

WWW.PLAYERSOFLIFE.COM

PLAYERS®

OF LIFE
MONTERREY

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

OCTUBRE 2011

30 MEX. \$230 US. \$330 CAN



7 60007 210001



BUEN COMER: LOS MEJORES 'SPOTS'
LA INIGUALABLE COCINA REGIA
LOS GADGETS MÁS COOL PARA FOODIES

DIEGO Y CESÁREO VEIGA

CUISINE DEALERS

¿CÓMO ESTE PAR DE HERMANOS HA POTENCIADO EL ÉXITO EMPRESARIAL
DE SU PADRE? CONOCE LA HISTORIA DE LA COMPAÑÍA QUE 'COCINA' SOLUCIONES PARA
GRAN PARTE DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA DENTRO Y FUERA DE LA CIUDAD

telcel
PLAYS



JW MARRIOTT
MONTERREY VALLE





JW Marriott Monterrey Valle

Avenida del Roble 670, Valle del Campestre, San Pedro Garza García 66265

T: 81 8850 6700 | M: orfebre@aimbridgelatam.com

Renueva o Actíivate
con los **mejores Smartphones**

telcel 5G



Samsung
Galaxy Z Fold 5



Samsung
Galaxy Z Flip 5



Motorola
Edge 30 Ultra



Motorola
RAZR 40 Ultra



Oppo
Find N2 Flip



SIN LÍMITE

**Llamadas y mensajes
ILIMITADOS**

Encuétralos también en www.telcel.com/tienda

Envío a domicilio
SIN COSTO

Visita tu punto de venta Telcel más cercano

Vigencia al 31 de Octubre 2023

La mayor Cobertura y Velocidad

PLAN TELCEL
PLUS 4

CON
10GB

POR SOLO
\$499 AL
MES

telcel

LA POSTRERIA



La Postreria 77



812-474-4950



@lapostreria77



@lapostreria77



RERIA 77[®]





El Hospital de Toda la Vida



Basado en el ranking FUNSAALUD
"Los Mejores Hospitales Privados de México".

El Futuro de la Radioterapia y Radiocirugía, **a tu alcance.**

Tratamiento oncológico con precisión extraordinaria.



Acelerador Lineal

trueBEAM

Tecnología de
Vanguardia de
primer nivel.

Síguenos y conoce más.

 [muguerza_altaespecialidad](#)

 [hospitalmuguerza](#)

CLAVE DE AUTORIZACIÓN SSA No. 23 19 02 001-A 0092

Responsable Sanitario Dr. Ángel Martínez Vela,

No de Cédula de Especialidad en Cirugía General: 34502, U.A.N.L.

PLAYERS'
Restaurant's
CHOICE '23
presentado por
Uber Eats | VINOTECA

TOP
RESTAURANTS
2023

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

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



CONOCE MÁS AQUÍ



PLAYERS of life: Revista - Monterrey



COMIDA MEXICANA
FAV: La Catarina
MUST: La Catarina

ORIENTAL
FAV: Señor Tanaka
MUST: Hotaru

DESAYUNOS
FAV: Casa Benell
MUST: Café Laurel

SEAFOOD
FAV: El Guayabo
MUST: Abisal

DRINKS & COCKTAILS
FAV: Señora Tanaka
MUST: Señora Tanaka

COFFEE & CAKES
FAV: La Postrería 77
MUST: Bread

GREEN & HEALTHY
FAV: Nectarworks
MUST: Kale

ITALIANISSIMO
FAV: Il Capriccio
MUST: Pizza Studio

BUSINESS
FAV: La Torrada
MUST: La Torrada

GRILL
FAV: El Gaucho
MUST: Cara de Vaca

AMERICAN GRILL
FAV: Old Jimmys BBQ
MUST: Trigo & Humo

ALTA COCINA
FAV: Pangea
MUST: Pangea

TACOS
FAV: Tacos Atarantados
MUST: Tacos Atarantados

JOYAS NORESTENSES
FAV: Botanero Moritas
MUST: El Jonuco

BURGERS
FAV: The Food Box
MUST: Skin Joint

REVELACIÓN
FAV: Animal
MUST: Zatziki



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






LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



GAONERA CON MONTADITO DE CHICHARRÓN PRENSADO

LÁZARO CÁRDENAS 2500 SPGG RSVP - 81 8262 - 7150 ☎ 81 8259 - 9853 •  OpenTable

WWW.LATORRADA.MX

Fiel a tu esencia

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

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

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

No me queda más que decir que, ¡buen provecho! ♡



Maurice Collier, cofundador de Grupo PLAYERS

Foto: Ernesto Ramirez

PLAYERS OF LIFE

MONTERREY

CONSEJO EDITORIAL

Ismael Montoya
Jorge González Mogas
Lorenia Canavati
Maricela Contreras
Martha Herrera

DIRECTORA EJECUTIVA

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

GERENTES DE CUENTAS CLAVE

Roberto González
e: roberto.gonzalez@playersoflife.com

Jorge Ramirez
e: jorge.ramirez@playersoflife.com

ASESORAS COMERCIALES

Aurora Cruz
e: aurora.cruz@playersoflife.com
Heidi Benavides
e: heidi.benavides@playersoflife.com

Paola Cota
e: paola.cota@playersoflife.com

EDITORA EJECUTIVA

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

BRANDED CONTENT EDITORS

Adán Tamez
e: adan.tamez@playersoflife.com
Kenia Sánchez
e: kenia.sanchez@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL PRINT

Mildreth García
e: mildreth.garcia@playersoflife.com

DISEÑO EDITORIAL

Armando González
e: armando.gonzalez@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL

Luis Méndez
e: luis.mendez@playersoflife.com

COORDINACIÓN DE MARKETING

Mariana Ovalle
e: mariana.ovalle@playersoflife.com

DISEÑO DIGITAL

Mario Saucedo
e: mario.saucedo@playersoflife.com

ADMINISTRACIÓN

Cinthia Dueñas
e: cinthia.duenas@playersoflife.com

ASISTENTE DE DIRECCIÓN

Trisha Lee
e: trisha.lee@playersoflife.com

FOTOGRAFÍA:

