje
- ♦ Bite de Wagyu

Más de Animal aquí:



www.costeno.com/animal

AnimalCalzada

@animalcalzada



Concepto ecléctico



Ideal para celebrar



Zona: Calzada



Más de 70 platillos

ANIMAL

VINOTECA

¡QUÉ VIVA el sabor a

MÉXICO!

CELEBRA EL MES PATRIO
EN COMPAÑÍA DE TU BOTELLA FAVORITA

ENCUÉNTRALA
AQUÍ



ENCUENTRA TUS PRODUCTOS
FAVORITOS AQUÍ



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

VINOTECA MONTERREY

VINOTECA.COM | T.(81) 8173 5000

vinoteca.mexico @vinoteca_mexico

Marca Registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV. Imágenes meramente ilustrativas. "ELCONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD."

Exalta tus sentidos

Visitar Cuerno es sinónimo de satisfacción para todos tus sentidos, gracias a su alta cocina, imponentes instalaciones y un ambiente que sorprende.



Disfruta de Cuerno en Ciudad de México, Guadalajara y Monterrey.

La experiencia Cuerno arranca desde el momento en el que cruzas la puerta. El diseño de sus modernos espacios deslumbrará tus ojos gracias a una arquitectura y decoración vanguardista, donde cada uno de los detalles ha sido cuidado meticulosamente. Grandes candelabros se imponen con mágicos destellos, mientras que la iluminación hace juego para crear un ambiente peculiar y elegante.

Este icónico restaurante ha consolidado su concepto de fine dining. Los sabores están exaltados por la parrilla norestense, con ingredientes e insumos artesanales y de alta calidad. El menú es elaborado por expertos de alta cocina, que sorprenden a todos con carnes, pescados, ensaladas, postres y un maridaje que encaja como pieza perfecta del rompecabezas.

Visita Cuerno en cualquier día de la semana y disfruta de una experiencia llena de sabor en instalaciones que te trasladarán en el tiempo.♥



¿Te imaginas este Block de Filete reinando tu mesa?



Si no comes carne, el Maki de Betabel Asado es una gran opción.



El filete en su jugo que te hará salivar como nunca.

El toque Cuerno

- **Entrada:** Te recomendamos los ostiones a las brasas en salsa negra.
- **Antojo:** No puedes dejar de experimentar con sus diferentes tacos.
- **Plato fuerte:** Los cortes son un referente del buen gusto de Cuerno
- **Postre:** El must es el Pastel de Campechana



¡Visita Cuerno!



www.costeno.com/cuerno

Calzada del Valle Alberto Santos 333

81 2530 0082

81 3115 2641

/Cuerno Calzada

@cuernocalzada



Concepto:
Restaurante-Bar Top
Fine Dining



Ideal para:
Negocios / Amigos



**Ganador del Six
Star Diamond
Award**



Delivery:
Rappi

Independiza tu empresa

LOTERÍA

TABLA 36



Y grita ¡Lotería!

Fusión contemporánea

Mochomos conecta distinción y sabor en un ambiente moderno

Si lo que quieres es vivir la experiencia de disfrutar un corte de alta calidad, platillos originales y especialidades únicas, Mochomos es el lugar perfecto para ello. Este restaurante-bar cuenta con cocina de autor, un amplio menú y una selección de vinos muy especial. Toda esta combinación logra que el comensal tenga una experiencia completa en medio de un ambiente excepcional. Deléitate con esta propuesta de fusión sonoreense que pone a tu mesa los cortes y mariscos más limpios, frescos y de calidad inigualable, atrapando por completo todos tus sentidos. ▼



Carne Mochomos



Tipo de cocina:
Fusión sonoreense



Más de 80
platillos



Ideal para:
Negocios & Familia



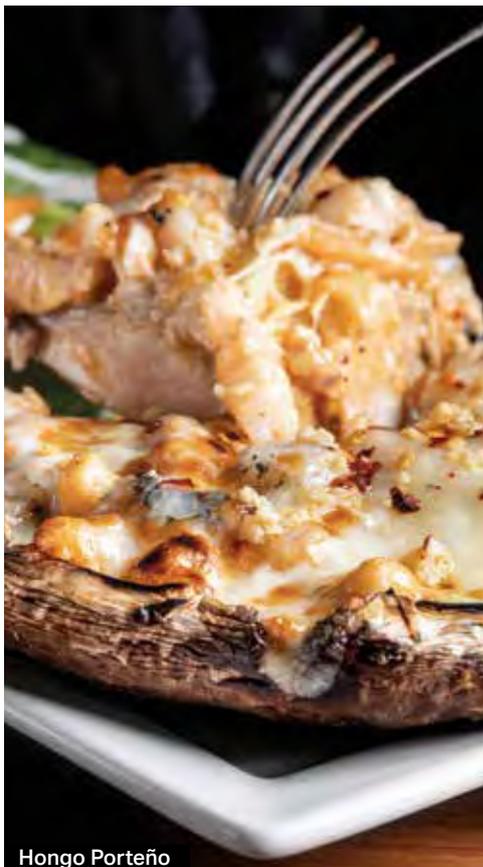
Delivery:
Rappi



Reservaciones
por OpenTable



Filete Kawi



Hongo Porteño

El toque de Mochomos

- Filete Kawi
- Tomahawk
- Filete en su jugo
- Pulpo y Camarón al Bacanora
- Gin Mediterráneo
- Mostachón de Nutella

Explora el menú aquí



www.mochomos.mx

Av. Lázaro Cárdenas 2400
Metropolitan Center, San Pedro
Garza García, Nuevo León

81 8647 0160

81 1799 9176

Mochomos Monterrey

@mochomosmt



mochomos

EXPERIENCIA MOCHOMOS



AGUACHILE DE RIB EYE

METROPOLITAN CENTER RESERVA 81 8647 0160  MOCHOMOSMTY  MOCHOMOS MONTERREY

Dualidad culinaria

Un restaurante, dos conceptos y mucho sabor son los elementos alrededor de Lázaro y Diego, el espacio que sorprende cada día a los regios.

Lázaro por las mañanas y Diego por las tardes. Así se presenta el innovador concepto de Grupo Costeño ubicado en la zona Valle Oriente de Monterrey, que desde el 2015 ha deleitado a un sinnúmero de comensales con sabores excepcionales, una gran variedad de vinos y, sobre todo, un ambiente sumamente agradable. En sus acogedores espacios destacan los murales coloridos, las luces cálidas, toques pintorescos y flores en cada rincón convergiendo para lograr que tu visita sea una amena experiencia. No querrás que termine, alargando tus sobremesas y preservando grandes momentos en tu memoria.

Desde las 7 de la mañana podrás visitar a Lázaro, quien te recibirá con unos deliciosos chilaquiles pochados o un tamal bañado si lo que buscas es un desayuno salado. Pero si lo tuyo es lo dulce no podrás resistirte a los pancakes o un french toast, y si quieres una opción más sana, podrás disfrutar un acai bowl. Después de la una de la tarde, el concepto se transforma en Diego, donde sus tradicionales tacos cubrirán todas tus expectativas con la calidad de su carne o si deseas algo del mar encontrarás frescas opciones con camarón o salmón.

En Lázaro y Diego destaca la cocina de diversas regiones del país con platillos típicos mexicanos que tienen el toque creativo de la casa, en presentaciones visualmente atractivas y usando los más finos ingredientes. Cada alimento tiene el toque y sazón artesanal que le da cualidades únicas y un sabor que no podrás olvidar.♥



Tiramisú



Filete en Costra de Pistache



Coliflor Roca



Caña de Filete

Plus:
Takeout y
Catering en
casa

LÁZARO & DIEGO

¡Reserva ya!



www.costeno.com/lazaro-diego
 Av. Lázaro Cárdenas No. 2400 Zona
 Loma Larga Oriente
 (81) 8704 1815
 Lázaro y Diego
 @lazaroydiego


 Menú: Platillos típicos
 mexicanos


 Ideal para:
 Brunch & Comidas familiares


 Zona:
 Valle Oriente


 Delivery:
 Rappi



Pavlova de Fresa

📍 Sucursal Valle
Calzada del Valle 169 Pte.
(entre Río San Juan y Río Balsas)
San Pedro Garza García

☎ 81 1917.9590
🌐 www.lospastelesdelaura.com
📍 Los Pasteles de Laura

📍 Sucursal Obispado
Belisario Domínguez 2725
Paralelo Obispado
Monterrey

Una mágica experiencia

El ambiente exclusivo y elegante de Ryoshi lo convierten en la mejor propuesta de hangout fine-dinning en el norte de México

Reconocido por su perfecta fusión de cocina japonesa, oriental e internacional, este Izakaya, es decir restaurante japonés, se ha convertido en un referente en Monterrey, visitado por clientes que buscan en un solo lugar poder disfrutar de momentos únicos, experiencias increíbles y sabores sin igual. Ryoshi trajo el verdadero sabor de Asia a nuestra ciudad, en una atmósfera a media luz que se convertirá en el spot perfecto para tus momentos más memorables. Su alta cocina es complementada con una barra de sushi y robata, sin dejar de lado el acompañamiento con una alta mixología top-shelf de sake, vino y destilados.♥



Vive experiencias increíbles en la barra de Ryoshi



Tipo de comida:
Japonesa



Zona:
Valle Oriente



Six Star Diamond
Award



Catering a
domicilio



Delivery:
Rappi



Red Dragon Roll



Bibimbap

El sello de Ryoshi

Vive la experiencia de Asia en un lugar único:

- **Entrada:** Bonsais
- **Plato principal:** Udon de Wagyu
- **Postre:** Rainbow Cake
- **Bebida para acompañar:** Thai Martini

Av. Lázaro Cárdenas, San Pedro Garza García

www.ryoshi.mx

(81) 1359-9379

8119168146

Ryoshi Monterrey

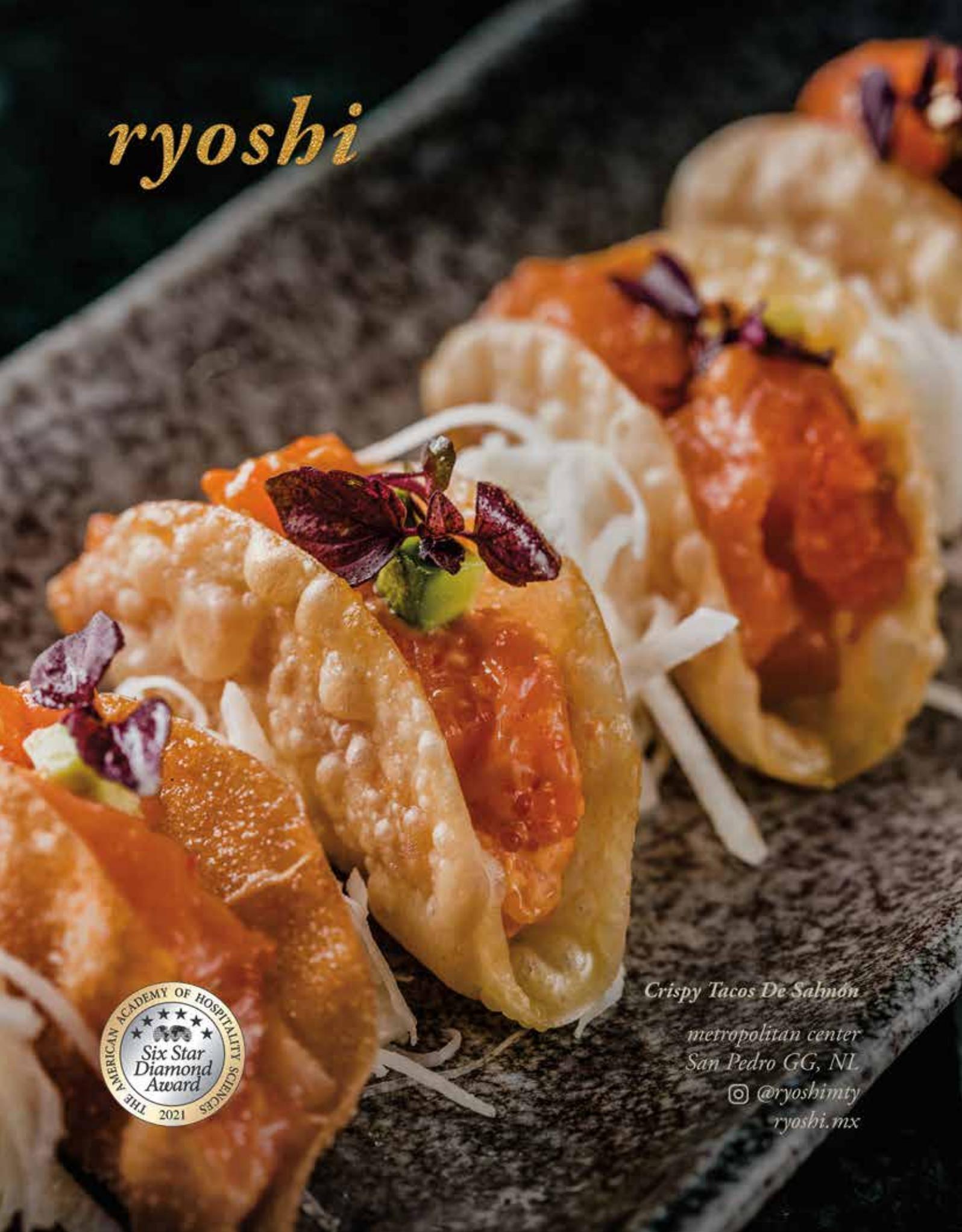
@ryoshimty

Explora el menú aquí



ryoshi

ryoshi



Crispy Tacos De Salmón

*metropolitan center
San Pedro GG, NL*

📷 *@ryoshimty
ryoshi.mx*

Solemnidad oriental

Hotaru es un homenaje a la comida japonesa, que con armonía y precisión ofrece una experiencia única en cada bocado.



Gyozas Short Rib.



Experiencia única de la alta cocina y del sushi.



Sashimi de cinco variedades.

Plus:
También cuentan con servicio de catering

El Sello Hotaru

Deleítate con el excepcional sabor de sus platillos, bebidas y postres:

Te recomendamos:

- Chuka Roll
- Sashimi Akami Osaka
- Temaki Hotaru
- Crab Hand Roll
- Gyozas Short Rib

Bebidas: Carajillo Hotaru

Postre: Cheesecake de macadamia

Los amantes de la comida oriental sienten una tranquilidad sin igual al visitar Hotaru. Este espacio, protagonizado por un ambiente íntimo y una oscuridad envolvente, refleja en cada platillo el estricto cuidado de las técnicas y tradiciones japonesas. Todos los detalles son repasados de manera constante, con la intención de ofrecer una experiencia única para los verdaderos fanáticos de la alta cocina y, sobre todo, el sushi contemporáneo.

Disfruta de la explosión de los sabores de la barra, donde la frescura de los productos del mar y las texturas de los arroces te trasladan al oriente de manera inmediata. La presentación es otro de los fuertes de este restaurante, pues cada pieza es colocada de manera cuidadosa para no romper la delicada finura de su estética. Atrévete a vivir la experiencia Hotaru en Monterrey, en una noche íntima, provocativa y única.♥

Hotaru



Explora el menú aquí



www.costeno.com/hotaru

81 2138 8847

Hotaru Monterrey

@hotarumty



Concepto:
Sushi Bar



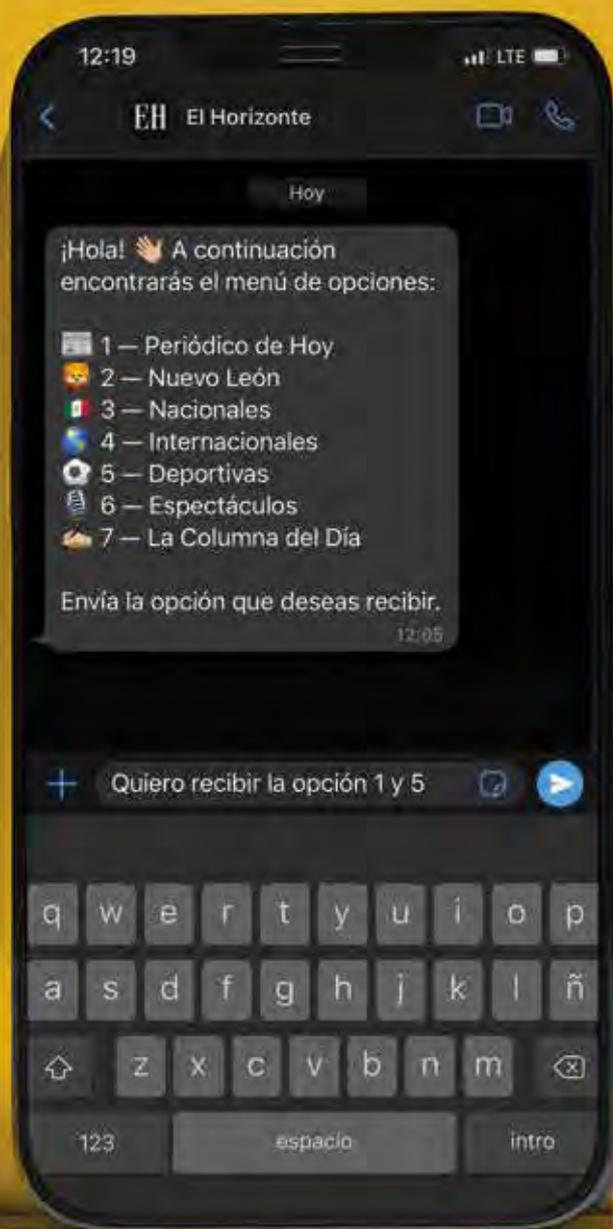
Ideal para:
Celebraciones / Negocios



Zona:
Valle Oriente



Delivery:
Rappi



Entérate al momento con
el servicio de noticias vía
WhatsApp de

EL HORIZONTE

M U L T I M E D I A

donde podrás elegir tus
CONTENIDOS FAVORITOS,
participar en
PREVENTAS EXCLUSIVAS
y ganar boletos de la
ARENA MONTERREY



Escanea y sé parte de nuestra
lista de difusión gratuita.

elhorizonte.mx





Joel Arizpe, Chef Ejecutivo de La Torrada

Una experiencia gastronómica privada

La Torrada se ha convertido en el referente restaurantero que brinda un servicio exclusivo, atención personalizada, espacios privados y un menú perfecto con el clásico sabor de la cocción a la leña.

Bajo la dirección de Joel Arizpe, Chef Ejecutivo, los comensales se sienten únicos desde el primer contacto con el restaurante. La Torrada se fundó hace ocho años y se ha convertido en un ícono de la gastronomía en Monterrey. Se planeó como un espacio exclusivo, donde la gente se sintiera como en casa, al inicio la capacidad instalada les permitió recibir a 120 comensales, hoy en día a través de sus 9 salones logran atender a más de 500 personas a la vez.

Bajo el concepto de restaurante fine dining, en menos de una década ha logrado tener una aceptación envidiable. Entre sus planes inmediatos está la construcción de siete nuevos salones, con lo que lograrán atender a 700 comensales, hecho que los convierte en el restaurante más grande de Latinoamérica en su género.