Leyda Silva
Rubén Mora

DISTRIBUCIÓN

Milton Gaspar

DIRECCIÓN GENERAL

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

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

EDITORIAL

HEAD EDITORIAL

Vanessa Gutiérrez
e: vanessa.gutierrez@grupoplayers.com.mx

EDITORA EJECUTIVA

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

HEAD EDITORIAL DIGITAL

Santiago Vega
e: santiago.vega@grupoplayers.com.mx

HEAD BRANDED CONTENT

Yovanna García
e: yovanna.garcia@playersoflife.com

COMMUNITY MANAGER

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

DISEÑO

PRINT

Dalia Soriano
e: dalia.soriano@playersoflife.com

DIGITAL

Mario Saucedo
e: mario.saucedo@playersoflife.com

ADMINISTRACIÓN

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

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

GERENTE ADMINISTRATIVA

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

SUBGERENTE DE OPERACIONES ADMINISTRATIVAS

Gabriela Hamdan
e: gabriela.hamdan@playersoflife.com

MARKETING, RELACIONES PÚBLICAS Y EXPERIENCIAS

GERENTE DE MARKETING Y RELACIONES PÚBLICAS

Pamela Tirado
e: pamela.tirado@grupoplayers.com.mx

SUBGERENTE DE MARKETING

Jocelyn Albarrán
e: jocelyn.albarran@grupoplayers.com.mx

GERENTE DE ESPECTÁCULOS Y TAILOR MADE

Edgar Ayala
e: edgar.ayala@grupoplayers.com.mx

DISEÑO MARKETING

Annette Hernández
e: annette.hernandez@playersoflife.com

SISTEMAS

GERENTE DE SISTEMAS

Iveth Ramos
e: iveth.ramos@grupoplayers.com.mx

COORDINADOR DE SISTEMAS

Joaquín Batres
e: joaquin.batres@grupoplayers.com.mx

RECURSOS HUMANOS

GERENTE DE RECURSOS HUMANOS

Brisa Favila
e: brisa.favila@grupoplayers.com.mx

ANALISTA DE RECURSOS HUMANOS

Andrea Mejía
e: andrea.mejia@playersoflife.com

PLAYERS EN MÉXICO

CORPORATIVO

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

GUADALAJARA

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

MONTERREY

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

SALTILLO

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

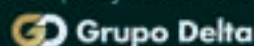
IMPRESO EN:




PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 16 No. 197. Fecha de publicación: 1 de Octubre de 2023. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila, México. Editor responsable: Rocio 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

Un proyecto de:



Torreazuria.com

La nueva joya de  VIA CORDILLERA

AZURIA

Preventa

DE DEPARTAMENTOS



Diseño arquitectónico
de Rodrigo de la Peña

rdlp
arquitectos

Conócenos



✉ info@viacordillera.com ☎ 81 8880 2010/ 20

Showroom 📍 Eje Interior #10 Local 24 Vía Cordillera, Santa Catarina N.L.



42

**HISTORIA DE ÉXITO
CESÁREO Y DIEGO VEIGA**

SPOTLIGHT

36 Marco Guerrero
y Alfonso Roiz

38 Gabriela Beltrán

40 Irene Quiroga

COOL JOBS

Fortaleciendo lazos y empoderando vidas: Sisters by Choice



Escanea para conocer su historia




ESTILO DE VIDA
Cítricos y busbujas: The Frizz



SOCIALITÉ

Revive la gala de asistencia al PLAYERS' Restaurant's Choice

A man in a white t-shirt and dark trousers stands on a white rectangular pedestal. He is holding a silver, ribbed TUMI suitcase. The background is a bright, sunny landscape with a green field, distant hills, and a blue sky with white clouds. The TUMI logo is overlaid in the center of the image.

TUMI

LLEGAMOS A FASHION DRIVE

PRESENTANDO AL PILOTO DE FÓRMULA 1 DE MCLAREN LANDO NORRIS CON 19 DEGREE ALUMINUM

OKTOBER
FEST

LA FIESTA DE LA CERVEZA

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

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

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

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

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

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

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

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

LITROS DE CERVEZA POR LAS ESQUINAS

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



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

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

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



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

¡SALUD!

La edición 2022 de este festival arrojó las siguientes cifras

238

Puestos de venta

167

De atracciones

146

De alimentos

8 MIL

Empleos permanentes

5 MIL

Empleos temporales

12.60-13.80

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

Fotos: Pexels y oktoberfest.de

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

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

DEL CARRUSEL A LAS ATRACCIONES

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

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

CONTRA VIENTO Y MAREA

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

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

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



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

Con información de oktoberfest.de

EN EL CINE Y EN LA MESA

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



CUALQUIERA PUEDE COCINAR

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

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

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

¿SE TE ANTOJA UN CHOCOLATE?

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

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



DRAMA EN EL PALACIO

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



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



CHOCOLATE AMARGO

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

DIRECCIÓN:
Lasse Hallstrom

PROTAGONISTAS:
Juliette Binoche
y Johnny Depp

PLATAFORMA:
Amazon Prime
Video

UNA HISTORIA DE AMOR EN LA COCINA

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



DIRECCIÓN:
Scott Hicks

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

PLATAFORMA:
Netflix

POR LA FORMA DE AGARRAR EL TACO...

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

CREADOR:
Pablo Cruz
PLATAFORMA:
Netflix

COCINA A LA MÁXIMA VELOCIDAD

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

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

CREADOR: Christopher Storer
PROTAGONISTAS: Jeremy Allen White y Ayo Edebiri
PLATAFORMA: Star+