Además de la privacidad que los caracteriza, la propuesta gastronómica de La Torrada los ha posicionado en el lugar que hoy se encuentran, ofreciendo un menú con alimentos que pasan por cocción en leña, generando en cada platillo un sabor y aroma distintivo. Otro de sus grandes servicios es el Business Club, ideal para una reunión de negocios, donde cada cliente es atendido a la perfección, con inmediatez y una atención cálida.

Entre los nuevos salones que se están construyendo dentro de





La Torrada, se agregarán siete espacios con una ambientación y arquitectura de primer nivel, dando un total de 16 opciones a elegir, el cupo de estos va desde 8 hasta 30 personas.

Los hombres de negocios y las principales empresas de México se sienten en casa dentro del restaurante, ya que han encontrado la privacidad ideal para cerrar sus mejores negociaciones, teniendo un espacio sin contacto con el exterior y atención inmediata a través de una botonera.

Asimismo, el restaurante es ideal para atender eventos o celebraciones sociales, siempre cuidando que el servicio sea de primer nivel, cuidando las restricciones que un espacio exclusivo amerita.

La tecnología se ha convertido en el aliado perfecto de La Torrada, enfocando sus beneficios para una perfecta atención a los clientes. Por medio de las reservas de Open Table, pueden conocer anticipadamente a los comensales obteniendo datos certeros sobre sus preferencias, de tal forma que antes de que lleguen a su mesa, ya se tiene una idea clara de sus gustos por destilados, vinos, tipos de carne, cocción, entre otros datos de gran relevancia. Leer el pensamiento del cliente es una misión clara de La Torrada, desde el vallet parking, el equipo de cocina, meseros y todo el staff, ponen en práctica su expertise para crear una experiencia única en cada visitante.

La alta demanda de solicitudes de espacios del restaurante, los ha llevado a tener una agenda llena de al menos tres semanas, es por ellos que es importante realizar reservaciones con un tiempo considerable de antelación.♥

Menú estrella

- Costilla del Tío Guillo (Short Rib Black Angus horneada 12 horas al horno de leña).
- Botella de la casa (Vinos Don Leo).
- 24K Golden Cake (Pastel de 4 capas con dulce de leche, merengue, incrustaciones de caramelo, pistache tostado y cobertura de oro comestible de 24 kilates).



📍 [latorrada.mx](https://www.latorrada.mx)

Reservaciones:

☎ (81) 8262 7150

📞 (81) 8259 9853

📘 LaTorradaMty

📷 latorradamty

LA TORRADA
LEÑA HORNO CAVA

Una oda a la gastronomía de Nuevo León

El Jonuco es una de las propuestas gastronómicas que reconoce la esencia de la cocina regional, respeta recetas tradicionales y sabores históricos de nuestra tierra.

La cocina norestense ha sido el centro de atención de todo México por su peculiar sabor, natural método de cocción y presentación orgánica. El Jonuco se ha convertido en una de las propuestas más interesantes que se unen al movimiento de la Cocina Local que ha ido creciendo en los últimos años, haciendo referencia a las recetas gastronómicas de Nuevo León que han estado guardadas por muchos años. Uno de los objetivos es explorar los rincones del Estado utilizando ingredientes nativos de la zona, creando menús de temporada donde podemos encontrar platillos como: arroz de boda estilo Zuazua, la carne Zaraza de arrachera asada, el cabrito asado y arroz de boda estilo Hualahuises, el pollo negro asado y la salsa estilo Río Ramos. El variado menú incluye distintas opciones ideales para comida o cena, además los Domingos ofrecen uno especial para el desayuno.

La propuesta gastronómica y la atención personalizada son características propias del lugar, una travesía de sabores que incluye recetas que viajan desde el norte hasta el sur de Nuevo León, con un toque innovador y fresco que satisfacen a cada comensal que visita El Jonuco.♥



Carne Zaraza

“El Jonuco es un homenaje a nuestra gente, nuestras tradiciones, a Nuevo León”.



Cabrito



Arroz de boda

Explora el menú aquí



Mariano Abasolo
102-a, Col. Centro.
Apodaca, N.L.

Reservaciones:
Open Table
(81) 3260 8870
UberEats
eljonucomx
eljonucomx

Horarios:
D: 9am - 5 pm
L: Cerrado
M a J: 12pm - 11pm
V & S: 12pm - 12am





Totem CITADEL

El totem más alto de
México con doble
pantalla LED

Inaugurado 18 de Agosto 2022

Totem GVO

Totem con pantalla LED
de 10 mts de alto

Inaugurado 30 de Julio 2022

✉ hola@vmediag.com
🌐 www.vmediag.com
📷 [/vmediag](https://www.instagram.com/vmediag)

vmg.
V MEDIA GROUP
EVOLVING COMMUNICATION

Av. Lázaro Cárdenas 107
Col. Santa Engracia, 66267
San Pedro Garza García, N.L.
Tel. 81 1778 5761

Excelencia a la mexicana

El espectacular Chile en Nogada de La Buena Barra nos sigue sorprendiendo por su tradicional sabor y exquisitez que destaca

Si algo ha distinguido a La Buena Barra ha sido la exigencia que ponen en cada proceso, con la que logran resultados increíbles y sabores impactantes. Este restaurante ha dedicado horas a mejorar sus prácticas hasta convertirse en los expertos culinarios que ofrecen experiencias placenteras a todos sus comensales, combinando los mejores ingredientes con una cálida y amena atención.

Su perfecto balance entre tradición y vanguardia los ha llevado a posicionarse como el espacio favorito para degustar platillos mexicanos, por lo que en este mes de septiembre se convierten en la opción predilecta para disfrutar uno de los favoritos de la temporada: El chile en Nogada.

La receta de La Buena Barra ha sido perfeccionada a lo largo de los años, sobresaliendo gracias al cuidado exhaustivo que ponen en cada detalle. La selección de los ingredientes se hace una manera muy meticulosa y siempre están en contacto con los clientes para escucharlos y seguir preparándose para llenar todas las expectativas. ¡Atrévete a vivir esta experiencia!♥



Una explosión de sabores



Ideal para:
Celebraciones & Negocios



10 años celebrando
contigo



Concepto: Cantina
Contemporánea



Reservaciones
por OpenTable



Propuesta culinaria
que recorre México



Disfrútalo esta temporada

El toque de La Buena Barra

Deleita tus sentidos en este mes de septiembre con el Chile en Nogada, una combinación de sabores que celebran la cultura mexicana.

Reserva en



www.grupobarra.com

📍 Río Missouri 600 Ote, Zona Valle de Santa Engracia, SPGG, N.L.

☎ (81) 8338 5050

📌 La Buena Barra

📷 labuenabarramty



LA
BUENA BARRA
CANTINA CONTEMPORÁNEA



Trompo de Arrachera

RÍO MISSOURI 600 ORIENTE SPGG, PLAZA LÚA. RSVP 81 2613 5587

www.labuenabarra.mx

Un cabrito de tradición

El Gran Pastor se ha vuelto un ícono en la ciudad como el favorito de las familias para consumir cabrito

Un restaurante que se ha ganado un lugar en el corazón de los regios, originario de la zona, con una historia que se remonta a 1956 e iniciada por Eduardo Treviño Treviño, un hombre trabajador y decidido a ofrecer una receta de cabrito tradicional, delicioso y fresco y cortes certificados con calidad Angus, así es El Gran Pastor.

Su historia comenzó como venta y compra de cabrito. En junio 1996, un día del Padre, nació el primer El Gran Pastor en Gonzalitos. El esfuerzo de la familia comenzó a rendir frutos y pronto se volvió una empresa integrada con SuCabrito. Actualmente hay siete sucursales en la ciudad, además de tiendas en aeropuertos, CDMX y en Monterrey en donde venden cabrito empacado al vacío para llevar.♥

Un restaurante de gran tradición familiar

- Las dos fortalezas que distinguen a El Gran Pastor son la calidad de sus alimentos y el trato familiar. Cuentan con su propia planta, la más grande de LATAM, con certificación TIF 505 para exportar internacionalmente. Ellos mismos supervisan cada etapa del proceso para garantizar la misma calidad, fresca, sabor y suavidad de la carne en todas sus sucursales. Todos los alimentos, incluyendo los postres, son preparados al día en cada sucursal para cuidar la frescura.
- Mientras, el trato amable y de calidad por parte del personal en todas y cada una de las sucursales siempre invita a regresar y estar a gusto. Hay muchas familias que llegan por tradición cada domingo, algunas otras en sus cumpleaños o en días festivos, también los prefieren para cenas de cierres de negocios. Las mamás los visitan en el buffet de desayunos con sus amigas, pero de algo estamos seguros: ¡El Gran Pastor siempre es motivo de reunión y celebración!



El Gran Pastor en Garza Sada copia



Ambiente familiar

Los platillos favoritos:

- Mixto: Carne y cabrito
- El Machito
- El postre favorito: pan de elote
- Frijoles con veneno
- Cabecita
- Arrachera
- Riñonada



Platillo mixto



Cabrito



Tradicional cabrito



Tipo de comida:
Cabrito tradicional
y cortes de carne



Ideal para:
Celebraciones
familiares y
reuniones de
negocio



Sucursales:
Gonzalitos, Linda
Vista, Simón
Bolívar, Valle,
Constituyentes,
San Nicolás y
Garza Sada



**Salones para
eventos:** Cuentan
con siete salones
de eventos
en distintas
sucursales



Ticket promedio:
\$400.00 - \$500.00



**Opción de Pick-
up disponible
en todas las
sucursales**

Conoce su delicioso menú



☎ 81 8088 7438

🌐 www.elgranpastor.com

📍 El Gran Pastor

📺 El Gran Pastor



Burger para el corazón

Para amantes de una buena y clásica burger estilo americano, We Love Burgers es la opción para disfrutar entre amigos

We Love Burgers nació en 2013, como su nombre lo dice, del amor que les tienen sus creadores a las hamburguesas, con la premisa de ofrecer a sus comensales platillos deliciosos y compartir momentos increíbles. El concepto de este restaurante es ser un Premium Burger Joint, ser el lugar al que se debe ir para probar una deliciosa Burger acompañada por 'sides' y una cerveza artesanal y terminar con un postre muy 'muncher' o una suave malteada en un ambiente con diseño que hacen que la experiencia sea multisensorial.♥



Sliders



Animal Fries



Shake



We Love Burgers en Distrito Armida

Burgers muy llenas de amor

La promesa de We Love Burgers es ofrecer siempre ingredientes frescos y de gran calidad. Además, algo que los hace únicos es la originalidad en sus recetas que van desde una deliciosa hamburguesa clásica hasta una hamburguesa dentro de una dona glaseada, especial para ese antojo especial.

Además, en We Love Burgers podrán disfrutar de un gran ambiente con música para acompañar la comida o cena. El restaurante tiene detalles en su diseño que remontan a una cafetería con estilo muy 'oldie' y clásico. Desde que el 'burger lover' entra al restaurante, el personal lo recibe con calidez y atención que lo motivan a volver.

Menú:

- Entradas
- Burgers
- Kids
- Malteadas
- Coctelería
- Destilados 2x1
- Postres
- Cervezas artesanales

Platillos estrella:

- Animal fries
- Hamburguesa WLB
- Hamburguesa
- Gorgory
- Deep Fried Oreos
- Malteadas

Conoce su menú



[wlb.mx](#)
[wlb_mx](#)
[/wlb.mx](#)

welove
burgers



MODDO GUERRERO



La cocina tradicional de Allende

La historia del restaurante Capri y Don Samuel Alanís se han convertido en un ícono de la gastronomía de Nuevo León, comida con esencia y sabor a tradición.

La cocina mexicana es reconocida internacionalmente por su riqueza cultural, sabor y aroma, pero en especial la del noreste es una de las preferidas de nuestro país.

En 1975 don Samuel Alanís Pérez, un hombre trabajador después de haber dedicado varios años de su vida al comercio, impulsado por su esposa decidió comprar un lugar de comida que se llamaba Capri. Con su experiencia en la cocina, le dio un giro para ofrecer en Allende un espacio donde la gente pudiera desayunar y comer un menú que supiera a hogar. Con el apoyo de sus hijas arracó el negocio ofreciendo dos guisos que aún están dentro de la variedad de la carta, asado de puerco y cortadillo de res. El sabor típico de la cocción en leña comenzó a caracterizar al restaurante, con el paso del tiempo abrieron un espacio más grande, local que aún recibe a cientos de comensales diariamente.

La misión del restaurante Capri es y ha sido ofrecer a los visitantes una atención cálida, un servicio inmediato y una cocina que sepa a tradición. En su menú se pueden encontrar guisados que respetan su receta original como son el asado de puerco, carne frita, guisado de res, deshebrada, queso en salsa, higado encebollado, costilla de puerco y muchos más.

Con el fin de expandirse y llevar su tradicional sabor a otras partes de México y el mundo, ofrecen sus alimentos en diferentes presentaciones para llevar, entre ellas destacan los guisos empacados al alto vacío, así como los tradicionales empalmes Capri, que se pueden encontrar en diferentes puntos de venta en Monterrey, Santiago, Montemorelos y Cadereyta, ideales para compartir en familia o con amigos durante una carne asada. ▼



Don Samuel Alanís



Carne con Chile



Almorzo Don Balde



PLAYDOIT[®]

Casino en Línea

WELCOME BACK!



DESCARGA LA APP



\$500
DE REGALO AL REGISTRARTE



**LOS PAGOS MAS RÁPIDOS
DEL MUNDO**



*CONSULTA TÉRMINOS Y CONDICIONES EN NUESTRO SITIO WEB. ACEPTAMOS TARJETAS BANCARIAS VISA Y MASTERCARD. JUEGA EN LÍNEA LAS 24 HORAS. PERMISO SEGOB DGAJS/SCEVF/P-02/2005. JUEGO RESPONSABLE DGUS/034/2020. *LOS MOMENTOS PUEDEN CAMBIAR EN CUALQUIER MOMENTO.

ENTRA A GANAR

Sorprendente propuesta de comida saludable

Tomata es el restaurante que ha llamado la atención de los regios, la opción de comida healthy que no deja de lado el delicioso sabor, sorprendiendo con sus increíbles pizzas de coliflor, ensaladas y paninis.

Una nueva propuesta completamente saludable y con un sabor exquisito llega a Monterrey. Con todo el expertise de una familia de restauranteros, Cynthia Cruz Arizpe apostó por abrir las puertas de Tomata, en el lugar ideal para los amantes de comer bien, con productos de calidad y sin dejar de lado el toque delicioso de un platillo como si fuera hecho en casa.

Ubicado en Río Amazonas 311, en la Colonia del Valle, se ha convertido en el centro de atracción para jóvenes y grandes que llevan una vida saludable. Su propuesta gastronómica tiene el gusto particular de su fundadora, acompañada por dos expertos de la gastronomía, el chef Josue Villalvazo y Valeria Carrasco.

El variado menú que fue perfectamente cuidado, incluye platillos que van desde sopas, ensaladas, paninis, tacos, pastas, pizzas y aguas, todos ideales para los diferentes estilos de dietas que hoy en día el mercado pide, tales como keto, gluten free, vegetariano, vegano o sencillamente para las personas que quieren comer sano.

La filosofía de Tomata se centra en brindar comida saludable, con precios totalmente accesibles, respetando el delicioso sabor y cuidando porciones justas.

Visitar el restaurante es toda una experiencia, su concepto fusiona la modernidad al mismo tiempo que respeta lo natural y orgánico. Los alimentos son preparados al día, utilizando insumos 100% saludables, es decir eliminando todos los excesos de grasas y azúcares añadidos.

Te recomendamos visitar el lugar que es perfecto para los amantes de vivir bien, en armonía, comer platillos sanos, evitar los excesos y llevar una vida integral, además cabe destacar que Tomata brinda opciones gastronómicas ideales para compartir.♥



Cynthia Cruz Arizpe, Founder.



Ensalada Tomata



Chicken Panini

“Eat real food, feel real good”

Explora el
menú aquí



(81) 8022 4923
@tomata.mx
Uber Eats
Rappi

tómata
Barra Saludable

¡FESTEJA CON
NOSOTROS!

2
DE fiships
AÑOS



15% OFF EN MOSTRADOR CON EL CÓDIGO: FISHIPSTURNS2



Lo tradicional renovado

Nolan by Chef Gus es una deliciosa propuesta que integra lo mejor de las tradiciones mexicanas, con la creatividad del chef

El Chef Gus es un experto gastronómico con experiencia adquirida en diversos restaurantes y en televisión. Su mente activa y su creatividad lo llevaron a él y a su equipo a iniciar dos proyectos durante la pandemia por Covid-19. Comenzaron en julio 2021 dándose a conocer a través de una oferta de 'Dark Kitchens': Puerco Escondido y BÖngols. El público los recibió muy bien, llegando a pedir un restaurante en físico. Fue así que en noviembre de 2021 se lanzaron a la aventura de abrir Nolan.

Nolan nace como un restaurante de cocina mexicana con toques internacionales que se reflejan en técnicas francesas y orientales y una profunda inspiración de León, Guanajuato, de donde es originario el Chef Gus. También se puede percibir en sus sabores e ingredientes una influencia oaxaqueña, una de las ciudades predilectas del chef. Sin duda, lo característico será la combinación entre tradición y el estilo del Chef Gus.♥



Chef Gustavo Fernández



Chilaquiles blancos



French toast con crema de pistache

El sello Nolan

Todos los alimentos son preparados en el restaurante, desde el pan, salsas, chiles, hasta los platillos más complejos. El comensal puede deleitar su paladar en un ambiente de música tranquila, gran servicio y atención y espacios cómodos.

♦ **Platillos favoritos:** Torta de cabeza, Chilaquiles rellenos de chicharrón, Sandwich de huevo, Cinnamon French Toast con crema de pistache y los Chilaquiles blancos.

📍 Eje Exterior. 10 L-PB-1 y A1 66196, Torre Ana Sur,

66196 Santa Catarina, N.L.

☎ 81 2710 7561

🌐 nolan-rest.com

📷 @NOLAN by Chef Gus

📘 Nolan by Chef Gus

¡Reserva aquí tu visita!



Tipo de comida:
mexicana



Zona:
Huasteca



Ideal para: Familiar /
Eventos de negocios



Ticket promedio:
\$300.00



Delivery:
Uber Eats



Reservaciones:
OpenTable

AQUÍ ESTÁ LA MAGIA 28 - 30 OCT. SANTIAGO N.L.

Cielo
Mágico

Compra de boletos en
cielomagico.mx |  VINOTECA.



teme.pe

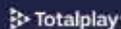


No hagas filas... (Compra en línea)
www.superboletos.com

Compra por teléfono
1515-4100



MULTIMEDIOS



Compra tus boletos en



consulta las direcciones en nuestro sitio

Sabor Norestense

Montejo Home Grill va en camino a posicionarse como un restaurante ícono de la comida norestense

Un restaurante que nació, valientemente, durante pandemia con una propuesta clara y ganas de darla a conocer. Así comenzó la historia de Montejo Home Grill, desde una 'Dark Kitchen' y a través de aplicaciones de reparto, empezaron a ofrecer comida estilo norestense, cuidando siempre la calidad de los insumos, la presentación del platillo, las porciones, así como los sabores y nutrientes.

Cuando las limitantes ocasionadas por la pandemia comenzaron a aligerarse, Montejo Home Grill inició la búsqueda de un punto físico, con servicio en comedor.

Ya que la respuesta a la "Dark Kitchen" había sido muy buena y el público comenzó a pedir un espacio físico. Fue así como llegaron a posicionarse en Plaza Áuriga, un centro comercial que va con su concepto de crear experiencias culinarias para chicos y grandes. ♦



Montejo Home Grill en Plaza Áuriga

Platillos estrella:

- Parrillada Montejo
- Tacos Montejo
- Torta de Arrachera
- Los Cuatro Vaqueros
- Chilaquiles Montejo



Tacos de Barbacoa de Diezmillo a los 3 chiles



Parrillada Montejo



Conoce su menú



Plaza Áuriga, 3er piso, Av. Real San Agustín y Batallón de San Patricio, San Pedro Garza García
 @ Montejo Home Grill
 f Montejo Home Grill



Tipo de comida:
Norestense



Ideal para comidas con amigos, en familia, con pareja y entre colegas



Ticket promedio:
\$350.00



Apps de delivery:
Rappi, Uber y Didi



**FITS
EVERYTHING**



marfili



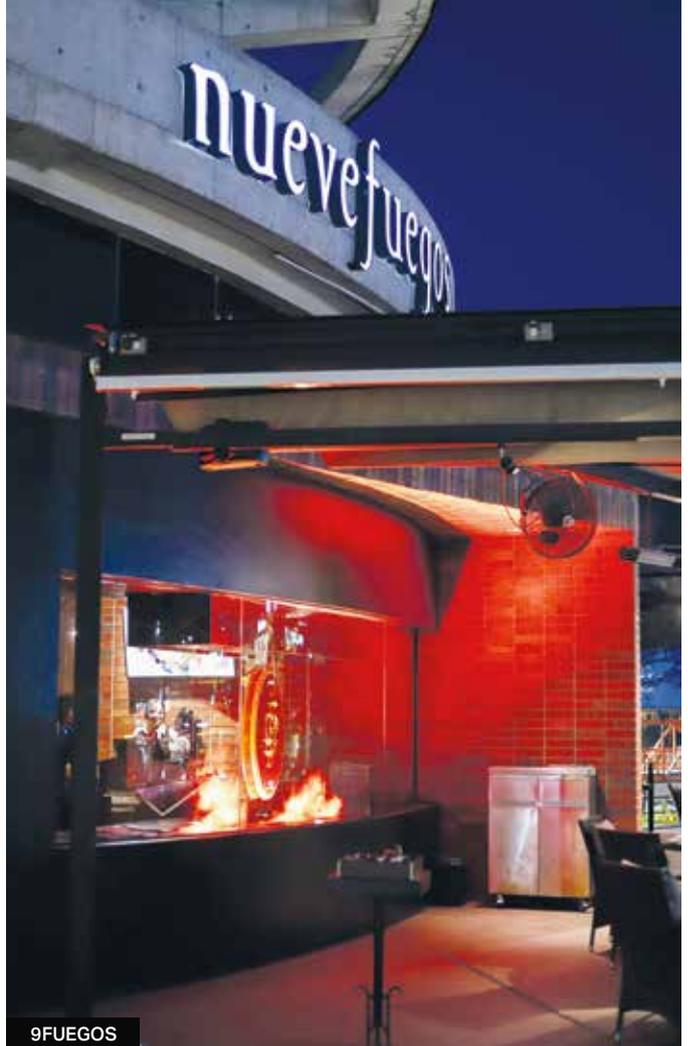
Del gusto nace el amor

Reservar en Nuevefuegos es sinónimo de una experiencia culinaria especial, con sabores diseñados para sorprender

Nuevefuegos es un lugar mágico, lleno de detalles hermosos, en donde su más grande placer es atenderte con un servicio personalizado, atento y al mismo tiempo relajado, para que tu experiencia sea única e inigualable.

Fue diseñado para deleitar al paladar más exigente, siempre disfrutando y saboreando cada platillo con una increíble vista desde su terraza al aire libre, en donde a la luz de la luna y las estrellas, los sabores se resaltan al contemplar la zona más cosmopolita de la ciudad.

Vive, siente y disfruta un momento simplemente espectacular.♥



9FUEGOS



Cava

Un menú de talla internacional

17 cortes finos de la más alta calidad hacen de Nuevefuegos un restaurant único en su especialidad.

Algunas de las muchas estrellas que tiene Nuevefuegos en sus platillos son:

- En cortes, el Ribeye CAB, preparado en parrilla con la leña de mezquite, acompañado de papas a la francesa o verduras a la parrilla.
- Y en platillo internacional es, definitivamente, el Pulpo Zarandeado hecho con base en nuestra salsa de chile morita, acompañado de arroz blanco y espárragos a la parrilla.



Pulpo Zarandeado con nuestra salsa de chile Morita, acompañado de arroz blanco y espárragos a la parrilla



Orden de Ribeye CAB, preparado en parrilla con leña de mezquite, acompañado de papas a la francesa o verduras a la parrilla

📍 Plaza Trébol Park,
Lázaro Cárdenas 2424, Local 19,
San Pedro Garza García
☎ 81 2317 4050 Y 81 2317 4051
🌐 www.9fuegos.com
📷 9fuegos
📺 9fuegos

¡Reserva aquí!



De las noticias, si te enteraste **89.3 FM**

**Óscar Mario
Beteta**

07:00 hrs.

**Joaquín
López Dóriga**

13:30 hrs.

**Vicente
Valdez**

06:00 hrs.

**Ciro
Gómez Leyva**

08:00 hrs.

**Gregorio
Martínez**

13:00 y 15:30 hrs.

**José
Cárdenas**

18:00 hrs.

**Leonardo
Curzio**

20:00 hrs.

**Maricarmen Cortéz
Marco A. Mares,
José Yuste**

21:00 hrs.

seguro fue con nosotros.

 **RadioFórmula**
MONTERREY

Transmitimos en más de 100 emisoras en la República Mexicana.

 TeleFórmula en todos los sistemas de TV de paga en México
y en los de habla hispana en EEUU.

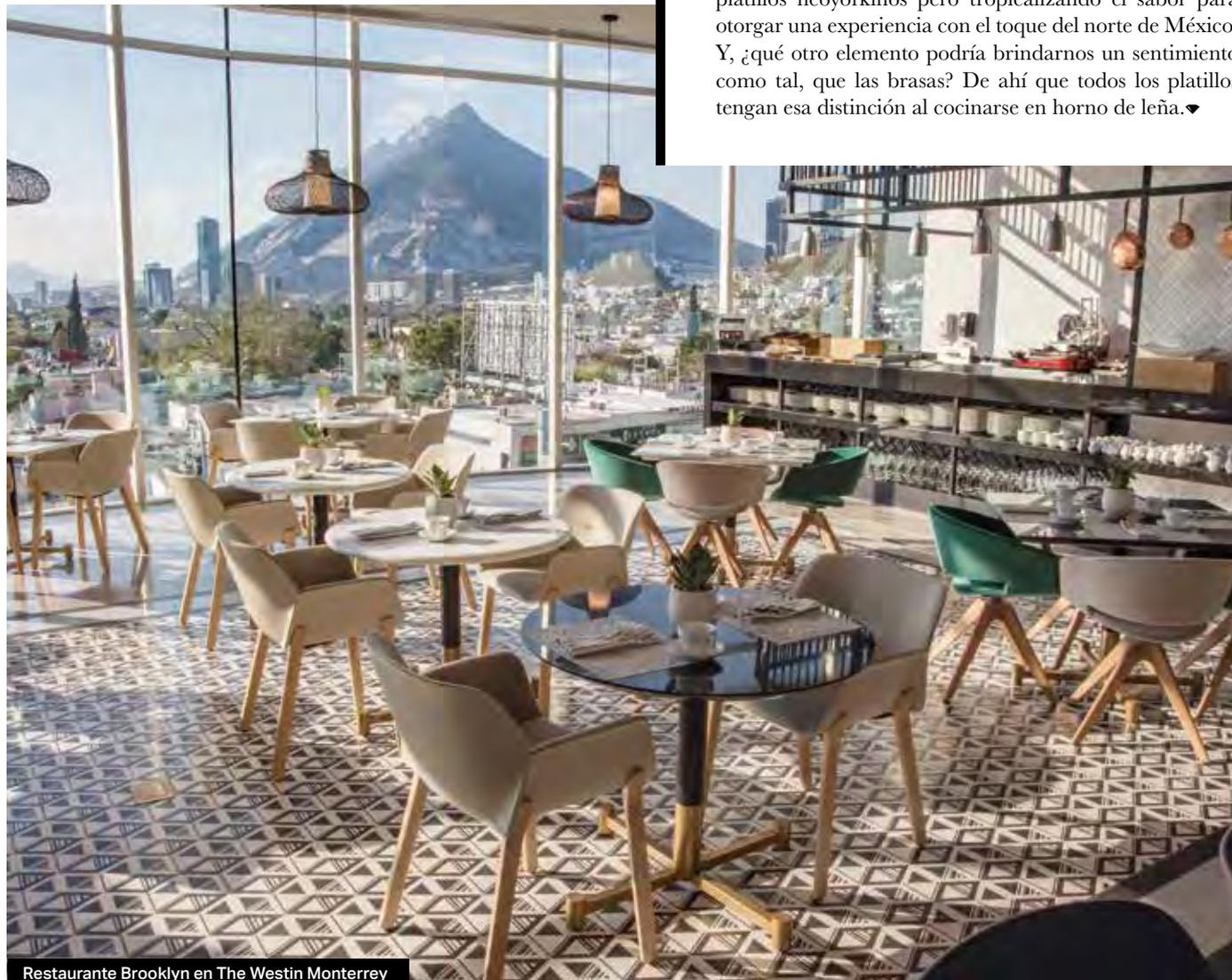
 Radio_Formula

radioformula.mx

 @RadioFormulaMX

La nueva propuesta gastronómica de Brooklyn New York Brasserie

El restaurante de The Westin Monterrey ha evolucionado su menú, con platillos que prometen ser una experiencia única para el paladar



Restaurante Brooklyn en The Westin Monterrey

Desde su apertura en el año 2020, el hotel The Westin Monterrey Valle ha destacado por una oferta hotelera única en su tipo, en un entorno moderno y elegante que conquista a viajeros de todo el mundo. Su restaurante, Brooklyn New York Brasserie, comparte este éxito sumando cada vez más comensales que los visitan para degustar su paladar con increíbles propuestas.

Fue el afamado chef Sergi Arola quien el año pasado le dio forma a este concepto culinario, diseñando y estructurando un menú que destacó por su gran innovación y un interesante juego de sabores. Ahora, el menú se ha renovado, en una evolución que responde a los cambios que vivimos en la región y a un objetivo muy claro: conquistar no solo al huésped, sino al comensal que nos visita desde dentro de la región.

Este nuevo menú destaca por ser una propuesta fresca y única. Está basado en perfeccionar la confección de los platillos neoyorkinos pero tropicalizando el sabor para otorgar una experiencia con el toque del norte de México. Y, ¿qué otro elemento podría brindarnos un sentimiento como tal, que las brasas? De ahí que todos los platillos tengan esa distinción al cocinarse en horno de leña.▼



Exquisitos postres

La oferta cubre diferentes platillos internacionales, pero la recomendación del chef son tres principales incluidos en el nuevo menú:

- Salmón en mantequilla de alcaparras, acompañado de frescos espárragos tatemados, alcaparra, aceituna y poro frito.
- Corte Rib Eye Angus Beef, en su punto, con ensalada de arúgula con balsámico.
- Pizza al horno con camarones a la parrilla, completamente crujiente y con un toque de arúgula.



Mixología de la casa



Coliflor horneada en el momento



Rib Eye Angus Beef

¡Reserva aquí!



8127133100

The Westin Monterrey

www.westin.marriott.com/es-XM/



Sabor inigualable

El 'original' Pan de Cajeta, cautiva paladares

Pan de Cajeta es una tradición familiar, una receta que va desde el corazón de la familia de sus creadoras a tu mesa. Comenzó con la ilusión de compartir su pasión por la cocina y tesoro, el recetario de Bike, su mamá, en temporadas festivas, convirtiéndose en una experiencia imperdible. La gente no podría esperar a que fuera Navidad o San Valentín para volver a comer Pan de Cajeta, así descubrieron su misión: enamorar al mundo un Pan de Cajeta a la vez.♥



Su sello

Elaborado a base de cajeta 100 por mexicana, un sabor único con textura suave, dulce y un toque de azúcar. Recomendamos acompañarlo con helado de vainilla, cajeta y nuez, frutos rojos, licor 43 o chocolate amargo.

PAN de CAJETA
el original

Explora el menú aquí



- 📍 Santa Bárbara 333, Palo blanco 66236
- 🌐 [pandecajeta.com](https://www.pandecajeta.com)
- 📷 [pandecajeta](#)
- 📺 [elpandecajeta](#)
- ☎ 812074 2559



Tipo de producto:
pan dulce



Ideal para: postre
o merienda



Apps: Rappi,
Enviaflores



Envíos: locales y
nacionales en su página





¿Te gustaría ofrecer el sabor de un delicioso **Café Gourmet 100% Mexicano** en tu oficina, negocio o restaurante?

m[®] 
PRUEBA GRATIS POR
5 DÍAS



Disfruta de hasta **20 bebidas** a **base de café**, calientes y frías



Recibe siempre grano **Gourmet Mexicano** seleccionado y recién tostado



Atención y servicio integral para capacitación y solución a fallas



Equipo, mantenimiento y reparaciones incluidos en el servicio



Atención en **menos de 2 horas**, reposición de máquinas en **menos de 24 horas**

mosere.co

contacto@mosere.co

Disfruta el **Café**
Gourmet
MEXICANO

Contáctanos  **81 8091 7373**

COCINAS SÚPER EQUIPADAS

El líder para equipar las cocinas de los grandes y mejores restaurantes con equipos y utensilios de calidad

Cavimex nace en 1977 con el objetivo de acercar a la industria gastronómica las mejores soluciones en equipos, utensilios, loza y servicio técnico.

A través de los años hemos evolucionado de tal forma que nuestro catálogo de productos y servicios ha crecido mucho. Desde la venta y representación de marcas nacionales e internacionales hasta el acompañamiento total de proyectos, que va desde la planeación hasta la materialización de los mismos.

Todo un equipo de expertos en diseño, ingeniería, arquitectura y conocimiento operativo respaldan las propuestas y proyectos que realizamos. Atendemos a una comunidad amplia que abarca Hoteles, Restaurantes, Casinos, Cafeterías, Comedores Industriales, Hospitales, Minas, Escuelas, Estadios, Salones de Eventos y más. Trabajamos con cualquier lugar que requiera una cocina o espacio para la transformación de alimentos.♥



Equipos, utensilios e instalaciones de calidad

El mejor equipo para las cocinas más exigentes



PRODUCTOS

En Cavimex estamos orgullosos de ofrecer distintas gamas de equipos que cubren necesidades básicas, de consumo medio y alta eficiencia. Dentro de nuestro abanico de categorías abarcamos: cocción, refrigeración, conservación, utensilios, outdoor, equipos de especialidad, smallware, entre otras.

INNOVACIÓN

Nuestro departamento de desarrollo está en constante búsqueda de nueva tecnología para ofrecer a nuestros clientes lo último en el mercado. Realizamos visitas a las mejores exposiciones a nivel global y trabajamos con marcas de reconocimiento mundial.

¿Sabías qué?



Cavimex diseñó una taquería en Hawaii. Proyecto único en la zona. ¡Viva México!



+60% de los restaurantes de fine dining del norte del país fueron equipados por Cavimex.



Contamos con un promedio de desarrollo e instalación de proyectos por encima de los 120 anuales.



Abrimos una nueva línea de negocio para crear espacios outdoors y de asador para el hogar.

Conoce más de Cavimex



Av. Colón 1330 Col. Centro
Monterrey, NL 64000
www.cavimex.com

@cavimex
@cavimex
81 8125 5325

CAVIMEX
Cocinando Soluciones desde 1977

MEMPHIS

BBQ

BIG ANGUS BURGER

CON TIRAS DE CEBOLLA EMPANIZADAS,
CARNE DE PUERCO DESHEBRADA Y SALSA BBQ



BURGER OFICIAL DE LA NFL

**ANOTA EN
CADA MORDIDA**

ALIMENTATE SANAMENTE.

La NFL y sus equipos se eximen de toda responsabilidad relacionada con este producto/promoción.
© 2022 Carl's Jr. Restaurants LLC. Todos los derechos reservados.



LA CATARINA.
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERÍA



[flacatarinamty](#) / [@lacatarinarestante](#) / Marones Prieto 2525 pte, Col. Loma Larga Mty, N.L.

RSVP 81 8478 7161 // 81 8345 3340



Paris Rodríguez, CEO de Feek

LA REVOLUCIÓN DEL MARKETING

Feek ofrece al comercio una nueva opción de marketing digital de la mano de personas reales de su misma comunidad

Feek llega como una propuesta revolucionaria de marketing digital que permite a los negocios llegar a mayor público de una forma más empática, real y cercana.

Feek es una plataforma para crear, mediar y dirigir campañas (experiencias) para marketing de micro-influencers, de manera fácil y directa. Para el empresario, los micro-influencers representan una gran ventaja en términos de marketing. A diferencia de los macro-influencers, su escala local tiene mayor impacto: los micro-influencers son figuras cercanas para el público local, que pueden ser conocidos de un amigo o familiar. Generan confianza, tienen mejor 'engagement' y un público más focalizado.

Es por eso que la propuesta de Feek tiene la potencia de revolucionar el marketing digital: Feek es una app a la que tendrán acceso un catálogo selecto de micro-influencers, y en la que ellos podrán encontrar experiencias exclusivas ofrecidas por restaurantes, tiendas, y servicios. El objetivo es que los micro-influencers puedan seleccionar una de las experiencias, acudir al negocio a vivirla y promocionarlo en sus redes sociales. De esta forma, el público del micro-influencer podrá ver las stories y posts e interesarse en disfrutar del servicio tal y como lo vio en las redes, incrementando el alcance del negocio.♥

¿Cómo funciona?

La plataforma de Feek cuenta con dos componentes: un sitio web intuitivo y fácil de usar para los negocios, llamado Feek Manager y una app móvil para los micro-influencers. Desde Feek Manager, el negocio puede crear distintas "campañas", con beneficios o experiencias exclusivas para los usuarios. Feek entonces conecta las campañas con el perfil de micro-influencer que más se ajuste a su segmento. La plataforma ofrece herramientas intuitivas y eficientes, con analíticas y data en tiempo real sobre visitas, consumos, impresiones, 'engagement' y más. Esto representa otra ventaja para los negocios, pues además de facilitar la gestión del marketing digital, la inversión es enfocada y mejor aprovechada con el público meta, resultando en un mayor retorno de inversión.

A partir de septiembre, Feek estará disponible para restaurantes, hoteles, salones de belleza, boutiques, spas y muchos más proveedores de servicios.



¡Sigue a Feek!



@feekmx
feekmx
feek.app

HOSPITALIDAD DE LUJO

IR UN PASO ADELANTE EN LOS NEGOCIOS Y CONTAR CON COLABORADORES CON VOCACIÓN HAN SIDO PIEZAS CLAVE EN LA DIRECCIÓN DE AIMBRIDGE LATAM, LA OPERADORA HOTELERA INDEPENDIENTE MÁS GRANDE DEL MUNDO.