LA PERSECUCIÓN DEL SUEÑO

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



DIRECCIÓN:
John Wells

PROTAGONISTAS:
Bradley Cooper
y Sienna Miller

PLATAFORMA:
Netflix y Paramount+



KITCHEN ESSENTIALS

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



SABRE PARIS DINNER CUTLERY SET

\$30 USD

www.arket.com



SAN RAPHAEL WILD FLOWER SALAD BOWL

\$90 USD

www.arket.com



SAN RAPHAEL WILD FLOWER CENTREPIECE PLATE

\$79 USD

www.arket.com



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

£355

www.mrporter.com



BRUNELLO CUCINELLI:
HORN AND STAINLESS
STEEL NUTCRACKER

£450

www.mrporter.com



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

£110
www.mrporter.com

L'ATELIER DU VIN WINE TOOL SET AND RACK

£260
www.mrporter.com



SOHO HOME BARWELL CUT CRYSTAL MARTINI SHAKER

£105
www.mrporter.com



SOHO HOME HUXLEY SET OF FOUR CHAMPAGNE COUPE GLASSES

£300
www.mrporter.com



CHRISTOFLE: MOOD PARTY STAINLESS STEEL, WALNUT AND PORCELAIN TRAY

£1,020
www.mrporter.com



ASSOULINE THE IMPOSSIBLE COLLECTION OF WINE CLOTH-BOUND BOOK

£1,000
www.mrporter.com

GOODIES FOR FOODIES

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

1

BARISTA EN CASA

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

@ Beville Barista Express
📍 Liverpool



3

SWEET TREATS

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

@ Ninja Creami Deluxe
📍 Amazon



2

EN UN DOS POR TRES

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

@ Almond Cow
📍 Amazon



4

DULCE BUENOS DÍAS

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

@ Double Rotation Waffle Maker
📍 Amazon



5

COCCIÓN CON PRECISIÓN

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

@ Breville Joule Turbo
Ebay



6

AGUA MINERALIZADA

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

@ Arke Carbonator III
Bestbuy



7

SIN DESPERDICIOS

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

@ Reencle
Amazon



8

EL TOSTADO PERFECTO

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

@ Balmuda steam oven toaster
Amazon



9

EL MEJOR CORTE

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

@ SpirelliFix
Palacio de Hierro



10

AYUDANTE DEL CHEF

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

@ Create Ikohs Chefbot Touch
Amazon



WINTER CLOSET

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

HIM

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



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



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

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



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



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

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



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

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



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

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

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



Fotos: Cortesía

ARTE, ACCESORIOS Y BÁSICOS QUE NECESITAS EN TU VIDA



1 EVELINA KROON WOOL BLANKET

\$129 USD

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

www.arket.com

2 STEAMERY CIRRUS NO. 3 IRON STEAMER

\$210 USD

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

www.arket.com

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

£4,200

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

www.mrporter.com

4 DISTRICT VISION: JUNYA RACER POLYCARBONATE SUNGLASSES

£305

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

www.mrporter.com

5 MONCLER GRENOBLE: LOGO-APPLIQUÉD SHELL BELT BAG

£550

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

www.mrporter.com



CELINE HOMME: LOGO-PRINT SKATEBOARD

£1,050

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

📍 www.mrporter.com



TRANSPARENT SPEAKER: ACOUS- TIC SCULPTURE JESMONITE SPEAKER

£2,500

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

📍 www.mrporter.com



BE@RBRICK + KEITH HARING #9 1000%

£585

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

📍 www.mrporter.com



BOYHOOD + PEANUTS SNOOPY LARGE OAK FIGURINE

£235

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

📍 www.mrporter.com



AMALGAM COLLECTION: BUGATTI TYPE 57G TANK 1.8 MODEL CAR

£15,995

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

📍 www.mrporter.com

EN EL OLIMPO DE LA FIL

POESÍA INICIAL

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

Peces de piel fugaz

De La Máquina de Escribir



PRIMER PREMIO NACIONAL

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

El ser que va a morir
De Joaquín Mortiz

CONTINUA REBELDÍA POÉTICA

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

La voluntad del ámbar

De Biblioteca Era



GALARDÓN DE PARES

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

Ese espacio, ese jardín
De Alianza Editorial

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

VERSOS PARA INFANCIAS

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

¿A dónde fue el ciempiés?

De Ediciones Era



REFLEJOS DE VIDA

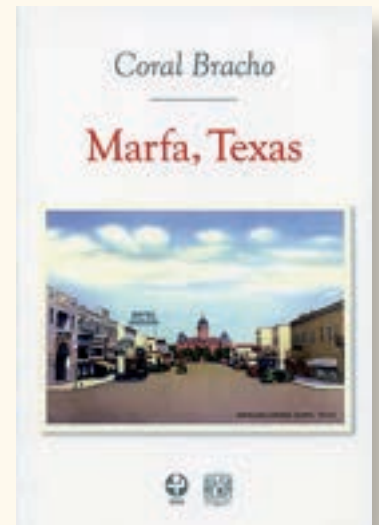
Los poemas de este libro muestran a una autora que decide ver la vida como si se tratara de un cúmulo de habitaciones de hotel, con sus respectivas historias, en las cuales se reflejan diferentes aspectos de la vida. En sus versos, el lector podrá adentrarse en diferentes misterios, tal y como sucediera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

Cuarto de Hotel
De Ediciones Era

LENGUAJE NATURAL

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

Huellas de luz
De Ediciones Era



RECORRIDO TEXANO

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

Marfa, Texas
De Ediciones Era



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

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

Por Vanessa Gutiérrez

SIN NUEVAS IDEAS, EL ÉXITO SE PUEDE VOLVER RANCIO”

¿DÓNDE TRABAJÓ ANTHONY?

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

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

LA INFANCIA DE BOURDAIN

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

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

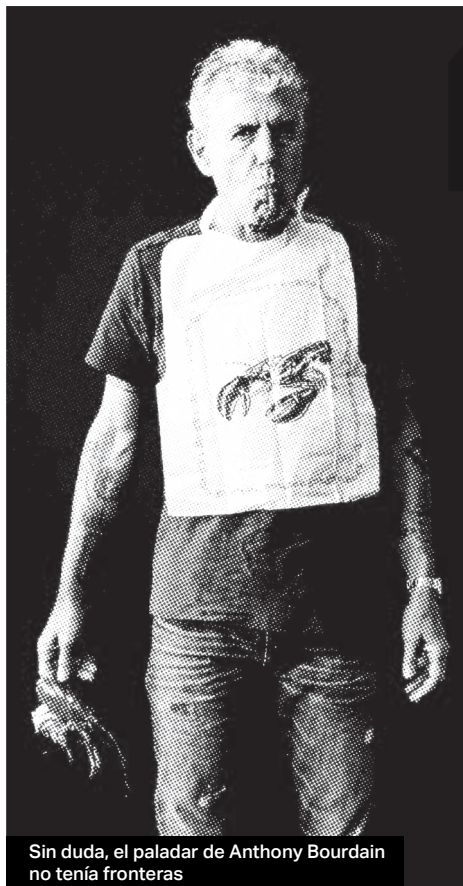
EL GENIO CULINARIO

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

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

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

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



Sin duda, el paladar de Anthony Bourdain no tenía fronteras

BOURDAIN'S DARK WORLD

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

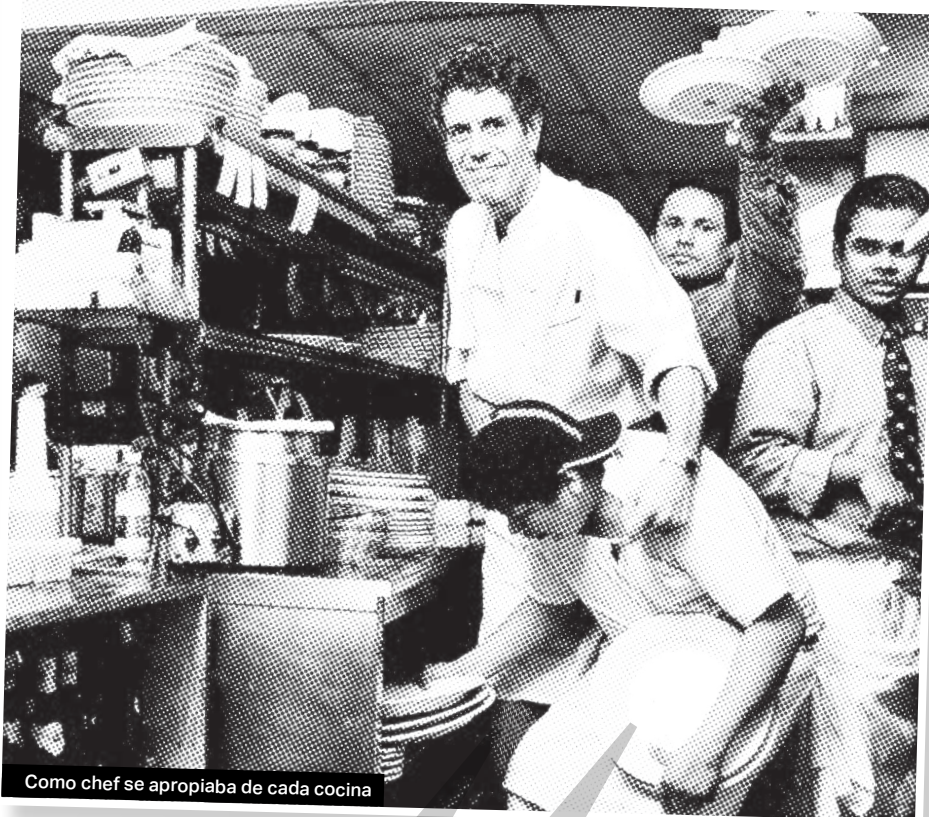
Aunque nunca hubo una confirmación acerca de si el presentador de TV padecía depresión; en una entrevista que concedió al diario británico The Guardian, expresó que era un alma infeliz; incluso, en reiteradas ocasiones, aseguró tener una vida desordenada.