Fotografía: Ale Ramírez Photography

Locación: JW Marriott

Entrevista completa en video





Leandro Castillo



Leandro Castillo

En nuestro camino hacia la suite presidencial del JW Marriott hicimos un recorrido por los espacios de este lujoso hotel, en el cual resaltan detalles, que de manera implícita, a través del arte, con cuadros y esculturas, este lugar relata los orígenes industriales de nuestra ciudad, y denota un cuidadoso trabajo en curaduría, así como un interiorismo de alto nivel.

Al llegar al punto de encuentro, fuimos recibidos por Leandro Castillo, CEO de Aimbridge Latam, quien antes de sentarse a charlas con nosotros sobre el impacto de la reciente fusión que potencializa la experiencia de dos grandes de la hospitalidad Grupo Hotelero Prisma y Aimbridge Hospitality, nos mostró cómo viven los huéspedes su llegada a la habitación más codiciada del hotel, para finalmente sentarnos en la espectacular sala que ofrece una espectacular vista hacia nuestra ciudad.

FUSIÓN DE TITANES

Modelo de gestión, ¿cómo llevar a un grupo de trabajo a crecer aún en las condiciones más adversas? Hace dos años, se vino una pandemia que amenazó a la Humanidad, tanto en el tema de salud como en el económico. Y mientras muchas empresas sufrieron estragos y algunas tuvieron que cerrar, hubo otras que se replantearon estrategias, no solo para sobrevivir, sino incluso para volverse más fuertes.

En tiempos difíciles, Grupo Hotelero Prisma encontró en Aimbridge Hospitality al compañero perfecto para un salto global. Castillo nos explica cómo ha sido todo ese proceso y qué es lo que se puede esperar para los próximos años de esta fructífera fusión. “En vez de preocuparnos, nos ocupamos”, asegura. Además, nos cuenta por qué son grupo de operadores más importante a nivel internacional en la actualidad.

CAMINO HACIA EL SUR

“Desde un inicio, habíamos previsto que cuando estuviéramos listos, y el mercado lo permitiera, empezaríamos a evaluar movernos a Centro y Sudamérica”, comenzó diciendo Castillo en entrevista. “Después de la pandemia, había muchas oportunidades; nosotros estábamos preparados. Teníamos mucha claridad de lo que queríamos y dónde queríamos estar”.

El empresario comenta que desde hace un año y cuatro meses, que fue cuando se dio la alianza estratégica con Aimbridge, “dibujamos el plan, que eso conlleva tener el talento adecuado, recursos para la expansión y evidentemente el mercado mexicano. Afortunadamente, nos salió muy bien en México”. Afirma que ha habido un crecimiento significativo desde entonces; se dio a la apertura a cuatro propiedades más, como el JW Marriott Monterrey y Guadalajara.

En 2020, en una charla anterior con Castillo, nos comentó que se venían cosas grandes. “Nosotros nos sentíamos cómodos navegando en incertidumbre”, recuerda, “estábamos terminando acuerdos con Aimbridge. Hoy, no es casualidad, lo que cosechamos es lo que se sembró y seguimos sembrando”, dice con orgullo. Lo que sigue es Sudamérica.

Aimbridge, como operador independiente más grande del mundo, atiende a todos sus clientes de la misma manera. “Pudiera sonar a que no le dedicamos la atención necesaria a propietarios con una o dos propiedades, pero no es así, al contrario. Al estar integrados en seis divisiones, cada una tiene propiedades con ciertas vocaciones, desde los hoteles ‘select’ hasta los de lujo, esas locaciones atienden en forma vertical a cada uno de los propietarios con el ‘expertise’ de esos equipos; puedes detonar fácilmente nuestro modelo de gestión y operación sin dejar de informar”.

APUESTAN A GANAR

Luego de hacer un balance de los años recientes, donde Leandro Castillo destaca que hubo crecimiento en comparación con 2019, comienza a pensar en los retos próximos. “En términos generales, en la industria te mides contra 2019; 2020 fue muy difícil, 2021 hubo una leve mejoría, pero todos nos comparamos con 2019. Hoy, estamos por encima de ese año y esto ha sido producto de los ‘stakeholders’ que tenemos. De los propietarios, asociados, proveedores, sindicatos, donde todos aportaron y fueron flexibles para llegar a donde estamos”.

Los retos que ahora siguen radican en temas del talento, la identificación, la atracción, el desarrollo y la retención. “Las cosas cambiaron después de la pandemia, horarios mixtos, trabajo en casa, nosotros seguimos teniendo una rotación muy baja porque al ser una compañía internacional tienes la posibilidad de los programas de desarrollo internacional no solo en México, sino que puedes importar talento de Europa, Canadá, Estados Unidos, Sudamérica y viceversa, y eso hace muy atractivo a las personas que quieren hacer carrera con nosotros, el permanecer”.

Para 2023, Aimbridge tiene proyectado concluir seis o siete propiedades más con nuevos rumbos. “Nos estamos moviendo estratégicamente; no estábamos en Tulum, ya vamos a estar en Tulum. No estábamos en Los Cabos, ya tenemos dos propiedades allá y

“ME SIENTO MUY ORGULLOSO PORQUE EN SOMOS MUY COMPETITIVOS, COMPARADOS CON EUROPA, CANADÁ Y LOS ESTADOS UNIDOS. EL EQUIPO DE AIMBRIDGE LATAM ES COMPROMETIDO, CONOCEDOR, MUY BIEN EDUCADO PROFESIONALMENTE Y CON GRAN ACTITUD”.

otra en construcción. No estábamos en Mazatlán, ya nos vamos a Mazatlán. Estamos cerrando algo en Riviera Nayarit y Puerto Vallarta. La estrategia era movernos a ‘resorts’, eso es lo que veremos en 2023 y 2024”, anticipa Castillo.

Sin embargo, un aspecto con el que en ocasiones hay que lidiar, es precisamente el ser innovador. “A veces cuesta al principio incluir una oferta diferente, porque la gente no está acostumbrada a comer el platillo nuevo. Para otro hotel que tenemos en planes, en Isla Mujeres, vamos a llevar a un chef que tiene un corte gastronómico distinto, más regional, porque para hacer una cochinita pibil buena, tienes que saber hacerlo”.

La experiencia de visitar uno de los hoteles que operan para su marca tiene que hacer la diferencia, y es su gente la que los respalda; cuentan con el equipo mejor capacitado y con mucha vocación de servicio. “Es un equipo de lujo, es lo que sabe hacer. El huésped que atendemos es muy demandante, pero nosotros sabemos atenderlo bien”.

'PERFECT HOSTS'

La experiencia en cualquiera de las instalaciones que maneja Aimbridge es total, llevada a otro nivel. Para Leandro Castillo, la experiencia que viva el cliente es súper importante, pero además, confía en el equipo con el que cuentan para trabajar. Está consciente de que el huésped de lujo es demandante, y ellos saben cómo atenderlo. Sus gerentes generales, por ejemplo, cuentan con la experiencia necesaria, entrenamiento constante y, sobre todo, la vocación, “Porque tienes que tener vocación para dar una sonrisa después de estar parado en recepción siete horas. Si llega alguien cuando casi termina el turno, tienes que dar una sonrisa. Esa es una cualidad de nuestra gente. Es difícil ser alguien positivo cuando no eres así, nuestra gente ya viene así”.

En cuanto al servicio, siempre están pensando en innovar. Fue el caso cuando migraron a hoteles de lujo en ciudades como Monterrey o Guadalajara; tener la competencia de restaurantes en la misma área exigió al máximo. “No podíamos quedarnos con el concepto de dar alimentos a nuestros huéspedes, queríamos desarrollar la experiencia para que fuera una fuente de ingresos y no solo el complemento para dar un desayuno, algo de comida y una cena”, destacando la gran seriedad que dan a su área de alimentos y bebidas.



Sergi Arola y JJ Rodríguez



Orfebre, restaurante de JW Marriott Moterrey



“VAMOS A EMPEZAR A DAR ROTACIÓN A NUESTROS CHEFS PARA LLEVAR PLATILLOS DE OTROS LUGARES, HECHOS POR ESPECIALISTAS”

LEANDRO CASTILLO

Arroz bogavante de JW Marriott Monterrey Valle



Eduardo Palazuelos

De esta forma, para el JW Marriott Monterrey se dieron a la tarea de buscar un chef ejecutivo hasta dar con Sergi Arola, quien ha sido galardonado con estrellas Michelin. Lo invitaron a colaborar y él los entrenó. Es por eso que su restaurante Orfebre, compite con los 14 que están en Arboleda, “Todos son buenos y con una oferta de comida diferente”.

“En el bar somos cuidadosos, ofrecemos desde maltas exclusivas hasta un coctel tradicional. Lo complementamos con noches de jazz en un ambiente agradable. Nuestro ‘roof top’ es un poco más para los jóvenes y próximamente incorporaremos ‘la hora del té’; traeremos a una soprano con música de arpa y daremos bocadillos, como algunos lugares de Europa, en horario de 05:00 pm. a 7:00 p.m., para que la gente tenga una experiencia completa”.

De igual forma, explica que en el caso de JW Guadalajara, el diseño se hizo acorde a la ciudad. Así como el Monterrey es la parte industrial, el de la “Perla Tapatía” expone la charrería. El hotel tiene hermosas sillas de colección de los propietarios, entre otros adornos, y está diseñado para competir en la zona de negocios de la ciudad.

Este exclusivo hotel, cuenta con el restaurante Zibu, a cargo del reconocido chef mexicano Eduardo Palazuelos.▼



Hospital CHRISTUS MUGUERZA - UDEM

FORMANDO MEJORES MÉDICOS

Anuncian nuevo hospital CHRISTUS MUGUERZA – UDEM en Valle Poniente, tendrá capacidad para 50,000 pacientes al año y será escuela para estudiantes de la UDEM

La alianza estratégica entre la Universidad de Monterrey y CHRISTUS MUGUERZA, creada en 2003, se refuerza. Para la construcción del Hospital CHRISTUS MUGUERZA - UDEM se invertirán más de 1,300 millones de pesos en la construcción de un nuevo hospital que llegará en el 2025 a la zona Valle Poniente de la ciudad. El nosocomio formará parte de los hospitales-escuela con los que la UDEM tiene convenio, por lo que no solo estará llegando una nueva opción para el cuidado de la salud de los residentes de la zona, sino que también será un nuevo espacio en donde los estudiantes de las Escuelas de Ciencias de la Salud de la UDEM (Enfermería, Nutrición, Odontología, Psicología e Ingeniería Biomédica) puedan formarse. Será un espacio para que estudiantes-médicos internos de pregrado y residentes realicen el servicio social, las prácticas clínicas y los estudios de especialidad.

“Proyectos como este marcan una historia como instituciones y se vuelven un ejemplo de excelencia, colaboración y visión conjunta de nuestro país. No tengo ninguna duda de que este hospital refuerza nuestro compromiso con la educación y con la salud, y nos lleva a seguir cumpliendo nuestro propósito: inspirar la mejor versión de nuestras comunidades”.

- Álvaro Fernández Garza, presidente del Consejo de la UDEM.



Álvaro Fernández Garza,
presidente del Consejo de
la UDEM



Horacio Garza Ghio,
director general de
CHRISTUS MUGUERZA



Mario Páez González,
rector de la UDEM



Mauricio Zambrano Margáin,
director de operaciones de
CHRISTUS MUGUERZA



Eduardo García Luna Martínez,
vicerrector de Ciencias de la
Salud de la UDEM

El anuncio del inicio de la construcción de este nuevo hospital sucedió dentro de la UDEM con Álvaro Fernández Garza, presidente del Consejo de la UDEM; Horacio Garza Ghio, director general de CHRISTUS MUGUERZA; Mario Páez González, rector de la UDEM; Mauricio Zambrano Margáin, director de operaciones de CHRISTUS MUGUERZA, y Eduardo García Luna Martínez, vicerrector de Ciencias de la Salud de la UDEM presentes.

Durante el evento, las distintas autoridades presentes hablaron de la relevancia del proyecto, Páez González expresó, con satisfacción, que la UDEM y el CHRISTUS MUGUERZA han “coincidido en inspiración católica, valores, innovación, excelencia y el cuidado de nuestras comunidades. Por lo anterior, lo más natural es que ahora hagamos un nuevo proyecto juntos que refrenda nuestra alianza”.

El CHRISTUS MUGUERZA – UDEM será un hospital con tecnología de punta y especializado que, sin duda, atraerá pacientes de todo el país. El hospital estará equipado con 77 camas, consultorios médicos, servicios de urgencias, cirugía general, unidad de cuidados intensivos para adultos y pediátricos, imagenología, laboratorios especializados y más. Tendrá capacidad para atender a más de 50,000 pacientes al año y contará con un cuerpo de personal de 400 personas.

La construcción del proyecto dará inicio durante el primer trimestre del 2023, el monto de inversión inicial está estimado en más de 1,300 millones de pesos. La construcción tendrá más de 33,000 metros cuadrados y el proyecto final contará con estacionamiento subterráneo con capacidad para 500 vehículos.♥



En rueda de prensa se anunció el Hospital
CHRISTUS MUGUERZA - UDEM.



Se mostraron imágenes de lo que
serán las instalaciones del hospital.



Así se proyectan los quirófanos.

Conoce más
sobre este
proyecto



🌐 <https://www.udem.edu.mx/es>
📍 Universidad de Monterrey
📘 Universidad de Monterrey - UDEM

UDEM



ENALTECIENDO EL LEGADO GASTRONÓMICO DE MÉXICO

En un entrañable recorrido con la misión de enaltecer la gastronomía de México, el Chef Ejecutivo de La Catarina, Abdiel Cervantes, nos relata parte de su historia y la visión compartida con el cuatro años ganador en la categoría Mejor Restaurante de Cocina Mexicana de la Ciudad.

PARA CONOCER MÁS DEL CHEF, ¿NOS PUEDES RELATAR TU TRAYECTORIA?

Comencé desde pequeño a creer que la cocina mexicana tenía algo importante que debía conocerse y saberse. En 1990, inicié mi carrera en el Restaurante Galería Gourmet, de la Chef Enriqueta y la historiadora Cristina Solís. Mentoras y maestras.

Posteriormente inicié un negocio de catering y más adelante impulsé y desarrollé diplomados y cursos de cocina mexicana a nivel profesional a un lado de mis amigos Federico López y Ricardo Muñoz Zurita.

¿QUÉ TE LLEVO A ENFOCARTE EN LA COCINA MEXICANA?

La cocina mexicana para mí siempre ha representado la tradición familiar pasada de generación en generación y comprendí que teníamos no nada más el derecho, sino la obligación de saber aprender y desarrollarla. Así me lancé en esta aventura por conocer, probar, reconocer los sabores y majestuosidad de nuestra cultura.

¿QUÉ TE HA APORTADO LA COCINA MEXICANA?

Me ha dado la oportunidad de conocer mi país, de amarlo, de salir al mundo a representar nuestra cultura gastronómica en infinidad de países y la oportunidad de ser parte esencial del grupo que trabajó para que la cocina mexicana sea nombrada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

¿CON QUÉ PLATILLO O INGREDIENTES TE IDENTIFICAS?

¡Uff muy difícil, no podría pensar en algún platillo... amo miles de ellos! Pero pensando en algún ingrediente, definitivamente sería el chile, porque creo que es el más interesante y controversial que existe en el mundo gastronómico y que, además nos define y nos convierte en una cultura alimentaria totalmente diferente al resto del mundo.

Y HABLANDO DE CHILES, ¿QUÉ NOS PUEDES CONTAR DEL CHILE EN NOGADA DEL RESTAURANTE LA CATARINA?

En Monterrey y en gran parte del norte de México la popularidad del Chile en Nogada es más bien reciente, sin embargo, La Catarina tiene 22 años sirviendo su receta tradicional.

Seguimos presentando el Chile en Nogada como un plato icónico de temporada de cosecha y no como un platillo de moda.

¿QUÉ ES LO QUE TE IDENTIFICA CON LA CATARINA?

Compartimos el mismo sentimiento por la cocina mexicana, tanto el equipo como todos, creemos en una cocina bien hecha, digna en sabor e ingredientes tradicionales.

No buscamos la modernidad por buscarla sino buscamos mantener aterrizada tradición y modernidad.

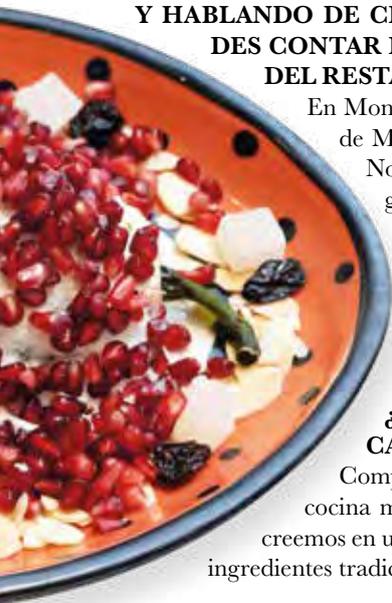
La Catarina ha demostrado que es una galería de cocina mexicana que brinda la oportunidad de conocer al país a través de sus sabores y recetas, inclusive trayendo los ingredientes directamente desde sus poblados originales para mantener los sabores lo más real posible.

¿CUÁL ES EL OBJETIVO DE ABDIEL CERVANTES EN LA CATARINA?

Creer con nuevos proyectos dentro y fuera de la ciudad, seguir difundiendo la verdadera cocina tradicional mexicana tanto en el menú cotidiano como en los eventos y cenas maridaje que caracterizan a La Catarina.

¿QUÉ RETOS ENCUENTRAS EN EL FUTURO DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA?

Creo que existen muchos y que lo importante es definir el rumbo. Hoy está en manos de las nuevas generaciones; de cocineros y cocineras mucho más preparados e informados gracias a las nuevas tecnologías, y será la responsabilidad de ellos continuar dignificando nuestra gastronomía. Tendencias hay muchas y antes de transformar, debemos conocer de donde venimos para definir hacia donde vamos.♥



LA CATARINA.
RESTAURANTE, ASÍ MEXICANO Y TIGERILLO

lacatarina.mx
(81) 8478 7161 / (81) 8345 3357
LaCatarinaMty
lacatarinarestaurante



EL BENTLEY MÁS EFICIENTE

Llega a México el Flying Spur, un vehículo con carácter, estilo y capacidad para recorrer más de 700 km con todo el combustible

Este 2023 llegará a México un sedán premium, referente de lujo y exclusividad. El Flying Spur cumple con los altos estándares de calidad característicos de Bentley, llamando la atención de todos con un diseño elegante e imponente, comodidad sin igual y detalles tecnológicos. Todos estos elementos te permitirán vivir una experiencia única, cumpliendo con todas tus expectativas. ¡Conócelo a detalle!

INTUICIÓN Y PODER

El Flying Spur Hybrid incorpora una cartera de equipamiento inteligente e intuitivo, líder en su clase, adaptado al conductor y a los pasajeros. Se proporciona una SIM integrada, lo que significa que las funciones de coche conectado My Bentley ya no requieren que los clientes proporcionen su propia conexión de datos.

Los servicios de My Bentley en el coche y a distancia son una gama de servicios en continuo desarrollo disponibles para los clientes a través de una aplicación específica, disponible tanto en las plataformas móviles Apple iOS como Android.