UN ENAMORADO DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

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

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

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



Como chef se apropiaba de cada cocina

EL DÍA QUE MURIÓ

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

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

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

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

CUCINA  ITALIANA

CANTINETTA

— *de il Duomo* —

◀◀ IL PIACERE DI MANGIARE ▶▶



[Arboleda]: Segundo piso

(81) 3953 5331

© @cantinetta.arboleda

• GRUPO PASTA •



Marco Guerrero y Alfonso Roiz

DEL SUSHI CLÁSICO A LA INNOVACIÓN

La evolución culinaria de Nikkori, donde la tradición japonesa se fusiona con la creatividad mexicana que ofrece una experiencia gastronómica única que satisface todos los paladares

En un mundo donde la gastronomía japonesa ha conquistado el paladar de las personas, Nikkori es una historia de evolución y adaptación. Todo comenzó hace 30 años, cuando los visionarios socios Marco Guerrero y Alfonso Roiz decidieron emprender un emocionante proyecto culinario llamado Nikkori. Siendo esta historia un testimonio de evolución y adaptación. Iniciaron su viaje ofreciendo un menú tradicional japonés que incluía los clásicos platillos como el sushi, el sashimi y los rollos de alga nori rellenos de arroz y pescado fresco.

Sin embargo, el éxito del proyecto de comida japonesa radica en su constante atención a las necesidades y deseos de los clientes. Escuchar sus comentarios y observar sus preferencias se convirtió en una parte esencial de la filosofía de negocio. Esto llevó a Nikkori a una emocionante transformación culinaria al fusionar las cocinas japonesa y mexicana en una propuesta audaz.

La fusión de estas culturas culinarias no fue un proceso sencillo. Requirió un viaje de descubrimiento y experimentación para incorporar elementos auténticos japoneses con toques de la cocina mexicana en los platillos. El resultado final fue una experiencia culinaria que desafiaba los sentidos y superaba las expectativas.

Hoy en día, Nikkori es un lugar para todos los paladares. Su nuevo y amplio menú abarca desde opciones de sushi vegano hasta platillos de fusión y tradicionales japoneses. La cocina japonesa tradicional ha recuperado su lugar en el corazón de la

Foto: Juan Rodríguez Laguna



población, y se ha convertido en un refugio para aquellos que buscan autenticidad y calidad en cada platillo.

Una de las características más emocionantes de Nikkori es su modalidad de omakase, que desafía las normas tradicionales al permitir que los clientes y el chef confíen mutuamente en la creación de platillos frescos y emocionantes. Es una experiencia que va más allá de la comida y desafía los límites de la gastronomía.

Además de la comida excepcional, también pone énfasis en el maridaje adecuado. Su carta de bebidas y mixología es extensa y diversa, con opciones sin y con alcohol. Desde bebidas refrescantes como limonadas hasta mezcales y vinos selectos, el restaurante de comida japonesa ha creado un menú que satisface todos los gustos. Las nuevas generaciones encuentran en Nikkori el lugar perfecto para pasar su fin de semana con amigos, disfrutando de bebidas y delicias culinarias.

Después de consolidar la primera sucursal del restaurante de comida japonesa, Marco Guerrero y Alfonso Roiz decidieron llevar la experiencia culinaria a otras ciudades. Se abrieron sucursales en Matamoros, Tamaulipas, y en Saltillo, Coahuila. Además, exploraron otros



conceptos culinarios, como oriental grill y wok, fusionando las tradiciones culinarias asiáticas y mexicanas.

A lo largo de su historia, Grupo Nikkori ha enfrentado desafíos, pero cada paso ha llevado a nuevas metas y objetivos más ambiciosos. Desde Reina Comfort Food hasta El Muñeco Coctelería Norteña, este proyecto de comida japonesa ha diversificado sus propuestas culinarias con creatividad y experiencia.

Actualmente, Nikkori está marcando un nuevo capítulo en su historia. No solo están evolucionando su oferta culinaria, sino que también están renovando la decoración y el ambiente de sus restaurantes para brindar a los clientes una experiencia aún más placentera. Nikkori está emocionado por lo que el futuro les depara y espera seguir siendo un destino culinario de elección para todos aquellos que buscan una experiencia gastronómica excepcional y emocionante.♥

LA FUERZA DETRÁS DE CRUZ ROSA

Descubre la conmovedora historia de Gabriela Beltrán, Presidenta de Cruz Rosa ABP, y su incansable compromiso en la lucha contra el cáncer. Desde voluntaria hasta líder, su legado inspira el cambio

Gabriela Beltrán, una apasionada defensora de la causa del cáncer, ha dedicado más de una década de su vida a la Asociación Civil Cruz Rosa ABP. Su historia en esta organización comenzó como voluntaria hace 11 años cuando fue invitada por Ale Garza, quien en ese momento era Presidente de Cruz Rosa.

Desde el principio, Gabriela se sintió profundamente conmovida por la noble causa y la estructura de la asociación. Su compromiso con la misión de Cruz Rosa la llevó a convertirse en miembro del patronato hace 9 años. Y, hace aproximadamente 1 año y medio, asumió el cargo de Presidente del patronato de Cruz Rosa ABP.

Durante su mandato como Presidente, Gabriela ha liderado importantes cambios y mejoras en la organización. Uno de los logros más destacados fue la inauguración de un nuevo albergue integral, un proyecto que se hizo realidad gracias al esfuerzo colectivo de los miembros del patronato y la generosidad de los donadores. Además, Gabriela ha trabajado en la reestructuración de puestos y posiciones dentro del albergue, impulsando una gestión más eficiente.

Una de las innovaciones más notables bajo la dirección de Gabriela es la implementación de un sistema de base de datos para las pacientes de Cruz Rosa. Esta herramienta no solo agiliza la prestación de servicios médicos, psicológicos y nutricionales, sino que también proporciona información vital para la gestión financiera de la asociación.

Cruz Rosa ABP se dedica a mejorar la calidad de vida de las mujeres con cáncer y sus cuidadores. Ofrecen un albergue integral y multidisciplinario que brinda hospedaje, alimentación, atención médica, apoyo psicológico, y una variedad de servicios, incluyendo terapia para pacientes con linfedema.

Además del albergue, Cruz Rosa opera módulos de atención en hospitales oncológicos para brindar apoyo

inmediato a pacientes y cuidadores. La organización también lleva a cabo campañas de sensibilización sobre el cáncer y la importancia de la detección temprana.

El compromiso de Gabriela y su equipo se refleja en una serie de eventos institucionales de recaudación de fondos, así como en alianzas estratégicas con empresas y el gobierno. Uno de los momentos más activos en el calendario de Cruz Rosa es octubre, el Mes de Conciencia del Cáncer de Mama, donde realizan diversas campañas y eventos para educar a la comunidad y recaudar fondos.

Gabriela Beltrán y el equipo de Cruz Rosa están enfocados en metas a corto, mediano y largo plazo. A corto plazo, se centran en el éxito de las campañas de octubre y la subasta a beneficio con Rayados. A mediano plazo, buscan más alianzas y eventos tanto para recaudación como para concientización. A largo plazo, aspiran a fortalecer aún más la institución y expandir su red de apoyo para ayudar a más mujeres y cuidadores.

El compromiso de Gabriela Beltrán con Cruz Rosa no se limita a palabras, sino que se traduce en acciones constantes para apoyar a las mujeres que luchan contra el cáncer y a sus cuidadores. Además, Gabriela se erige como un apoyo inquebrantable para todos los que donan su tiempo y esfuerzo a esta causa.