ESTILO DE ALTURA

Elegante y único, el interior cuenta con asientos sumamente cómodos en cinco colores de piel, con el tema "Wing" de Bentley en la consola inferior y el salpicadero.

El Flying Spur Hybrid cuenta con siete colores de pintura Bentley a elegir de serie, que han sido cuidadosamente seleccionados para complementar el carácter y el estilo del vehículo.

UN VEHÍCULO CON CARÁCTER

El Flying Spur Hybrid no compromete el lujo ni los acabados. Esto lo demuestra utilizando la innovadora tercera cadena cinemática, para ofrecer una mezcla imperceptible entre el motor de combustión interna y el motor eléctrico, dando como resultado una refinada serenidad independientemente del modo o estilo de conducción.

En el interior del vehículo, el interruptor Start-Stop automático se ha sustituido por un control para los tres modos E: EV Drive, Hybrid Mode y Hold Mode, lo que permite al conductor gestionar el uso de la batería durante un viaje.

El modo EV Drive se activa en cuanto se enciende el coche y maximiza la experiencia de conducción eléctrica, mientras que la información adicional está disponible a través del panel de instrumentos, el Head Up Display y la pantalla central, incluyendo la autonomía, el nivel de batería y la información de carga. Este modo es ideal para la conducción en ciudad y para los trayectos cortos.



El nuevo Flying Spur se convierte en el Bentley más eficiente de todos los tiempos, con capacidad para recorrer más de 700 km con todo el combustible. El motor eléctrico está alimentado por una batería de iones de litio de 14,1 kWh y puede cargarse al 100% en tan sólo dos horas y media.♥



¡Cotiza!

www.polanco.bentleymotors.com
ventas@bentleypolanco.com.mx

Bentley Monterrey
Av. Lázaro Cárdenas 2400, Local A10 PB Valle Ote
San Pedro Garza García, N.L.

Metropolitan Center

81 2150 9801

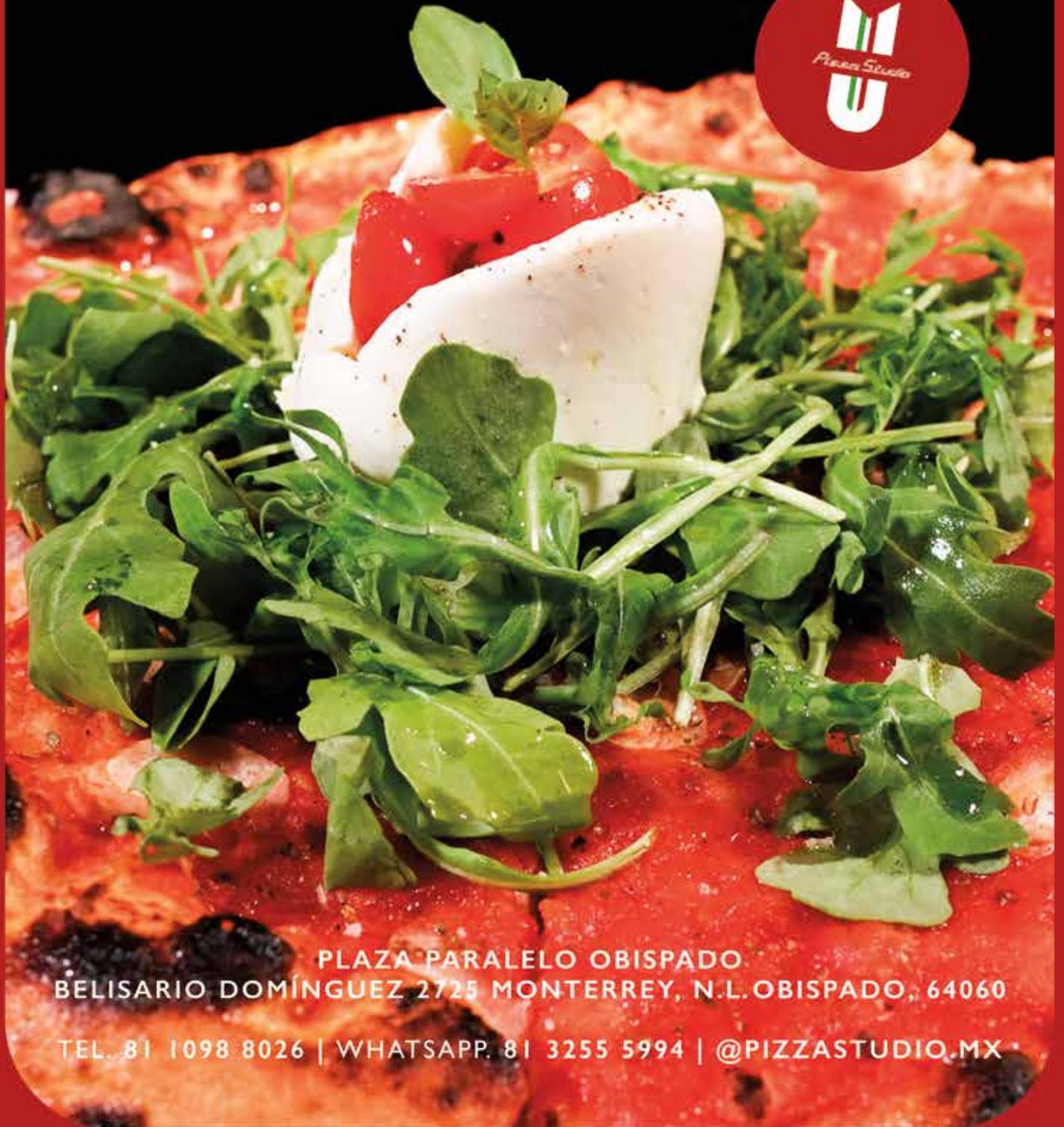
@bentleymexico



BENTLEY

Pizza Studio

CUCINA ITALIANA



PLAZA PARALELO OBISPADO
BELISARIO DOMÍNGUEZ 2725 MONTERREY, N.L. OBISPADO, 64060

TEL. 81 1098 8026 | WHATSAPP. 81 3255 5994 | @PIZZASTUDIO.MX



Crown Paradise Club en Cancún

UNA EXPERIENCIA MÁGICA

El sol, la arena y el paraíso de Cancún te esperan para vivir las mejores vacaciones en compañía de tu familia.

Asegura la diversión en Crown Paradise Club, con actividades para cada integrante de la familia, así como momentos de relajación y descanso. También puedes disfrutar de deliciosa comida con sus restaurantes de especialidades a la carta, snacks, y su carta especial de bebidas para niños.



Parque acuático



Habitación King

Aguas turquesas, arena blanca y naturaleza te están llamando, Cancún es un destino que te enamorará a primera vista. Crown Paradise Club es tu mejor opción de hospedaje si buscas comodidad y diversión, pues cuenta con actividades únicas para los pequeños como su Baby Paradise, Kids Club, así como la alberca exclusiva para adultos, shows nocturnos, actividades durante el día y mucho más. Vive momentos de descanso total en sus cómodas habitaciones y suites con vista al mar y balcón.

En plan todo incluido, podrás disfrutar de sus restaurantes de especialidades con delicias de la cocina internacional, restaurantes tipo buffet, snacks y bares con bebidas nacionales e importadas, y bebidas para los más pequeños de la familia; todo esto sin olvidar el excelente servicio que los caracteriza. ♥

¡Reserva tus mejores
vacaciones!



www.hotelcrownparadiseclubcancun.com/
Crown Paradise Club Cancún
Crown Paradise


SENSIRA
RESORT & SPA · RIVIERA MAYA


CROWN PARADISE CLUB
ALL INCLUSIVE RESORTS

TODO ES *Mejor* CON
POLLO LOCO



Uber Eats

DiDi Food

Rappi

WWW.ELPOLLOCO.COM.MX

LA TENDENCIA GASTRONÓMICA DE HOY ES EL SABOR QUE TE GUSTA, PERO BETTER

La alimentación, además de ser exquisita
debe ser natural.

Cada vez son más las personas que se preocupan por incorporar a sus vidas una alimentación que además de ser deliciosa, esté en balance con ellos y sobre todo ¡que sea de origen vegetal!

Hoy los consumidores buscan más opciones que deleiten su apetito y que a la vez cuiden del medio ambiente, por lo que el gremio restaurantero, no solo de Monterrey y México, sino del mundo, están buscando nuevas formas de ofrecer un delicioso menú Better, que incluya una gran variedad de sabores y gustos.

En Better Balance creamos una línea de productos que le ofrecen el sabor que tanto les gusta, pero Better, ¡además, están hechos para todos los estilos de vida!

Así, son más los restaurantes que se están uniendo a este movimiento y han incluido

en su menú platillos deliciosamente Better, que satisfacen los gustos de todos los miembros de una familia para no dejar a nadie con el antojo.

Además, ya son más de 200 restaurantes y hoteles que han logrado llevar su negocio a otro nivel con nuevas formas culinarias y más inclusivas. Algunos de ellos ya se encuentran en GDL como: Tanaka GDL y Fibra Hotelera SC, en CDMX: Giornale, The Food Box o Garum, en Monterrey: La Catarina, Mar del Zur, Taller Vegánico y Grupo Pangea. Las cadenas hoteleras tampoco se están quedando atrás, como Secrets y Hard Rock Riviera, que se están uniendo a esta nueva tendencia gastronómica.

Si tienes restaurante u hotel, ya puedes comprar nuestros productos a través de Sigma Foodservice. ▼

Visita nuestra página
www.clientes.sigmafoodservice.com



¡Conoce más de la experiencia Better
Balance en nuestras redes sociales!

@betterbalance_mx
sigmafoodservice.com
5556506909

Sigma
foodservice

bb better
balance



NOS VEMOS EN

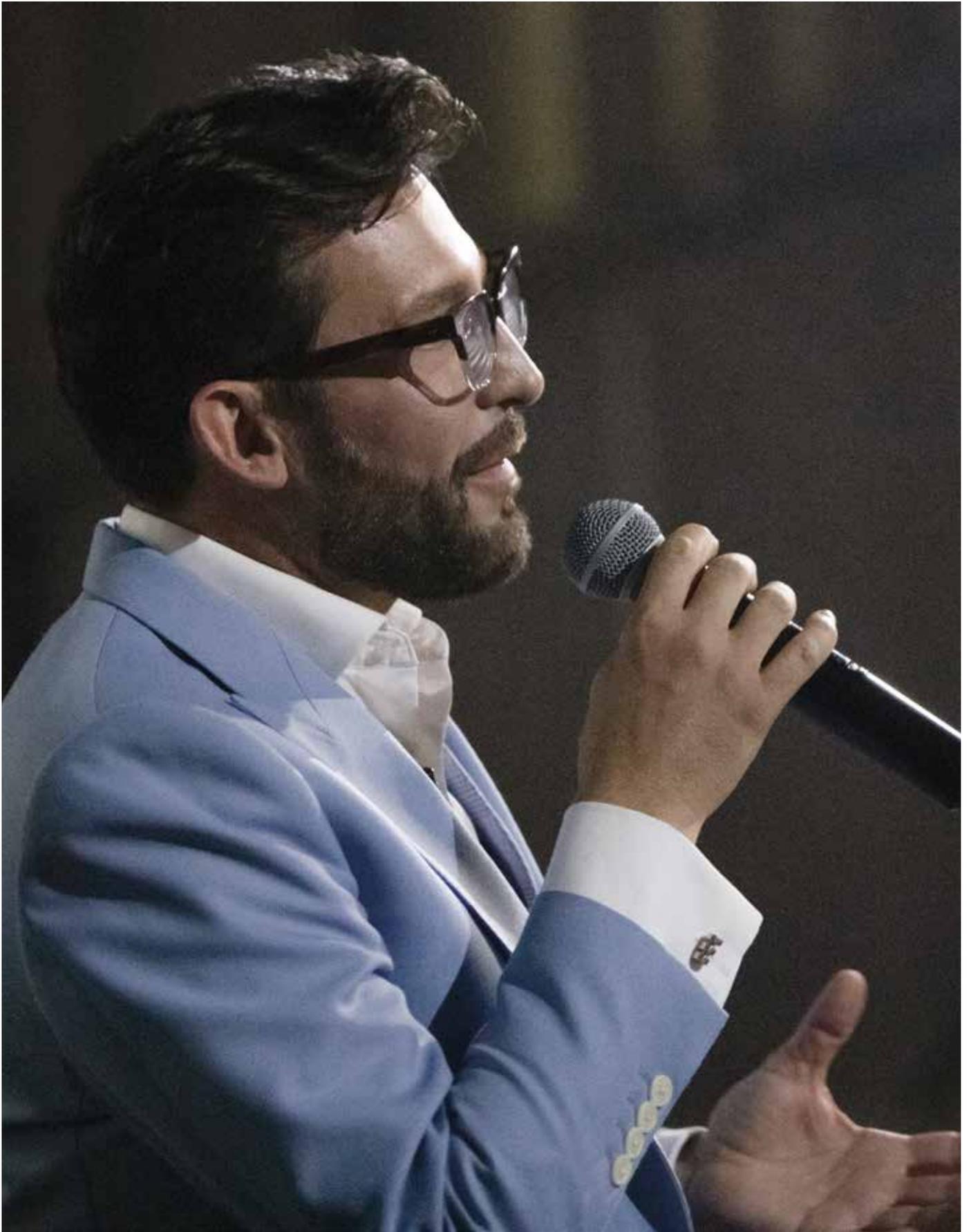


HERALDO
TELEVISIÓN

151 IZZI
606 STAR TV
161 SKY NACIONAL
8 TOTALPLAY



HERALDO
MEDIA GROUP



LOS IMPERDIBLES DEL LIDERAZGO

Christian González Lacroix continúa su misión de crear equipos apasionados y felices, con una nueva propuesta que cambiará paradigmas

Si algo ha caracterizado a Christian González Lacroix ha sido la pasión que pone en cada uno de sus proyectos. A través de ellos, queda muy clara su intención de promover un mensaje de transformación, trabajo y unión. Y es que Christian no es un director comercial y de marketing tradicional. Desde hace tiempo decidió quitarse el traje y corbata para poder comenzar a enfocarse en colaborar directamente con su equipo, con la filosofía de buscar la felicidad de las personas y que realmente disfruten sus actividades del día a día.

Ha sido a través de conferencias como “¿Quién chingados eres tú?” y algunas labores internas que fomentan la salud y bienestar en su equipo, Christian transmite sus mensajes positivos en diferentes plataformas, compartiendo consejos, escuchando a sus seguidores e inspirándolos día con día para que todos alcancen una verdadera transformación.

Su perfil activo y siempre en movimiento lo lleva a estar ideando constantemente nuevas formas de difundir sus ideas. Por ello, el pasado 18 de agosto organizó una conferencia enfocada en dar a conocer una perspectiva diferente del liderazgo organizacional, pero con un toque de cine. Durante dos horas directores, gerentes, tomadores de decisiones y corporativos enfocados en el bienestar de su organización, escucharon la perspectiva de Christian, a través de una conferencia experiencial completamente participativa y sensorial.

LA AVENTURA DETRÁS DEL LIDERAZGO

Los cuatro imperdibles del liderazgo es una conferencia diseñada para enfrentar los cambios, retos y desafíos con la claridad característica de un líder. Invita a sumar al equipo a la búsqueda de este objetivo y deja claro que será un camino largo, pero no imposible. Christian busca dar respuesta a interrogantes como, ¿cuál es la misión del líder? ¿qué caminos tiene que cruzar? ¿cuáles son las batallas con las que se enfrenta cada día? ¿cuál es la cima que quiere conquistar y cómo lo logrará? Todo esto queda respondido de una manera clara y además con referencias al cine que mantienen al espectador interesado, atento y disfrutando cada palabra.♥

Imperdible 1

La aventura del líder comienza cuando se propone un objetivo

El camino es una aventura, ya que en el camino podemos encontrar muchos cambios, retos, desafíos, sin embargo, el líder tiene claro a dónde va y junto a su equipo desea alcanzar ese objetivo.

Imperdible 2

Para ganar una batalla tienes que romper paradigmas

En esta parte el líder se enfrenta a situaciones que jamás contemplo, pero tendrá que resolverlas. Algunos ejemplos son: retroalimentar, motivar, inspirar, corregir, reconocer, aprender o equivocarse.

Imperdible 3

Si cuidas el alma, mente y cuerpo, tendrás un equipo enamorado

Crear un bienestar humano, jamás por obligación o por cumplir. Un bienestar 360+1 donde el uno es aquello que tú aportas como líder. Si aplicas esto tu organización se hace única, pero el bienestar sumado a tu filosofía y liderazgo te hace irreplicable.

Imperdible 4

El logro de cada reto es un continuar

¿Qué has inventado? ¿Qué has creado para destruir la caja y hacer cosas extraordinarias?

LOS PILARES DE LA CONFERENCIA

- El objetivo del líder junto a su equipo
- Los desafíos que enfrenta en su camino
- La búsqueda del bienestar propio y de los que lo rodean
- La creatividad aplicada en su posición del líder

¡Escríbele a Christian González Lacroix!

www.chrisglacroix.com



@, ¿VAMOS?

Cuando un regio busca qué hacer el fin de semana, puede entrar al Facebook "Donde Ir MTY" y encontrar muchísimas opciones confiables

Omar Lugo, fundador de Donde Ir MTY

“Donde Ir MTY” se ha convertido ya en una guía confiable y completa para aquellos regios que busquen actividades, restaurantes o entretenimiento para cualquier día de la semana. Con ya más de 5 años y más de 1 millón de seguidores en Facebook, da información útil y completa de restaurantes, eventos culturales, sociales y recreativos, pastelerías, panaderías, cafés e, incluso, talleres de autos.

EL HOMBRE DETRÁS DE DONDE IR MTY

Omar Lugo comenzó compartiendo tips y reseñas de lugares que visitaba él mismo a través de su cuenta personal de Facebook. Esta actividad la hacía más bien como un ‘hobbie’ y debido a la falta de una guía o espacio en el que se pudiera encontrar información sobre servicio, sabor, precios, ambiente, etc. de distintos restaurantes.

La respuesta que obtuvo fue muy buena, amigos y familiares comenzaron a compartir sus reseñas. En particular, una de sus publicaciones llegó a más de mil veces compartida. Gracias a esto, Omar empezó a recibir mensajes de personas desconocidas que le preguntaban por su opinión de cierto lugar. Al notar este crecimiento, decidió llevarlo a una cuenta comercial, dando inicio a Donde Ir MTY. Actualmente, ya hay un equipo de 10 personas detrás de Donde Ir MTY, algunos editores, fotógrafos, diseñadores, creadores de contenido y más.

Todo esto con el fin de que los seguidores de Donde Ir MTY puedan informarse, decidir y vivir una experiencia placentera gracias a sus recomendaciones. Por otro lado, Donde Ir MTY no limita su contenido a lugares de comida, también incluye reseñas de eventos culturales, conciertos, festivales, museos y más, que sucedan en la ciudad.

Donde Ir MTY busca mantenerse siempre honesto y fiel a sus seguidores, las reseñas que dan a través de sus redes sociales –Instagram, Facebook y Tiktok- son honestas y catadas por el mismo equipo. En ocasiones son de lugares que a los que el equipo va por cuenta propia y en otras, acuden por recomendación de sus mismos seguidores. Sin embargo, si alguno de los sitios visitado no termina siendo una buena recomendación, no es publicado en sus redes.