Uno de los mayores logros de Gabriela en su trayectoria en Cruz Rosa es el aprendizaje constante que ha obtenido al trabajar con mujeres valiosas en diferentes roles dentro de la organización. Desde presidentes hasta voluntarias y empleadas, todas han contribuido con su energía, trabajo incansable y empatía para llevar a Cruz Rosa a su nivel actual.

Gabriela Beltrán también agradece profundamente el apoyo de su esposo y sus hijos, quienes la han respaldado en su compromiso como Presidenta de Cruz Rosa. Su familia ha sido parte integral de su trabajo y esfuerzo por hacer de Cruz Rosa una organización aún más sólida y efectiva en su misión de brindar apoyo a quienes más lo necesitan. ♦

Foto: Leyda Silva

A portrait of Gabriela Beltrán, a woman with shoulder-length dark hair, smiling and resting her chin on her hand. She is wearing a light pink blazer with ruffled cuffs and a dark top. Her accessories include a gold watch, a red string bracelet, a multi-strand bracelet with blue beads, a gold ring, a pearl earring, and a necklace. The background is a soft pink and white gradient with a large pink circular shape on the right.

Gabriela
Beltrán

GASTRONOMÍA Y EMPRENDIMIENTO: EL CAMINO DE UNA MUJER EXITOSA

Desde vender vinagretas en bazares locales hasta ofrecer platillos gourmet, sigue el viaje de una mujer que enfrentó desafíos personales con determinación y se convirtió en referente en el mundo de la cocina

Desde temprana edad, Irene Quiroga estuvo inmersa en un entorno lleno de mujeres trabajadoras: su madre, tías y abuela. Este contexto cultivó en ella un deseo ardiente de emprender, aunque al principio no estaba segura de cuál sería su camino.

Su madre, una maestra de día y una ama de casa ejemplar de noche, era su fuente de inspiración. Siguiendo sus pasos, comenzó a vender cualquier cosa que estuviera a su alcance, desde celulares hasta ropa para niños, todo mientras mantenía la misma dedicación que su madre.

Pero su verdadera pasión era la cocina. La disfrutaba tanto que solía preparar comidas para sus amigas en casa o para llevar a reuniones. Cada platillo era un experimento, una búsqueda incansable de sabores exquisitos que podía replicar en casa. Sus hijos eran sus críticos más honestos.

Se sumergió en el mundo culinario, devorando programas de cocina y experimentando con nuevas técnicas. Un día, creó una vinagreta que resultó ser un éxito instantáneo, así que comenzó a buscar otro sabor igual de perfecto a los paladares de sus amistades y familia, al lograrlo, no pasó mucho tiempo antes de que comenzara a venderlas en bazares locales.

Inicialmente, su plan era vender solo estas dos vinagretas, pero la demanda la llevó a expandir su negocio. Se dio cuenta de que había encontrado un nicho: personas que buscaban opciones saludables y sabrosas.

Con su formación en recursos humanos, supo cómo planificar su empresa sin pedir dinero prestado, ahorrando cada centavo que ganaba para invertir en su creciente negocio. Sin embargo, la vida le lanzó desafíos difíciles: primero la pérdida de su padre, su principal apoyo, luego un divorcio al embarcarse en su viaje de independencia económica, y finalmente, cinco años después de la muerte de su padre, la pérdida de su madre.

A pesar de todas estas adversidades, siguió adelante, demostrando a sus hijos el valor del trabajo, el dinero y la lealtad. Su historia es un testimonio de que, con esfuerzo y dedicación, uno puede alcanzar el éxito, sin importar los obstáculos en el camino. Una mujer valiente y trabajadora, ha convertido su pasión por la comida en un imperio culinario y un legado de resiliencia.

UN IMPERIO EN CRECIMIENTO

A medida que su negocio de vinagretas y aderezos crecía, Irene Quiroga se dio cuenta de que su pasión por la cocina no tenía límites. La demanda de sus productos la inspiró a expandir su oferta y aventurarse en el mundo de la preparación de alimentos más elaborados.

Comenzó a experimentar con ensaladas frescas y paninis deliciosos, y pronto su pequeño puesto en el bazar de San Agustín se convirtió en un lugar popular. La gente buscaba sus platillos

no solo por su sabor excepcional, sino también por su enfoque en ingredientes saludables y nutritivos.

Lo que inicialmente había sido un negocio de vinagretas se transformó en una empresa de alimentos que ofrecía opciones saludables y catering para aquellos que deseaban cuidar su alimentación sin sacrificar el sabor. Su visión la llevó a explorar nuevos horizontes culinarios, y su éxito continuó creciendo.

LA IMPORTANCIA DE LA AUTONOMÍA Y LA RESILIENCIA

A lo largo de su trayecto, ella demostró que la autonomía y la resiliencia son pilares fundamentales para el éxito. Sin depender de financiamiento externo, ella construyó su negocio desde cero, utilizando cada ganancia para invertir en equipos de cocina, ingredientes de calidad y capacitación para su equipo.

Los desafíos personales que enfrentó, desde la pérdida de seres queridos hasta la adversidad de un divorcio, solo fortalecieron su determinación. En lugar de darse por vencida, canalizó esas experiencias en su trabajo, convirtiéndolas en combustible para su crecimiento personal y profesional.

Hoy en día, su proyecto culinario es un testimonio viviente de su dedicación y amor por la cocina. Pero más allá de sus deliciosos platillos, su legado trasciende. Ha inspirado a sus hijos y a todos nosotros a creer en nuestros sueños, a abrazar el trabajo arduo y a perseverar incluso en los momentos más difíciles.

UN VIAJE DE SABOR Y DETERMINACIÓN

En un mundo lleno de desafíos, esta historia de perseverancia y pasión nos recuerda que el camino hacia el éxito rara vez es un sendero sin obstáculos. Desde sus inicios modestos como vendedora de vinagretas hasta convertirse en una empresaria culinaria de renombre, esta mujer ha enfrentado cada desafío con valentía y determinación.

Su historia es un recordatorio de que las adversidades no deben definirnos, sino fortalecernos. Al superar la pérdida de seres queridos y los desafíos personales, ha demostrado que el verdadero éxito radica en la resiliencia y en seguir el llamado del corazón.

Hoy en día, su imperio culinario es un testimonio viviente de su dedicación y amor por la cocina. Pero más allá de sus deliciosos platillos, su legado trasciende. Ha inspirado a sus hijos y a todos nosotros a creer en nuestros sueños, a abrazar el trabajo arduo y a perseverar incluso en los momentos más difíciles.

Así que, mientras saboreamos sus creaciones culinarias, también disfrutamos de una lección invaluable: que la pasión y la determinación son ingredientes esenciales en la receta del éxito. Irene Quiroga nos ha demostrado que no hay límites cuando se trata de seguir nuestros sueños, y su historia seguirá siendo una fuente de inspiración para todos nosotros.♥



**Irene
Quiroga**



DE DISTRIBUIDORES DE CAFETERAS
AL RESTAURANTE DE TUS SUEÑOS:

EL LEGADO DE LOS VEIGA

DESDE CAFETERAS A PROYECTOS CULINARIOS DE ÉLITE:
CONOCE EL VIAJE DE CESÁREO Y DIEGO VEIGA CARIDAD,
FORJADORES DE UN IMPERIO EN LA INDUSTRIA CULINARIA

Producción Editorial:
Samantha Gallinar

Texto:
Mildreth García

Diseño:
Carlos Lemus

Fotografía:
Mino Mora

Styling:
Wendy García de Mora
para @shiruettoxw





Los hermanos Cesáreo y Diego Veiga Caridad son una inspiradora historia de éxito en el mundo empresarial mexicano. A través de décadas de trabajo arduo, dedicación y visión, estos hermanos transformaron su empresa familiar en un referente en la industria gastronómica de México. Esta es la historia de cómo los hermanos Veiga Caridad cocinaron su propio éxito.

LOS ORÍGENES EMPRESARIALES DE LA FAMILIA VEIGA CARIDAD

Esta historia de éxito comenzó con el padre de Diego y Cesáreo, quien estableció una cadena de tiendas de abarrotes en la Ciudad de México. Sin embargo, la venta de estas tiendas a un inversionista cambió drásticamente el rumbo de la familia. Fue entonces cuando se asoció con una fábrica de máquinas de café, que pronto sería la única en su género que operaría en México. Su padre también tenía una fábrica, pero en Monterrey, enfocada en producir equipos para la construcción, como vibradores de concreto y niveladores. Se llamaba Vibradores de México.

La combinación de estos dos negocios dio lugar a lo que hoy conocemos como Cavimex. Inicialmente, la empresa llevaba el nombre de Cafeteras y Vibradores de México S.A., sin embargo, con el tiempo se convirtió en un proveedor integral de equipos y utensilios de cocina, y llegó a abarcar proyectos completos de diseño de cocinas.

LA TRANSFORMACIÓN Y EVOLUCIÓN DE LA EMPRESA FAMILIAR

Cavimex experimentó una evolución significativa a lo largo de los años. Al principio la empresa se centraba en la distribución de productos de las dos fábricas fundadoras, pero pronto se aventuró en la creación de proyectos de diseño de co-



cinas completas. Este cambio marcó una diferencia fundamental para el negocio, pues ya no se limitaba a vender equipos sueltos, sino que se convirtió en un asesor de cocina integral.

Trabajando en estrecha colaboración con sus clientes, la empresa desarrolló proyectos completos de cocina, teniendo en cuenta factores como el tipo de comida, la capacidad del restaurante y las necesidades específicas del cliente. Esta transición fue fundamental para el crecimiento y éxito continuo de la empresa en la industria gastronómica.

VALORES FUNDAMENTALES TRANSMITIDOS POR SU PADRE

La familia Veiga Caridad desempeñó un papel crucial en la transformación y éxito

de Cavimex. Desde una edad temprana, Cesáreo y Diego estuvieron involucrados en el negocio familiar. A los diez años ya estaban trabajando en la fábrica, ensamblando las cafeteras y adquiriendo conocimientos sobre los equipos que tenían en venta. Esta experiencia temprana les brindó una comprensión profunda de la industria y los equipos que ofrecían.

Uno de los valores fundamentales que su padre inculcó en ellos fue la disciplina. En un negocio familiar, la disciplina y la responsabilidad son cruciales. Aprendieron la importancia de llegar temprano, ser los últimos en irse y mantener un alto nivel de responsabilidad en todo momento. Esta ética de trabajo rigurosa se ha convertido en un pilar de la cultura empresarial de los hermanos Veiga Caridad.

Otro valor que su padre transmitió a Cesáreo y Diego fue la importancia del servicio al cliente. Entendieron que, en última instancia, el cliente es quien mantiene el negocio en funcionamiento. Su padre les enseñó que siempre debían esforzarse por satisfacer al cliente y hacer lo posible para resolver sus necesidades.

DESAFÍOS EN EL CAMINO Y TRABAJO DURO

El camino hacia el éxito no estuvo exento de desafíos para Cesáreo y Diego Veiga Caridad. Uno de los desafíos más destacados ocurrió en 1995, durante una crisis económica que afectó gravemente a las industrias. En medio de esta adversidad, Cavimex se mantuvo firme gracias a su enfoque en el sector gastronómico, que demostró ser más resiliente que otros sectores.

Uno de los desafíos que enfrentaron cotidianamente durante sus años de trabajo en la fábrica fue la descarga de camiones. A menudo debían lidiar con la descarga de camiones cargados con equipos pesados, como freidoras y estufas industriales. Este trabajo físico era agotador, pero ayudó a los hermanos a ganar una comprensión profunda de los equipos que vendían.

LA TRANSICIÓN A LA DIRECCIÓN DE LA EMPRESA

Con el tiempo, los hermanos Veiga Caridad se incorporaron formalmente al negocio familiar. Cesáreo se unió en 1994, mientras que Diego lo hizo en 1995. Ambos hermanos trabajaron en diferentes áreas de la empresa. Cesáreo se centró en la fábrica, donde se producían los muebles de acero inoxidable y otros equipos de cocina. Diego, por otro lado, trabajó en la parte de ventas y proyectos.

Desde el principio, los hermanos Veiga Caridad sabían que eventualmente se unirían al negocio familiar. Su formación temprana y experiencia en la empresa les brindaron una base sólida para asumir roles de liderazgo. A medida que se involucraron más en la empresa, comenzaron a implementar cambios y mejoras en diversas áreas.



Cesáreo Veiga Trabadelo



Inauguración de la CAVIMEX



Edificio de CAVIMEX en el Estado de Nuevo León



EL COMPROMISO CON LA EXCELENCIA Y LA INNOVACIÓN

A medida que Cavimex continuó creciendo y evolucionando, mantuvo un compromiso constante con la excelencia y la innovación. Esta no sólo proporciona equipos y utensilios de cocina, también busca soluciones completas para sus clientes. Esta mentalidad de “soluciones culinarias” se ha convertido en el lema de la empresa.

La clave del éxito radica en su capacidad para comprender las necesidades específicas de sus clientes y brindar soluciones personalizadas. Ya no se trata sólo de vender equipos, sino de colaborar estrechamente con los clientes para diseñar y planificar cocinas completas que se adapten a sus necesidades únicas. Esto ha llevado a la empresa a embarcarse en proyectos de gran envergadura.

Su visión también se ha expandido a nivel internacional. La empresa ha participado en proyectos en todo el mundo, desde China hasta Hawái y España. Su enfoque en proyectos de cocina a gran escala y su capacidad para brindar experiencia y conocimientos han hecho de Cavimex un referente en la industria gastronómica.

EL FUTURO DE LA EMPRESA

A medida que Cavimex continúa evolucionando, su enfoque se mantiene en la apertura de nuevas tiendas y showrooms. La empresa busca expandirse a lugares estratégicos, como Cancún y Los Cabos, donde la industria hotelera y culinaria están en auge. La visión es crear un concepto integral que abarque desde la venta de equipos y utensilios de cocina hasta la capacitación y el asesoramiento en proyectos gastronómicos.

Los planes incluyen la apertura de tiendas con múltiples cocinas operativas, cafeterías y áreas de coworking. También se ofrecerán servicios como afilado de cuchillos de por vida, lo que refleja el compromiso de Cavimex con la satisfacción del cliente y la calidad a largo plazo.

La historia de éxito de los hermanos Cesáreo y Diego Veiga Caridad y su empresa Cavimex es un testimonio de la dedicación, la visión y el compromiso con



Diego Veiga Caridad



Cesáreo Veiga Caridad

la excelencia. A lo largo de décadas, estos hermanos transformaron una pequeña empresa familiar en un referente en la industria gastronómica, brindando soluciones culinarias completas a clientes en México y en todo el mundo.