La confianza que se han ganado, les abrió las puertas también para convertirse en agencia de marketing digital de algunos res-

taurantes que, al ver el éxito de Donde Ir MTY, buscaron lo mismo para sus redes sociales.

Con una sonrisa de satisfacción, Omar comparte que Donde Ir MTY es ya un proyecto que beneficia a muchos, beneficia pequeños negocios, da a conocer nuevos proyectos, brinda opciones e información confiable y permite el crecimiento de su equipo.▼



SU SELLO Y PROMESA

Donde Ir MTY ha logrado destacar gracias a que siempre cuida mucho dar información completa. En sus reseñas, ellos incluyen aspectos como:

- Ticket promedio por persona
- Ambiente: especifican si es ideal para parejas, para grupos de amigos, para familia, para llevar niños, para reuniones de trabajo, etc.
- Tipo de comida
- Horarios y ubicación

“Me gusta mucho cuando un emprendedor comienza su negocio desde cero y nos manda un mensaje diciéndonos que gracias a Donde Ir MTY ahora su negocio está lleno”.

Encuentra los mejores restaurantes y actividades aquí



Instagram Donde Ir MTY
Facebook Donde Ir MTY
Twitter dondeirmtty

KEEPING IT REAL

Fercha Pacheco nos cuenta cómo su pasión por la radio la llevó a conectar con miles de personas y a poder transmitir su ideal de ser auténticos

Desde muy temprana edad, la regiomontana Fercha Pacheco desarrolló un fuerte gusto por la comunicación. Mismo que, más adelante, la llevaría a convertirse en una creadora de contenido muy auténtica y real.

Fercha recuerda cómo nació su interés por los medios de comunicación desde que tenía aproximadamente 13 años. Todo comenzaría con un curso de liderazgo que decidió tomar cuando estaba en primaria. Al concluirlo, la invitaron a dar su testimonio en radio para promocionarlo. Al llegar a la cabina de radio, Fercha conoció el amor y supo que ella pertenecía ahí. Le pidió a su mamá clases de radio que tomó durante varios años y, mismos que, serían un factor decisivo para escoger su carrera profesional de Comunicación.

VIDEO [DIDN'T] KILLED THIS RADIO STAR

Durante su carrera, Fercha tuvo la oportunidad de realizar prácticas profesionales en radio. Mientras estudiaba, le nació un gran interés por los medios audiovisuales, es por esto que decidió abrirse su propio camino a través de una cuenta de YouTube a donde subía videos producidos por ella misma tratando temas diversos.

En el 2013, Fercha recibió una llamada del equipo del comediante Franco Escamilla y, como anillo al dedo, buscaban a alguien con interés en radio y videos para colaborar con ellos formando parte de la 'Diablo Squad'. Gracias a esta oportunidad con Franco Escamilla, en la que permaneció por más de un año, algunas grandes marcas voltearon a verla y se interesaron en su perfil y en el público que ya conocía y seguía a Fercha a través de sus redes donde también compartía de su día a día.

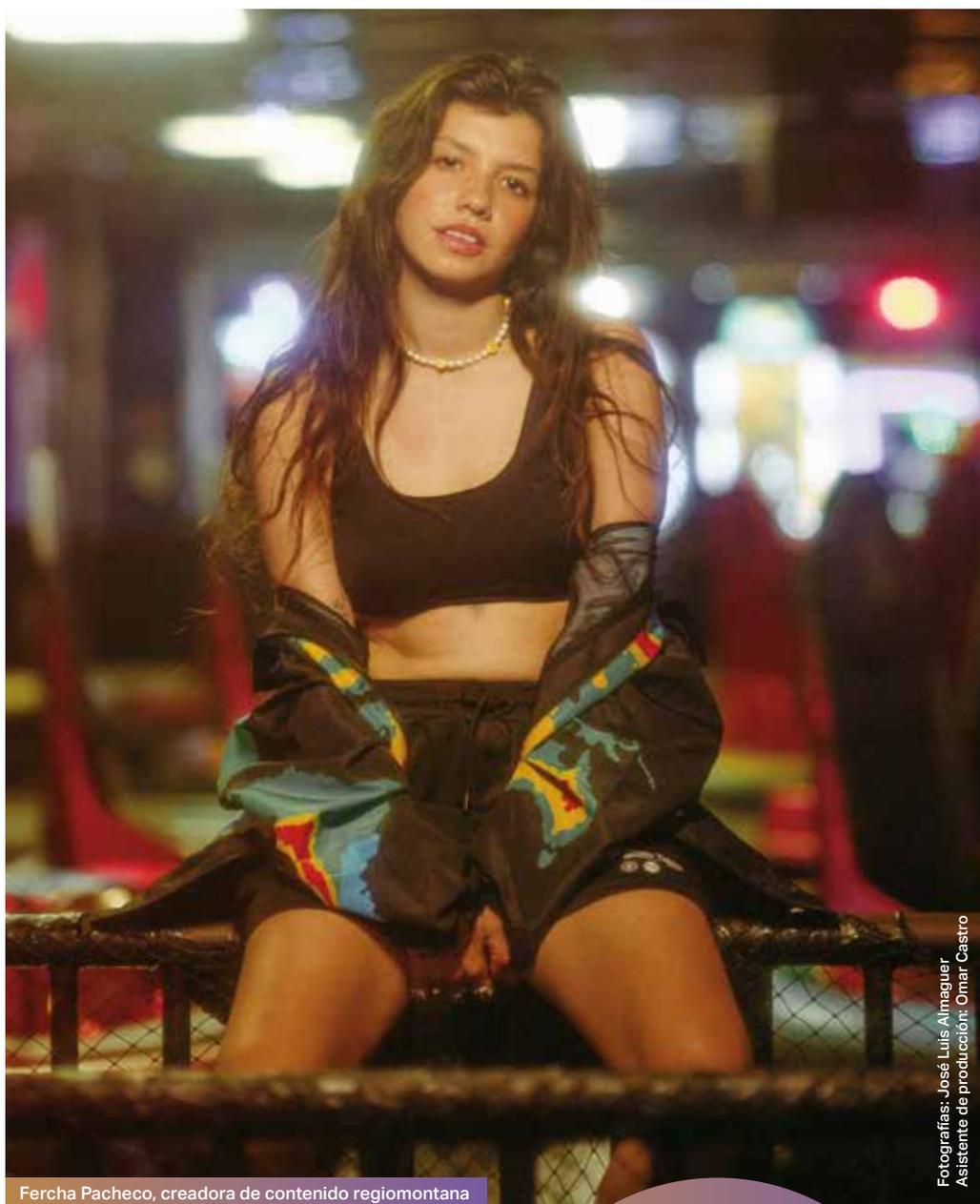
Estando recién graduada, la pandemia por COVID-19 terminó por ser una oportunidad de crecimiento para Fercha. Manteniéndose en casa y, cómo muchos, buscando con qué hacer pasar las horas más rápido, recordó su interés por hacer streaming de videojuegos. Lo retomó y, grabando varias horas por día, logró hacer crecer su comunidad de seguidores y darse a conocer a más marcas que la buscarían después para trabajar con ella.

UNA CUENTA TRANSPARENTE

A pesar de ser una creadora de contenido que trabaja con distintas marcas promocionando sus productos, Fercha siempre ha cuidado que su contenido sea real y transparente. A ella le importa que sus seguidores puedan darse cuenta cuando una story, un reel o un post es vendido.

“La gente busca a alguien con quién identificarse, alguien con quien comparta pensamientos o estilo de vida”. Fercha busca siempre mostrarse real y tal cual es ella a través de sus redes. Se ha dado cuenta de que a pesar de que hay muchos creadores de contenido en todo el mundo, cada quien tiene una historia diferente y una perspectiva única y, por lo tanto, crea una comunidad única con intereses, inquietudes y pensamientos similares.♥





Fercha Pacheco, creadora de contenido regiomontana

Fotografías: José Luis Almaguer
Asistente de producción: Omar Castro

“Lo que he tratado de comunicar es mi vida cotidiana, creo que el toque es hacer cosas extraordinarias con lo más común, porque creo que al final es con lo que te llegas a identificar con alguien más y conectar”

SU MAYOR APRENDIZAJE

· No compararnos, las redes sociales nos permiten ver vidas de personas que, sin redes, no conoceríamos. Con tanta información a la mano, es fácil caer en comparativas. Pero lo importante es ser auténticos, ser fieles a nuestras creencias.



ALGUNAS DE SUS CAMPAÑAS FAVORITAS HAN SIDO:

- Pride Month, C&A
- Sports Bras, Nike
- I Belong Here, Coca-Cola & Tokyo 2020 Olympics
- Pokémon GO Tour 2022

· Pensando a futuro, Fercha afirma que redes sociales y medios tradicionales podrán convivir muy bien e incluso crearán equipo para llegar a públicos más amplios. De hecho, uno de sus sueños y planes a futuro es poder ser parte de un comercial de televisión en el que pueda mostrarse auténtica como lo hace en sus redes sociales.

Sigue a Fercha Pacheco



- 📷 Fercha Pacheco
- 📺 soyfeerchaa
- 📺 soyfeerchaa
- 📺 soyfeerchaa



Chef y creadora de contenido, Eva Quintanilla

EL ARTE DE LA COCINA DIGITAL

La Chef Eva Quintanilla se ha convertido en un referente para encontrar recetas sencillas pero deliciosas en sus redes sociales

Un gusto culinario heredado, así nació la chef y creadora de contenido gastronómico Eva Quintanilla la pasión por la cocina que la llevó a desarrollar su delicioso talento. Eva recuerda de su infancia que, en casa, sus abuelos y su papá pasaban mucho tiempo en la cocina creando recetas y cocinando platillos tradicionales.

Uno de sus favoritos de la infancia era el cabrito en salsa verde acompañado con arroz y frijoles, la receta icónica de su abuelita.

Todavía, al pensar en este platillo, Eva sonríe pues le trae buenos recuerdos de momentos alegres y bonitos en familia.

Para Eva, la cocina es un proceso artístico, desde la planeación, el maridaje de cada elemento con la bebida, los complementos, etc. El proceso detrás de las puertas de la cocina es uno repleto de aromas, sabores, recuerdos y experiencias. Ya en la mesa, para Eva cada platillo representa una gran cantidad de creatividad y pasión que entrega con gusto y amor. Lo que Eva más disfruta cocinar, son distintas recetas con pasta.

EL CAMINO A LAS ESTRELLAS

Cuando llegó su momento de elegir carrera profesional, Eva sabía que su elección debía ser hacia lo culinario. Con apoyo de su mamá, encontró la Licenciatura en Gastronomía que estaba estrenando la UVM en convenio con Kendall College - Culinary & Hospitality School.

Como parte de sus estudios, Eva realizó un intercambio en España. Decidida a encontrar un restaurante con Estrella Michelin en donde pudiera hacer sus prácticas profesionales y aprender de los mejores, Eva buscó y buscó hasta que encontró la opción perfecta. Un restaurante en Gijón, España, sería el elegido por Eva para irse a trabajar y aprender con ellos como encargada de una de las áreas más importantes. Uno de los mayores aprendizajes



SU CREACIÓN FAVORITA:

La pasta Kendall que lleva tomates deshidratados, pimienta amarillo, bastante ajo, cebolla, un poco de crema, hojuelas de chile, sal, pimienta, pasta de tomate, todo vertido sobre un sartén engrasado con aceite de oliva y, posteriormente, añadido a la pasta cocida.

“Es importante ser profesional y constante con tu trabajo, de forma que se vea a través de las redes sociales y que tu comunidad y las marcas lo puedan notar. Como creadora de contenido, es importante que sea visible que es realmente tu trabajo”.

que Eva se llevó de España fue que “todo sale”, el estrés y preocupación excesivos, pueden provocar errores, es mejor mantener la calma y saber que con esfuerzo y trabajo, “todo sale”.

COCINANDO CON EVA

Estando ya de regreso en Monterrey y concluidos sus estudios, Eva obtuvo más experiencia trabajando en restaurantes y cocinas industriales en la ciudad. Sin embargo, dar clases de cocina junto con un buen maestro suyo, fue lo que le permitió darse cuenta de su gusto y facilidad por enseñar a otros. Pero, al llegar la pandemia por COVID-19, Eva se vio en la necesidad de cambiar su forma de trabajo y comenzó a dar clases de cocina por video desde su casa, pensadas para todo público, en un entorno casual y para ocasiones de diario, es decir, recetas de familia.

Poco a poco, con las delicias que compartía a través de sus redes, la Chef Quintanilla fue ganándose la admiración y cariño de más y más seguidores. Actualmente, su cuenta de TikTok tiene más de 2 millones de seguidores. Contar con esta increíble comunidad, también le abrió puertas para trabajar con grandes marcas y para conocer chefs y maestros de la gastronomía admirados por ella.♥



Fotografía: José Luis Almaguer
Arte: Cesar Ibarra
Asistente de arte : Omar Castro
Asistente general: Carlos

De sus favoritos: una buena 'comfort food'

ALGUNAS DE LAS GRANDES MARCAS CON LAS QUE HA TRABAJADO EVA, SON:

- KitchenAid
- Herdez
- Walmart
- Disney+
- Bohemia
- Abercrombie & Fitch

¡Sigue a la Chef Quintanilla!



@chef.quintanilla
evaquintanillam

BRILLANDO LINDO

Relumbra se encuentra presente en los mejores eventos, iluminando la noche con sus diseños únicos

A pasionada por el arte y el diseño, mientras estudiaba maestría en Barcelona, Marlene Silva visitó una exposición de arte que la inspiraría para crear Relumbra hace casi nueve años. Al regresar a Monterrey, investigó cómo podría convertir instalaciones luminosas en negocio. Dándose cuenta de que no existía algo similar, dio su primer salto para crear Relumbra y ofrecer instalaciones luminosas de diferentes estilos para eventos.

Algo que ha caracterizado a Relumbra desde sus inicios es la atención al detalle y la creatividad con la que trabaja el equipo de Marlene. En cada evento al que asisten, cuidan cada aspecto. Desde el diseño de la propuesta personalizada para el cliente, que las medidas y materiales sean los correctos para que funcione y luzca muy bien durante todo el evento. También se aseguran que la instalación sea estética, que no queden cables fuera, que los focos estén todos encendidos, etc.

Por otro lado, el lado creativo de Marlene se encuentra en trabajo constante lo cual hace un gran diferenciador en su marca. El éxito que ha tenido Relumbra ha inspirado a otros negocios a crear ideas similares, por lo que Relumbra se diferencia creando nuevas ideas, diseños y propuestas adecuadas a las necesidades y gustos de cada cliente.

“Tenemos la misión de crear ambientes que te hagan vivir una experiencia”.



Marlene Silva, fundadora de Relumbra

DISTINTAS FORMAS DE BRILLAR:

- Relumbra ofrece a sus clientes:
- Líneas de luces y de bulbos
- Cascadas de luces
- Túneles de luces, de neón
- Candiles
- Frases en neón
- Letras luminosas gigantes
- Pistas de baile
- Luz arquitectónica



LOS EVENTOS EN LOS QUE ESTÁN PRESENTES:

- Sociales: Bodas, XV's, Bautizos, Cumpleaños
- Eventos corporativos
- Festividades como posadas

Conoce más sobre sus productos y servicios

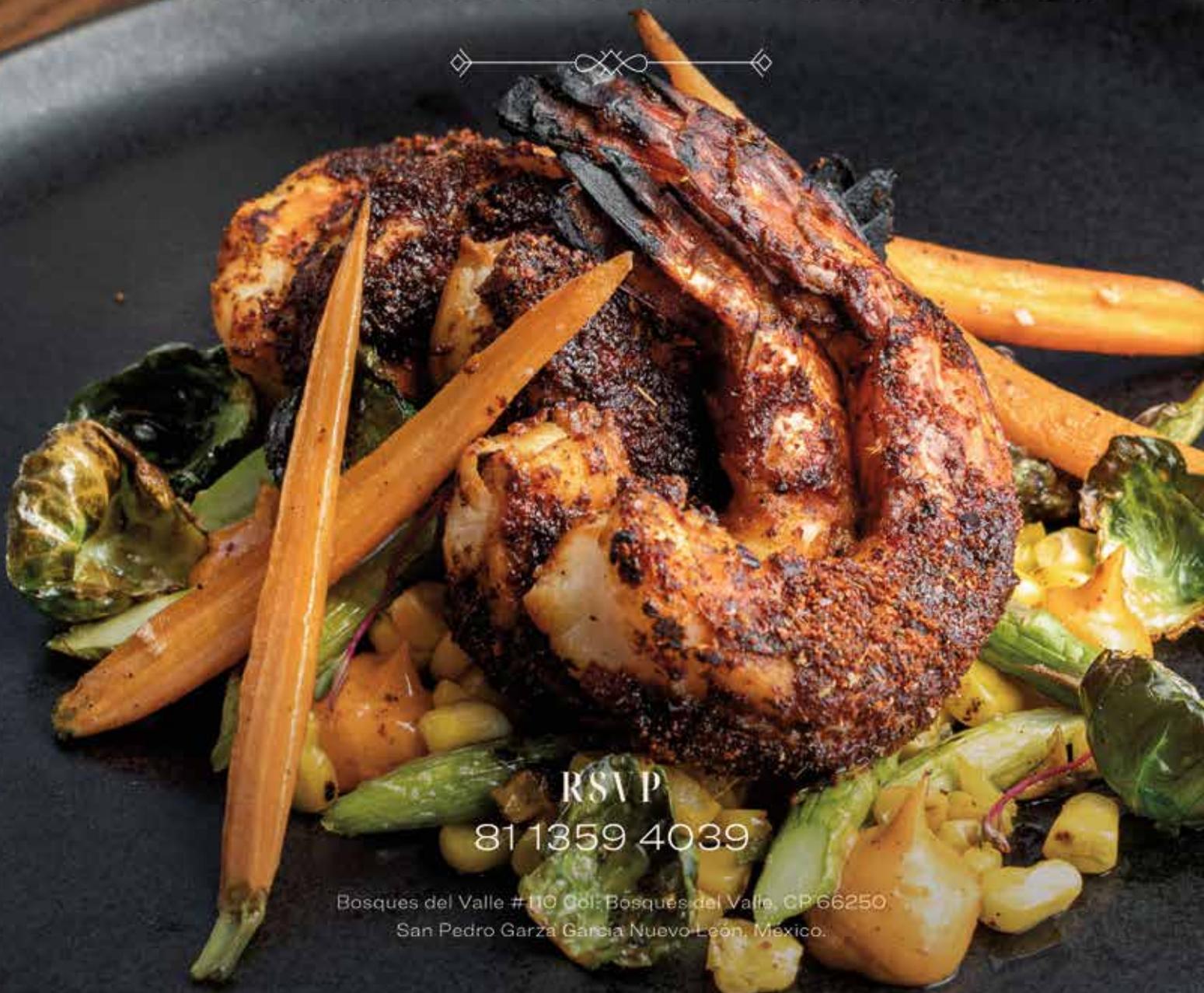


Plutarco Elías Calles 433, Barrio Tampiquito, Tampiquito, 66240 San Pedro Garza García, N.L.
 81 1799 8975
 relumbra.com
 Relumbra
 Relumbra



COLONIA

Camarones en costra de chiles secos



RSVP
81 1359 4039

Bosques del Valle #110 Col: Bosques del Valle, CP 66250
San Pedro Garza García Nuevo León, Mexico.