Su historia resalta la importancia de la adaptación a las cambiantes necesidades del mercado y la creación de relaciones sólidas con los clientes. Cesáreo y Diego han demostrado que el trabajo

duro, la disciplina y el enfoque en el servicio al cliente son fundamentales para el éxito empresarial.

Con una visión de futuro emocionante, que incluye la expansión a nivel nacional e internacional, Cavimex está bien posicionada para seguir cocinando soluciones para las necesidades del futuro. Su legado perdurará como un ejemplo de cómo una empresa puede prosperar y crecer con determinación y pasión. ♦

eme.pe
Enfatiza tu Marca.

dominamos
la ciudad
enfatiizando
tu marca.

www.emepeweb.com

☎ 81 83 33 8817



Wagner driver
Tomada con
iPhone 14 Pro



PALACIO DE JUSTICIA

PRESENTAMOS LA FAMILIA YAKULT



Yakult



www.yakultmty.com

LACTOBACILLUS CASEI SHIROTA

Cuida tu microbiota intestinal.

Cada producto de la familia Yakult contiene miles de millones de **Lactobacillus casei Shirota**, un probiótico exclusivo de nuestra marca, que llegan vivos a tu intestino para aportar grandes beneficios a tu salud.

Algunos de sus beneficios son:

- Equilibra la microbiota intestinal
- Ayuda a regularizar los movimientos intestinales
- Reduce los síntomas de diarrea y estreñimiento
- Favorece la absorción de nutrientes a nivel intestinal
- Ayuda a prevenir infecciones gastrointestinales
- Fortalece y mantiene activo el sistema inmunológico
- Disminuye el riesgo de padecer cáncer de colon

**Yakult para todos,
todos los días**



Filete de Res en Salsa de Trufa Blanca

COCINA DE ALTURA

La Torrada es un sitio que sorprende en cada visita, pues la excelsa combinación entre gastronomía de nivel internacional, creatividad tras la barra y una atmósfera cómoda y envolvente, lo vuelven una experiencia culinaria de mucha altura

Para comer o cenar, en pareja, familia, amigos o negocios, La Torrada siempre es un movimiento acertado. Este recinto especializado en cortes de res a la leña brinda una experiencia cálida y discreta, que se ve elevada por un servicio impecable. Aquí un poco de lo que los hace grandes.

DE TÉRMINOS MAYORES

Este restaurante es famoso por sus cortes de carne de res a las brasas. Ante la amplia variedad de términos y combinaciones, elegir el corte predilecto se vuelve una tarea tan titánica como sus porciones.

Por eso, ante la duda, una recomendación, para comenzar tu experiencia en La Torrada, elige la Coliflor Frita, que va sazonada con aderezo de la casa y chiles secos, una entrada con mucho sabor. Pasando al plato fuerte, una recomendación infalible que encantará a todos es el Filete de Res en Salsa de Trufa Blanca. Este fino corte de 300 g va acompañado de espárragos a las brasas que, en fusión con la salsa, entrega una experiencia gastronómica memorable.

Y el cierre perfecto implora un Baklava Moderno, el tradicional postre turco con un giro del chef ejecutivo Joel Arizpe. Este delicioso postre presenta un escarchado de pistache y una flor de hojaldre encima, no hay paladar que se resista a su delicioso sabor.



EL CHEF

El menú de La Torrada está a cargo del chef ejecutivo Joel Arizpe, cuya propuesta se caracteriza por sus cortes a fuego de leña, pero con variadas opciones de pescados y mariscos, así como exquisitas pastas y postres. La inspiración llega a Joel a través de la exploración del mundo y sus culturas. Recientemente viajó a Japón en busca de nuevos sabores e ingredientes, por lo que pudiera lanzar alguna novedad en el menú, muy pronto.

UN AUTÉNTICO SPEAKEASY

Las bebidas y cócteles de La Torrada son excepcionales. El menú de carajillos del restaurante se ha convertido en un favorito de los regiomontanos. Sin duda, la mitología de este recinto es una de sus cartas fuertes, desde los clásicos carajillos hasta refrescantes y atrevidos cócteles como el Alacrano, reflejan su maestría tras la barra.

Cada cóctel y bebida en La Torrada tiene el propósito de crear experiencias memorables en el comensal. En cuestión de recomendaciones, conviene iniciar con un refrescante Rose Mary, y para acompañar con el postre, no hay mejor pareja que el Carajillo Premium.

Además, la cava del restaurante ofrece una exclusiva selección de vinos que hacen perfecto juego con sus platillos. El personal de servicio siempre está dispuesto a brindar una acertada recomendación acorde a los gustos o elección de platillos de los comensales.



Espacios que emanan lujo y sofisticación



Baklava Moderno



Mixología de primer nivel

La Torrada cuenta con su propio vino de la casa, un Shiraz que fue elaborado en colaboración con Bodega Don Leo.

ATMÓSFERA ÚNICA

Otro distintivo de La Torrada son sus salones exclusivos, perfectos para realizar eventos, desde cumpleaños hasta cenas empresariales. Son más de 16 salones, lo que los convierte en el único restaurante de Latinoamérica con esta amenidad.

Para brindar el mejor servicio, este restaurante cuenta con capacitaciones constantes para todos sus colaboradores, pues crear una la atmósfera idónea para que sus comensales vivan momentos especiales es el objetivo de cada jornada.

Sea cual sea la ocasión, La Torrada espera con las puertas abiertas a todos aquellos que deseen vivir una experiencia culinaria de altura.



Salones exclusivos

LA TORRADA
LEÑA HORNO CAVA

www.latorrada.mx
@latorradamty
latorradamty

Av. Lázaro Cárdenas 2500, San Pedro Garza García, Nuevo León
81 8262 7150 81 8262 7151



INSTINTIVO, ATREVIDO, INDOMABLE

Animal es el concepto gastronómico de Grupo Costeño que fusiona la brasa, la cocina urbana y la cocina japonesa

Grupo Costeño se ha caracterizado por innovar en proyectos Fine Dinning, ofrecer extravagantes y originales platillos con la fusión de diferentes culturas y envolver a los comensales en toda una experiencia gracias a sus elegantes instalaciones, espacios y variedad de sabores. Ahora, expande sus horizontes al llevar a una de sus propuestas gastronómicas más exitosas, fuera de tierras regias: Animal.

Ubicado en la parte superior de Cuerno Calzada, entre decoraciones de hojas y plantas que transportan a un ambiente selvático y bajo las luces cálidas y música Soulful House, Jazz House y Nu Disco, se encuentra Animal. El restaurante bar, es acreedor del Six Diamond Award en 2021, un hito único en México al ser el primer grupo restaurantero en obtenerlo, posicionándose como el segundo mejor de la zona restaurantera en San Pedro Garza García.

HORARIO:

Lunes a miércoles
1:00pm a 1:00am
Jueves a sábado
1:00pm a 2:00am

Instintivo, atrevido e indomable es la descripción que adoptó para englobar la extravagancia de la combinación de los mejores platillos de tres cocinas, el hogareño sabor que provee la cocción en asador, la cotidianeidad de la comida callejera y el omakase japonés.

Con un menú para todo tipo de paladares, presenta una variedad exquisita de steak & fries, tacos y tostadas y una exclusiva barra de sushi como protagonista del lugar, todo acompañado por una extraordinaria selección de vinos.