COACH DE LA MENTE

Nuestra mente es poderosa y juega un papel importante en lo que logramos y lo que no, Liz Contreras ha sabido usarla a su favor para formar su mejor versión

Liz Contreras, entrenadora personal certificada, comenzó su vida profesional, después de haberse graduado de Comunicación, como locutora y reportera para una importante cadena de televisión. Pero, al darse cuenta de que esa no era su verdadera pasión, Liz comienza su búsqueda y en el camino descubre lo poderosa que resulta la mente y la voluntad cuando sabemos utilizarlas.

La trayectoria de Liz en el mundo fitness comenzó después de haber renunciado a su trabajo en televisión, pues le ofrecieron dar clases de 'indoor cycling' cosa que ella nunca había hecho, pero decidió probarlo. Resultó ser algo que disfrutaba mucho así que decidió certificarse y hacerse coach. Su esfuerzo le permitió seguir creciendo y volverse una coach muy querida.

Al llegar la pandemia ocasionada por Covid-19, muchos estudios de 'indoor cycling' cerraron, ocasionando que los coaches fueran desocupados. Liz cuenta que esto no la detuvo, por el contrario, la motivó a buscar un nuevo propósito: "En la pandemia muchos perdimos oportunidades, trabajo, muchas cosas... y quería poner mi granito de arena al mundo". Sabiendo que la actividad física es estimulante, relajante y necesaria para la salud, Liz abrió su cuenta Instagram y comenzó a compartir rutinas de ejercicio que se pudieran hacer desde casa.

El impacto positivo del contenido de Liz comenzó a hacerse notar y a ganarle seguidores de forma orgánica, por lo que ella buscó continuar capacitándose para ayudar más y a más personas. Liz creó su propia plataforma a través de la cual ofrece:

- Planes para lograr tu mejor versión englobando cuerpo, mente, espíritu y más
- Su propia proteína saludable
- Una línea de ropa deportiva creada por ella

Creí en mi misma y me dije: lo voy a lograr porque sé que puedo y sé que tengo la capacidad de hacer lo que quiera y me proponga.



Liz Contreras, Fitness Coach

Sus ganas de seguir creciendo, superarse y poner a prueba su fortaleza, la llevaron a competir recientemente en fisiculturismo.

¿Qué les dirías a otras personas que buscan trabajar por su mejor versión?

"Mi mejor versión no es solo físico, es algo más de empoderamiento, salud mental, alma, corazón, espíritu". Liz explica también algo que ha sido decisivo para lograr sus metas: la pasión. "Haz algo con tanta pasión y con tanto espíritu que, por eso mismo, vas a crecer y no solamente va a crecer tu negocio, tú vas a crecer como persona, vas a creer en ti misma. Cuando crees en ti mismo, prendes en 'switch' de querer es poder".

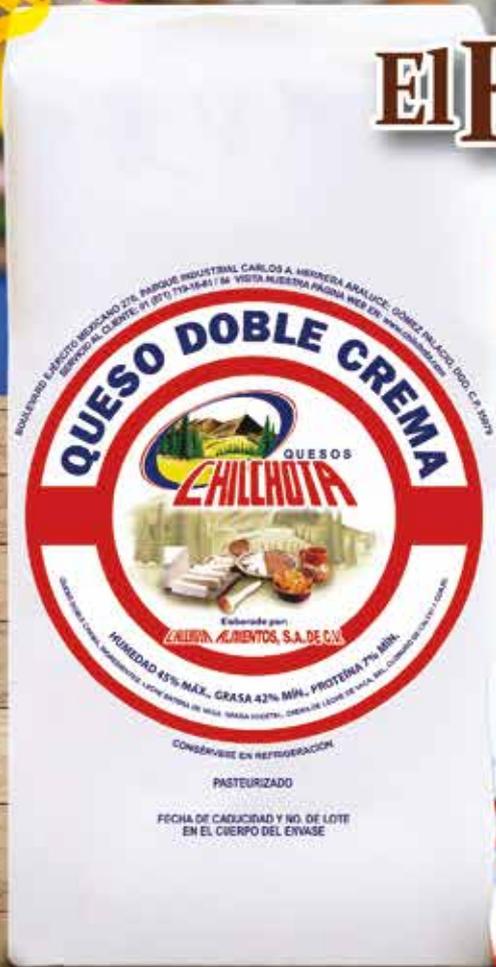
¡Sigue a Liz!



- 🌐 lizcontreras.com
- 📷 [lizcontreras](https://www.instagram.com/lizcontreras)
- 📺 [@lizcontreras](https://www.youtube.com/@lizcontreras)
- 📘 Liz Contreras
- 📺 Liz Contreras

CHILCHOTA

El Hogar del Queso



Sabor a México

Servicio a Domicilio

Informes y Ventas:

Suc. Vasconcelos ☎ 81 19 69 40 30

Av. Vasconcelos #51 Pte.

Col. del Valle,

San Pedro Garza García, N.L.

www.chilchota.com    ChilchotaMx

Suc. Cumbres ☎ 81 22 35 36 77

Av. Paseo de los Leones #1220,

Col. Cumbres Primer Sector,

C.P. 64610, Monterrey, N. L.

Distribuidor Autorizado



INVERSIÓN LIMITADA POR INSEGURIDAD Y FALTA DE CERTIDUMBRE ECONÓMICA



coparmexnl.org.mx
 CoparmexNL
 Coparmex Nuevo León

De acuerdo con la información actualizada de Data Coparmex, el ánimo para invertir de los empresarios en México ha disminuido en 1.8 por ciento en el primer cuatrimestre de 2022, en comparación con el tercer cuatrimestre de 2021, esto debido a factores como la inseguridad y el contexto de incertidumbre.

Data Coparmex es una herramienta de nuestra Confederación para identificar cuáles son los retos de los estados en temas económicos, laborales, de estado de derecho y desempeño gubernamental, esto a través de un conjunto de 10 indicadores.

Entre los hallazgos más relevantes de este 2022 encontramos que nuestros socios redujeron ligeramente su Ánimo para Invertir y que la inseguridad como obstáculo para invertir tomó más relevancia, mientras que la incertidumbre sobre el contexto económico se mantiene como la principal limitante. También, que el principal campo en el que quieren crecer nuestras empresas socias es en ofrecer más productos y servicios.

Por otro lado, detectamos que lamentablemente que uno de cada dos socios de Coparmex ha sido víctima de algún delito. En particular se han incrementado los reportes por extorsión o cobro de piso, lo que coloca a este delito entre los tres más frecuentes, al lado del robo de mercancía en tránsito y robo de vehículos.

Tras la última actualización de los 10 indicadores que conforman la herramienta, se logró conocer que en cuanto a Gasto Regulatorio, más de la mitad de los socios experimentó algún problema al realizar trámites gubernamentales, asimismo, para este periodo se pudo saber que la aprobación del sector empresarial para con los gobiernos estatales tuvo una reducción.▼

Los datos con los que se integró Data Coparmex corresponden al levantamiento de dos mil 994 encuestas aplicadas en los 32 estados de la República a micro, pequeñas, medianas y grandes empresas entre marzo y abril de 2022.

Sus resultados se obtienen a partir de una encuesta realizada durante el primer cuatrimestre del año a los socios que conforman los 68 centros empresariales ubicados en las 101 ciudades del país donde tiene representación la Coparmex.



ESTOS SON ALGUNOS DE LOS DATOS MÁS RELEVANTES RECADADOS ESTE AÑO.

Ánimo para Invertir

Las entidades con mayor puntaje fueron Guerrero, Coahuila, Guanajuato, Baja California Sur y Nuevo León, mientras que Veracruz, Chihuahua, Colima, Hidalgo y Chiapas, fueron las peor evaluadas.

Gasto Regulatorio

El 54.4 por ciento de los socios Coparmex ha tenido algún problema al realizar trámites gubernamentales, lo que implica un aumento de 7.0 puntos porcentuales respecto a la última medición realizada en el tercer cuatrimestre del 2021.

Más Seguridad

Los resultados muestran que el 46.9 por ciento de los socios Coparmex han sido víctimas de algún delito en el último año siendo los estados con menores porcentajes de empresas víctimas de algún delito Coahuila, Yucatán, Ciudad de México, Baja California Sur y Querétaro.

Casi uno de cada dos socios Coparmex han sido víctimas de algún delito en el último año y entidades como Quintana Roo, Veracruz, Estado de México, San Luis Potosí y Tabasco son las que registran mayor porcentaje de empresas víctimas de delito.

Marcaje a Mi Gobierno

Se marcó una reducción de la aprobación de 2.0 puntos porcentuales respecto al último periodo reportado (39.6 por ciento), durante el primer cuatrimestre de 2022 (37.6 por ciento). Se registró el segundo periodo de mayor aprobación gubernamental desde el inicio del levantamiento de la información en el año 2018.



WHO'S nux? CREATIVE STUDIO

Somos una agencia creativa integral con alcance multidisciplinario (full services).

Tenemos el ingenio que se necesita para crear un diferenciador en este mundo digital, tecnológico, cambiante.

Nuestros servicios



Gran Formato



Impresión 3D



Displays y material POP



Impresión Braille



Producción de vitrinas y escaparates



Merchandising



Señalización en vinil y rígidos



Showroom

print and impress

Get in touch!

812 766 98 84

www.nuxstudio.com

contacto@nuxstudio.com





adaptar nuestros productos y/o servicios para atender dichos mercados y emprender la aventura exportadora con las mejores oportunidades de éxito.

Cada producto a exportar genera un modelo y/o estrategia diferente para ser exportado de manera eficiente y rentable. Mediante análisis de inteligencia comercial se pueden identificar nuevos mercados no satisfechos o desconocidos para las empresas, con el fin de colocar sus productos en el país destino que represente un mayor nivel de factibilidad. La información de inteligencia de mercado permite alimentar la toma de decisión para el diseño, fortalecimiento o consolidación de empresas en un entorno global.

Sabemos que no es un proceso sencillo pero dentro de la comunidad empresarial de Nuevo León y del país, conocemos infinidad de casos de éxito en procesos de exportación que alguna vez iniciaron con “un simple pequeño pedido”, que con el tiempo se transformó en una operación constante con recursos dedicados y con grandes beneficios para sus empresas.

También sabemos que la primera experiencia de exportación demanda una cantidad importante de tiempo, recursos y dedicación. Pero una vez vencidos los obstáculos de la primera operación, se logrará adquirir confianza en nuestros procesos comerciales, logísticos, administrativos y de inteligencia de mercado, que nos servirán como base para continuar conquistando nuevos anaques en mercados internacionales.

Además, cada paso de la “primera exportación” puede prosperar en el mediano plazo, en el establecimiento de oficinas comerciales y/o inventarios en los territorios atendidos, que posteriormente se pueden convertir en el establecimiento de empresas locales y porque no, avanzar aún más mediante el establecimiento de operaciones productivas para lograr una verdadera internacionalización de la empresa. Este proceso, en cualquiera de las etapas antes descritas, también nos permitirá diversificar nuestras ventas e ingresos en diferentes territorios, disolviendo la dependencia de un solo mercado, con todas las ventajas que esto implica.

En nuestro equipo coincidimos en que al explorar nuevos mercados, nos hemos encontrado con la muy agradable sorpresa de ver que los productos mexicanos son muy bien vistos y valorados por los diferentes países, cosa contraria a la que tradicionalmente pudiéramos pensar. Si bien sabemos que nuestro mercado natural es el de EE.UU. por la cercanía, tradición, tamaño, fortaleza de moneda, etcétera, también es cierto que existen otros mercados al sur del continente en donde nuestros productos son ampliamente aceptados y demandados. Las amplias historias de éxito de empresas mexicanas avalan el tema.

Nuestra invitación es a conquistar mercados internacionales, animate ya que las oportunidades son muchas. En COMCE Noreste desarrollamos el Programa “Tú Puedes Exportar” que tiene como objetivo medular guiar y acompañar a las PYME’s en los diferentes aspectos y etapas que implican los procesos de una operación de exportación eficiente.

Esperamos que día a día crezca el interés, el entusiasmo y la motivación en nuestras empresas y empresarios por sumarse a una elite cada día más creciente de compañías exportadoras mexicanas.♥

TÚ PUEDES EXPORTAR



Por Héctor Villarreal Muraira
Director General de COMCE Noreste

comcenoreste.org.mx

COMCE Noreste

Por sus características geográficas y perspectivas económicas, México tiene todo el potencial de convertirse en un exportador natural. Las ventajas competitivas que ha desarrollado nuestro país como son los centros de desarrollo tecnológico, la especialización de su mano de obra, la competitividad de la infraestructura carretera y portuaria entre otras, confirma la gran oportunidad de destacar en las diferentes arenas o mercados internacionales.

La competencia, los consumidores, la demanda de productos y las diferentes necesidades por cubrir, también están allí en el mercado internacional pero debemos detectar las oportunidades y los mercados que nos son atractivos, entender sus necesidades,

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE LA HOSPITALIDAD

Directora General del Consejo de Software de N.L. (CSOFTMTY) Clúster TIC de N.L.
cssoftmty.org

El tema gastronómico, definitivamente fue uno de los que a pesar de la parte “artesanal” que en algunos casos conlleva, la tecnología ha jugado un papel definitivo en la competitividad de para los restaurantes, bares y departamentos de ‘Food & Beverage’, ya que “complementa” ese toque que cada uno de ellos le pone a través de sus chefs o de sus propias recetas originales. El uso de diferentes tecnologías puede reflejarse en el servicio que se le da al cliente y también en la mejora de los procesos internos que se le dan al cliente interno que son los empleados, con el fin de que se pueda hacer más rápida la entrega, el cobro, la calidad de los productos no merme y en algunos casos, hasta podría afectar la reducción de los precios ofrecidos al consumidor.

En la mayoría de los casos, este tipo de comercios, los más tradicionalistas también, tras la Pandemia, tuvieron que emplear diferentes tecnologías para no quedarse atrás o incluso, para no tener que cerrar; aún y cuando ya tuvieran clientes cautivos de años, ya que hasta para poder cobrar se tuvieron que emplear diferentes métodos de pagos digitales, promociones digitales, un mayor empleo de las redes sociales e incluso el poder atender a los clientes a través de chat bots o plataformas virtuales.

La filosofía del ‘no contact’ o ‘low contact’ que ha traído este período ha hecho que acelere el uso de o el empleo a marchas forzadas de estas plataformas o servicios de tecnología con mayor especialización a nivel global. Por ejemplo, en lugares como hoteles, y en algunos casos restaurantes exclusivos, han implementado la apertura de puertas y accesos a servicios a través de la huella digital, lo mismo que ahora hacemos para desbloquear nuestro teléfono móvil, de igual manera para encender desde alguna aplicación luces, televisores, tocar la música preferida del cliente, etcétera. Esto implica tocar la superficie con el dedo en algunos casos; sin embargo también podríamos ver otras herramientas como:

Reconocimiento facial

La emplean hoteles, restaurantes, así como oficinas o condominios.

Esto está funcionando también en cadenas de comida rápida en Estados Unidos, ya que permite pagar tu pedido a través de tu rostro, sin tener que usar algún otro medio de pago como tarjetas o dinero en efectivo. De igual manera, puedes realizar tu pedido por este medio.

Reconocimiento de voz

Así como le pedimos algo a Alexa o a Siri, podríamos pedir nuestra comida o cena a nuestro restaurante favorito, por medio del reconocimiento de nuestra voz en la aplicación, ¿cómo ves, más rápido cada vez no? Esto es por medio de la aplicación, pero ¿qué pasa si llegas directamente de manera física? Pues si el restaurante está preparado, con solo escuchar tu voz te puede mostrar tus alimentos preferidos, ya guardados por medio de la obtención de tu información, y directamente hacer el pedido y hasta poder pagar sin tener que mostrar nada físico. ¡Hasta la propina puedes dejar de esta manera!

Esto también se puede experimentar en los ‘drive-thru’ o cadenas de comida rápida, simplificando nuestros pedidos al máximo, ordenar platos y pagar gracias al reconocimiento de nuestra voz.

Máquinas de vending

Para los restaurantes que tienen que cerrar algunos días, el hecho de poder emplear máquinas vending a través de robots puede ser una opción, empleando además Inteligencia Artificial, esto para preparar pizzas o ensaladas y poder atender a sus “clientes favoritos” cualquier día y hora durante el año, empleando ¿por qué no? reconocimiento de voz o facial.

¿QUÉ SEGUIRÁ DE TECNOLOGÍA EN ESTE TEMA?

Cada vez más máquinas o robots podrán reemplazar a los chefs humanos, puede ser que sí o tal vez los paladares más exigentes quisieran seguir buscando la comida hecha en el momento y a su gusto especial, pero sin duda el empleo de la tecnología facilita la transparencia por los ingredientes, con instalaciones abiertas en sus locales, empleando drones recorriendo los fogones para ver cómo se prepara tu plato en streaming y después como en el poco tiempo lo estás degustando en tu lugar favorito, con tu música preferida al lado de tus seres queridos, sin tener que pagar directamente y acumulando puntos por ello. ¿es real o es un sueño aún? uerimientos y atender quejas, así como dar información de los servicios, agendar citas, por ejemplo.

Incluso para recibir instrucciones de dónde se tiene que entregar el producto o servicio en cualquier parte del mundo, se puede contar con una oficina virtual atendiendo a cualquier país a través de una plataforma digital.♥





DE EMPRENDEDORES Y HADAS MADRINAS

Por Diana Torres

CEO de Punto

@dianatorres.mx

Me la jugaré con una idea: el emprendimiento y su halo de positivismo tóxico está haciendo mucho daño; todos pueden ser emprendedores, el mundo necesita ideas disruptivas, lánzate a ser tu propio jefe.

Esa y más llamados a la tierra prometida del emprendimiento como un campo de hadas madrinas, donde las ideas se convierten en negocios y los clientes aparecen como flores en primavera, están haciendo mucho daño a miles de profesionales talentosos que fortalecen ideas alejadas de la realidad.

No todos pueden ni deben emprender. No todos están listos, no todos contribuyen a una economía más sólida, no todos tienen realmente algo que aportar.

El emprendimiento se ha convertido en una pantalla que cubre grandes carencias personales, sociales y económicas de un sistema que no es capaz de dar trabajo, oportunidades y crecimiento sostenido a todos.

Que cada uno se busque la vida, es lo que escucho cuando veo un entorno educativo que fomenta el emprendimiento como máxima aspiración. Y aunque parece que mis ideas están en modo anti emprendimiento (lo cual resulta un contraste siendo emprendedora y consultora de emprendedores), en realidad surgen tras meses de colaborar con los mejores emprendedores que he conocido y que admiro profundamente (y vaya que he trabajado con decenas o cientos de ellos como clientes, alumnos o coaches).

A decir verdad, no son los más disruptivos o creativos, de hecho,

están en un sector bastante tradicional. Entonces, ¿Qué tienen ellos que no tienen muchos otros? Hoy tengo claras tres características que podrían ser un buen faro para iluminar la selección de una buena base emprendedora:

Son ordenados y disciplinados. Convierten sus ideas y sueños en planes de trabajo, los dibujan en tablas de excel y le ponen fecha a cada tarea. Cierran sus reuniones con minutas y actas de acuerdos y tienen claro lo que a cada uno le toca hacer ¡Amo su capacidad de convertir sueños en planes de trabajo!

Saben escuchar. Son cuatro jóvenes talentosos, pero el mayor de su talento es identificar sus áreas de no genialidad y buscar quien complemente aquello en lo que no son tan fuertes.

Piden ayuda, escuchan el consejo y aceptan que se les corrija desde la humildad que solo los muy talentosos tienen. Completan tareas. Son ejecutores y se miden mutuamente los avances para asegurar que cada día se avanza algo. Ponen un ladrillo cada día en lugar de seguir soñando con construir un castillo y eso, estoy segura, levanta muros más altos.

Yo todos los días aprendo de ellos y me alimentan la idea de un ecosistema emprendedor más de hacedores que de soñadores; más de ejecutores que de instagramers.

Hablemos de emprender, sí, pero hablemos más de hacer y menos de soñar porque los grandes sueños merecen grandes acciones disciplinadas y comprometidas y eso no es muy popular en la literatura emprendedora facilona. Estoy dispuesta a debatirlo. ♦

CONECTANDO LOS PUNTOS: URGE EL SENTIDO DE URGENCIA

Por Rogelio Segovia
Socio Director de Think Talent y fundador de Human Leader
✉ rogelio.segovia@thinktalent.mx
🌐 www.thinktalent.mx

Urgencia no es prisa. En ocasiones es más fácil empezar apuntando lo que un término no significa antes de definir lo que sí significa. En este caso hablemos del sentido de urgencia, una competencia muy importante y relevante en nuestras organizaciones para alcanzar el éxito, pero que en ocasiones puede ser una manera poco ruda de exigir un ritmo de trabajo desmedido.

El sentido de urgencia se define como la capacidad de generar más y mejor en el menor tiempo posible: alta velocidad y calidad o hacer lo correcto en el momento correcto. Lo complejo es definir lo que es urgente, y sobre todo discriminar lo que es urgente e importante de lo que no.

Por tanto, el sentido de urgencia no es hacer todo, en todo momento y de forma apresurada. Tampoco es generar estrés en las personas con metas imposibles en plazos irreales. Mucho menos es hacer siempre lo mismo, pero cada vez más rápido. Todo esto más bien sería una muy buena receta para que nuestros colaboradores sufran de burnout.

Entonces, ¿qué sí es sentido de urgencia? John Kotter, profesor emérito de liderazgo en la Universidad de Harvard, lo define como “un impulso por hacer las cosas bien, en el acto”. Aquellas empresas que no consiguen generar en sus colaboradores un verdadero sentido de urgencia en actividades importantes terminan volviéndose irrelevantes.

Solemos confundir el sentido de urgencia en estar siempre enfocados en cosas urgentes. Lo complejo está en definir lo que es urgente, y sobre todo discriminar qué es importante y urgente.

¿CÓMO DIFERENCIAR ENTRE LO VERDADERAMENTE URGENTE Y LO FALSAMENTE URGENTE?

Lo urgente es aquello que necesita ser realizado o solucionado con rapidez; mientras que lo importante es aquello que, aunque es a largo plazo, repercute en la consecución de objetivos. Kotter apunta que lo verdaderamente urgente debe centrarse en asuntos críticos y en una determinación a ganar, no en agendas atestadas y en miedo a perder.

Finalmente, los beneficios que logran nuestros colaboradores al desarrollar un verdadero sentido de urgencia son: establecer una correcta gestión del tiempo, cumplir estándares de productividad, tratar de prever lo que sucederá a futuro, identificar nuevas oportunidades de negocio, y sobre todo, alcanzar los objetivos estratégicos del negocio, y por ende, el éxito.

Epílogo. Las prisas es una reacción emocional puramente instintiva que suele alimentar el ego; el sentido de urgencia es una acción planeada y ejecutada con conciencia, tiempo y calidad que refleja una alta madurez profesional. Si todo es urgente, nada es urgente. ♦



¿CÓMO DESARROLLAR EL SENTIDO DE URGENCIA EN NUESTROS EQUIPOS?

Para desarrollarlo hace falta pensar, comunicar, y liderar de manera efectiva. Veamos algunos elementos que nos pueden ayudar:

Definir objetivos estratégicos

Al definir de manera efectiva los objetivos del equipo u organización podemos tener un alto enfoque en prioridades, evitar el querer hacer todo al mismo tiempo, y dejar de perder el tiempo en actividades secundarias.

Cumplir las promesas

La principal característica de los equipos de alto desempeño, de acuerdo a Patrick Lencioni (Las 5 disfunciones de un equipo), es la confianza entre sus integrantes. Uno de los elementos para construir la confianza es el cumplimiento de acuerdos: lo prometido se debe cumplir.

Autonomía

Fomentar en las personas la libertad de gestión de sus actividades y de toma de decisiones en sus tareas les ayuda a estar enfocados, fomenta el espíritu de colaboración, y desarrolla competencias laborales y niveles de seguridad personal.

Comunicar

La información debe democratizarse, las personas deben conocer y tener claridad de los objetivos, estrategia y resultados de la organización, y entender cómo su trabajo impacta en la empresa.

INVERSIONES EN UN ENTORNO DE RECESIÓN

Por Roberto Solano Pérez
Gerente de Análisis Bursátil de Monex Casa de Bolsa
✉ jrsolano@monex.com.mx

En los últimos meses, los Banco Centrales (principalmente la FED en Estados Unidos) han reforzado su ciclo de alza en las tasas de interés para contrarrestar los efectos de una elevada inflación, aspecto que ha implicado que la probabilidad de recesión haya aumentado de manera significativa, siendo Europa y Estados Unidos el foco de atención de los inversionistas. Parecería un entorno caótico para las inversiones, sin embargo, la visión teórica de muchos economistas (siempre pensando en el pasado) resulta limitada, e incluso lejana al entorno de una realidad económica, social y de negocios después de casi tres años de pandemia.

Para comprender los efectos de una recesión, todos los especialistas se basan en la historia de los últimos periodos de contracción económica, sin embargo, este enfoque podría dejar fuera un entorno de consumo después de un entorno de pandemia, el contexto de interacción de negocios (logística y salarios) y el mayor peso de empresas tecnológicas en el marco global. Dicho lo anterior, consideramos que de materializarse una recesión económica, no deberíamos verla con la misma lectura que en periodos históricos.

Lo que sí deberíamos visualizar es que al ya difícil entorno de inversiones de 2022 (los índices accionarios mantienen caídas en este año), le faltaría incorporar mayores ajustes a las expectativas de utilidades para el resto de este año y para 2023. Pero la pregunta clave es que una vez incorporando este efecto, cuanto tiempo podría durar la recesión con sus claras repercusiones. Desde nuestra perspectiva, la recesión no necesariamente implicaría un largo

periodo de caída en el entorno económico, además de que la recuperación podría ser muy rápida (incluso con el punto de inflexión que todos esperamos en la inflación).

Con este escenario, no esperaríamos que la visión negativa sobre los mercados accionarios empeore, incluso estimamos una recuperación, pero esta llevará tiempo. Podríamos decir que todo lo predecible en el entorno “negativo” ya está incorporado en los niveles actuales, de hecho, ya no es sorprendente el escenario de recesión y mucho menos el efecto en las empresas. Podría resultar extraño que en un entorno de caída en la economía las acciones de las empresas repunten más que en un periodo de expansión económica, ya que el actuar de los Bancos Centrales con la llave de la “liquidez” se podría retomar en algún punto.

Los mayores daños para los mercados son los “cisnes negros”, eventos que nadie tiene en el escenario, y que de un momento a otro generan un impacto económico (ejemplo: COVID-19 y la crisis inmobiliaria de 2008). El concepto de paciencia, pero principalmente el de una estrategia activa en la selección de empresas en un entorno defensivo será clave para superar las metas. El principal reto estará en empresas que logren contrarrestar los efectos de inflación, que las expectativas de crecimiento no presenten muchos cambios, pero que el entorno de rentabilidad para los accionistas sea favorable.♥

MONEX

ECNORSA

SOLUCIÓN INTEGRAL EN COMBUSTIBLES



El distribuidor de combustible
más importante de México.



Certificado **ECN5**



Garantía **24 horas**



Calidad **S10**

Sitio Oficial:
www.ecnorsa.com.mx

Call Center Oficial:
81-2127-9203

EL ANÁLISIS PARA LA DETECCIÓN DE CAUSA RAÍZ Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Por Iván Gutiérrez Leal, CEO de Caltic Consultores calticconsultores.com



Al igual que las personas, las empresas deben desarrollar competencias organizacionales. Éstas normalmente son un reflejo de la cultura organizacional y de las competencias de las propias personas que integran su equipo de trabajo.

En un mundo tan cambiante y con un entorno tan dinámico una de las competencias que aporta mayor valor a las organizaciones es el contar con un equipo de trabajo que sepa analizar de manera correcta para detectar la causa raíz de los problemas y por ende llegar a la mejor solución posible.

El análisis de causa raíz, nos ayuda a llegar a la razón principal por la que se está dando cierto problema y resolverlo de manera sistémica, de esta forma evita estar solamente solucionando los efectos del problema es decir, ser un apaga fuegos constante. Se pueden tratar algunos de los efectos para una solución rápida a corto plazo, sin embargo, el ideal es obtener un diagnóstico correcto de la causa raíz para atenderla.

Existen distintas herramientas para el análisis de problemas, no hay una mejor que otra, si no dependiendo del problema hay una más adecuada que otra. Es importante que al aplicarlas nos enfoquemos en el cómo y por qué sucedió algo y no en el quién fue el responsable.

La herramienta de análisis más utilizada son los llamados Diagramas de Causa y Efecto, conocidos también como Diagramas de Pescado o Diagramas de Ishikawa.

Éste representa un esquema organizado tipo lluvia de ideas, que nos ayuda a determinar los factores involucrados en un problema. Ayuda a la objetividad, aunque no es un método cuantitativo. Es

aplicable a muchas y diversas áreas. Se puede emplear tanto para la búsqueda de una causa como de una solución.

Al realizar un análisis hay que asegurarnos de contar con la evidencia necesaria para realizar un análisis objetivo y correcto así como para soportar la conclusión a la que estamos llegando.

Una vez teniendo un correcto análisis, el siguiente paso es el más importante. En donde se define cuál será el curso de acción a seguir o los cambios a implementar para atender lo que está causando la causa raíz y que dicho problema deje de existir.

No hay que olvidar que en ocasiones nos podemos encontrar con que hay más de una causa raíz para un problema, y resolver el problema de raíz implica atenderlas todas; sin embargo, es importante que se prioricen para iniciar atendiendo la que más impacta al problema, ya que en ocasiones bajo el Diagrama de Pareto, atendiendo el 20 por ciento de las causas podemos resolver el 80 por ciento del problema.▼

ESTAS SON ALGUNAS DE LAS HERRAMIENTAS PARA EL ANÁLISIS DE PROBLEMAS:

- Diagrama de Causa y Efecto
- Gráficos de control
- Diagramas de flujo
- Histogramas
- Gráficos de Pareto
- Los Cinco ¿Por qué?

Ultra Gas

Fleet Card



TU CONTROL DE COMBUSTIBLE MÁS SEGURO



**100%
deducible**



**Cobertura
nacional**



**Afiliación
inmediata**



**Seguridad
y controles**



**Portal
en línea**



**Flexibilidad
tecnológica**



**Administración
online**



**Disponible los
365 días**

www.ultragas.com.mx

Tel: 81-1878-0469

SORPRENDENTE VENDIMIA 2022

Vinos Parvada celebró la fiesta más importante del año con la presencia de cientos de personas provenientes de todo México, una fiesta icónica que marca la historia del turismo y la cultura de nuestro país.

Para agradecer la buena maduración de las uvas especiales de Parvada, la casa celebró a lo grande la cosecha de este año. Con la presencia de cientos de personas provenientes de diferentes partes de México, el pasado 20 de agosto se llevó a cabo la fiesta más importante del año: Vendimia 2022.

Con las maravillosas vistas que ofrece el recinto, los asistentes comenzaron a llegar en punto de las 2pm al exclusivo evento. Para celebrar el tradicional festejo los visitantes vivieron una experiencia inolvidable que incluyó una comida con menú especial servido por Villa Ferré y catas de vino. Posteriormente pudieron participar en el tradicional pisado de uvas.

En medio de una ambientación memorable diseñada por el decorador Javier Bredee, los participantes en el evento convivieron mientras la música en vivo enmarcaba el momento. Entrada la noche se dio pie al espectacular show de pirotecnia, al mismo tiempo que un DJ celebraba la fiesta exclusiva.

Este 2022 vinos Parvada vuelve a sorprender con su ahora icónica fiesta de la Vendimia. ♦



Freddy Villarreal, Rafael Hernández, Chuy Villarreal, Curro Hamdan y Botis Villarreal



Andrea Compeán y Carlos Torres





+ DE PARVADA

- Fraccionamiento
- Restaurante y rooftop
- Bodega de vino
- Recorrido a viñedo
- Salón de eventos

vinosparvada.com
 (871) 727 2140
[vinicola parvada](https://www.facebook.com/vinicola.parvada)
[@vinosparvada](https://www.instagram.com/vinosparvada)



Rafael Hernández y Cristy Mesta



Lucía García y Esteban Fuentes de María





Mauricio Lobeira y Taiyana Pimentel



Caty Zambrano

NOCHE DE ARTE

Con un exclusivo recorrido para los miembros de su Consejo, Marco celebró la apertura de la exposición Ambientes Totales de la artista Helen Escobedo. Cabe señalar que esta muestra, conformada por 108 piezas, es una colaboración entre MARCO y Laboratorio de Arte Alameda.♥



Marcelo Vallecillo y Rodrigo Odriozola



Laura Leal y Martha Sañudo

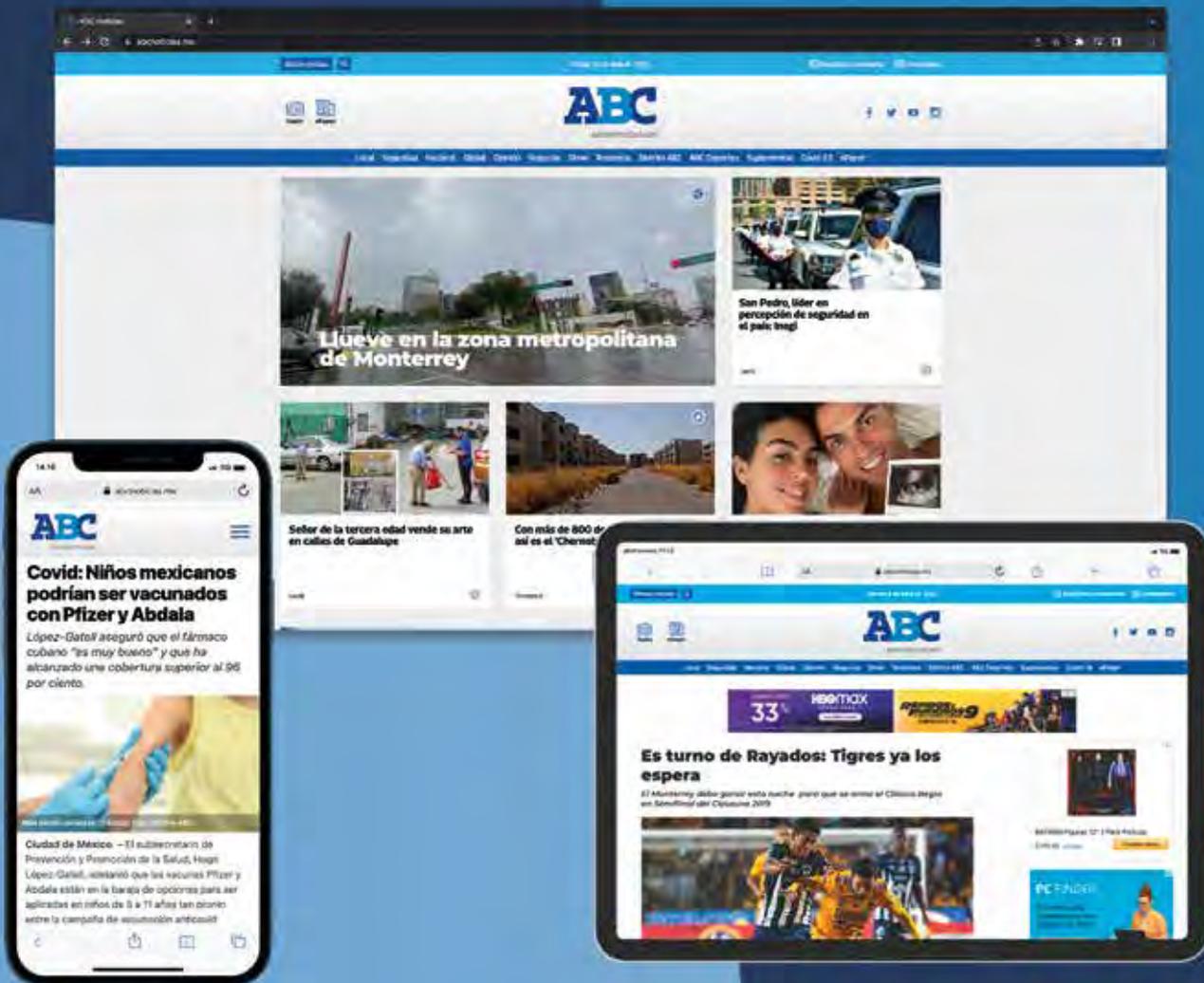


Alexandra Castro y Delia Salinas

Galería completa



Te **conectamos** con las noticias hiperlocales, ultrarápidas y súperconfiables.



Visita nuestro nuevo sitio: abcnoticias.mx
o descarga nuestra **nueva APP: ABCNoticiasMX**.





Dario Cantú y David Camelo



Eduardo Sánchez, Sergio Reséndez y Luis Véjar

CELEBRAN PROYECTO

Con un exclusivo coctel en la terraza de sus oficinas, Invest Monterrey celebró su segundo aniversario.

Héctor Tijerina, Director Ejecutivo, conmemoró estos dos años de grandes retos e importantes logros para el proyecto en compañía de invitados especiales, empresarios mexicanos y extranjeros, así como autoridades consulares y diplomáticos. ▼



Leonardo Gámez y Manuel Nájera



Héctor Tijerina, Manuel Villalón y José González



Martín Caro, Michael Voll y Alejandro Mendoza

Galería completa





MONEX

Se nota cuando eres parte
de uno de los mejores
lugares para trabajar

Desde hace 19 años nos hemos enfocado en ofrecer a nuestros colaboradores un lugar de trabajo con las mejores herramientas y el ambiente laboral idóneo para su desarrollo

Mantente ágil

Contáctanos en monex.com.mx o Monterrey: 818 152 8300 y 818 133 7700

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

[t @monexanalysis](https://twitter.com/monexanalysis)

[i @monexglobal](https://www.instagram.com/monexglobal)



ANIMAL

**THE
ANIMAL
KIND**

Rooftop

COMING SOON

© ANIMALCALZADA