Ahora, la experiencia viaja a nuevos territorios para abrir una sucursal en el corazón de la nación, Ciudad de México. A tan sólo unos metros del emblemático Ángel de la Independencia y el Castillo de Chapultepec, se encuentra el hotel St Regis, un rascacielos elegante que le dará espacio al nuevo Animal en octubre del presente año, para seguir compartiendo experiencias culinarias extraordinarias.

ANIMAL


www.costeno.com/animal
Calz. del Valle Alberto Santos 333,
Del Valle, 66220 Monterrey, N.L.
(81) 2474-9720
(81) 2474-9721


ANIMAL



ROCAROLL

RSVP 81 24749720

 81 82876238

 @ANIMALCALZADA

GALARDONADA COMIDA REGIA

Cuerno trasciende la especialidad en la alta cocina de asador y parrilla mexicana

A pocos días de su segundo aniversario de vida, Cuerno ha demostrado que la combinación de platillos originales, la atención del personal, la arquitectura y el diseño de sus instalaciones acompañadas de buena ambientación y música, pone en la mira a México como pionero de propuestas gastronómicas, servicio y calidad gracias a su galardonado reconocimiento.

El reconocimiento del Six Diamond Award es otorgado por la Academia Americana de Hospitalidad Ciencias, quien funge como el máximo organismo mundial encargada de premiar a los mejores hoteles, restaurantes, corporaciones, hoteleros y chefs que cumplen con la excelencia en servicio y lujo. Dicho reconocimiento fue entregado a Cuerno en 2021.

Desde entonces se ha posicionado como uno de los favoritos de los corazones de los comensales locales y visitantes, por su alta experiencia en la cocina de asador, con el excepcional sabor de la parrilla norestense en cada platillo que busca satisfacer los sentidos a través de un menú artesanalmente variado.

La clave detrás del éxito continuo de Cuerno radica en la visión estratégica de Grupo Costeño, una empresa con una perfecta planeación basada en la calidad de los ingredientes, creatividad en la cocina y un servicio excepcional, lo que ha resultado en una experiencia culinaria única.

RECOMENDACIONES ESPECIALES:

- Pulpo al Grill
- Aguachile de espina
- Cheesecake de macadamia
- Corazón al hueso
- Filete en su jugo

CUERNO®

CUERNO CALZADA

Calzada del Valle 333, R. de la Plata con, Del Valle, 66220
San Pedro Garza García, N.L.

☎ 81 2530 0082

☎ 81 3115 2641

📷 cuernocalzada

📺 Cuerno Calzada



CUERNO



CUERNO.MX



Calzada - Calzada Del Valle Alberto Santos 333 Colonia Del Valle 66220 SPGG Tel. 81 2530 0082



Fotos: Cortesía



EL SABOR DEL NORTE

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

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

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

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

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

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

PLATILLOS ESTRELLA:

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



Metropolitan Center
Av. Lázaro Cárdenas 2400,
Valle Oriente, San Pedro

☎ 81 8647 0160

☎ 81 1799 9176

📍 Mochomos Monterrey

📱 @mochomosmt

PÁGINA WEB:



EXPERIENCIA MOCHOMOS



FILETE CEREZA



EL
ESPECTÁCULO
TIENE LUGAR
LOS DÍAS
MARTES

EL ARTE DEL RONQUEO

Ryoshi ofrece a sus comensales una experiencia única que alimenta todos sus sentidos

El sabor tradicional del atún se convierte en toda una historia qué contar al experimentar las noches de ronqueo en Ryoshi, un restaurante bar caracterizado por la creatividad en la alta cocina japonesa, que además de proporcionar un sabor mágico en cada uno de sus platillos, pone a prueba otros sentidos, entre texturas, olores y sonidos.

Cada martes, entre tenues luces y música de ambiente, se vive un espectáculo dentro de las paredes de Ryoshi, el momento en que los sentidos son deleitados uno a uno con una técnica culinaria que remonta a la antigua cultura japonesa y cuya práctica requiere un profundo estudio y experiencia.

En el centro de la barra se va descubriendo poco a poco el protagonista de la noche, un atún rojo de aproximadamente dos metros y un peso de novecientos kilos, elegido previamente para el espectáculo, dejando a la luz la piel brillante plateada que lo caracteriza, mientras los espectadores toman sus asientos y se disponen a observar.

El chef a cargo de la demostración corta de la cabeza a las aletas, recorriendo cada una de sus vértebras para llegar finalmente al lomo, escuchando entre cada corte minuciosamente planeado, el famoso “ronqueo” el cual indica que el cuchillo ha entrado en contacto con el espinazo. Es llamado así debido a la alusión del sonido con un tono “ronco” o como “crujido” que se produce al pasar el cuchillo por las vértebras.

Una vez separados los cuatro lomos y que el esqueleto del atún es mostrado a los comensales, los aplausos le siguen indicando que el espectáculo ha llegado a su fin y está listo para ser preparado.

La experiencia se enriquece al escuchar la explicación del proceso narrada por los expertos, desde la diferencia entre cuchillos, hasta la descripción del despiece del atún realizada por las diferentes piezas de su anatomía, que finalmente se presentarán en un exquisito y extravagante platillo como las especialidad que ofrece Ryoshi: nigiris, sashimi o medallón.

Sin duda es toda una aventura sensorial entre lo que se ve, escucha y degusta, que pocos restaurantes de la nación exponen al público.

ryoshi

www.costeno.com/ryoshi
Metropolitan Center
Av. Lázaro Cárdenas 2400, Valle
Oriente, San Pedro Garza García
81-1359-9379
/Ryoshi Monterrey @ryoshimty

ryoshi



Sashimi 7 Variedades

metropolitan center

San Pedro GG, NL

📍 *@ryoshimty*

ryoshi.mx

DOS CONCEPTOS, UN DELEITE

Lázaro y Diego ha sorprendido por su creativo concepto, donde la propuesta gastronómica cambia de acuerdo al momento del día

Lázaro por las mañanas y Diego por las tardes. Es la frase que resume el concepto alrededor de este restaurante, ideado por los expertos gastronómicos de Grupo Costeño. En la Zona de Valle Oriente, en Monterrey, podrás encontrar los diferentes platillos de Lázaro y Diego, donde te sorprenderás por los sabores excepcionales, la gran variedad de vinos y, sobre todo, un ambiente sumamente agradable.

Coloridos murales, luces cálidas y toques pintorescos con flores en cada rincón le dan vida a Lázaro y Diego, creando un ambiente excepcional que harán de tu visita una amena experiencia. Desde las siete de la mañana abren sus puertas para que Lázaro ponga en tu mesa deliciosos chilaquiles pochados, unos pancakes, french toast o, si buscas una opción saludable, podrás pedir un acai bowl. Ya para la tarde, llega Diego, que con sus tradicionales tacos te sorprenderán con la alta calidad de su carne. Y, por supuesto, también podrás contar con opciones diferentes, como camarón y 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.



Platillos con toques creativos



Toque y sazón artesanal



LÁZARO & DIEGO

www.costeno.com/lazaro-diego
Av. Lázaro Cárdenas No. 2400 Zona
Loma Larga Oriente

(81) 8704 1815
Lázaro y Diego
@lazaroydiego

ALCANCE

INNOVACIÓN • COMUNICACIÓN • VENTAS

+20 PANTALLAS PUBLICITARIAS EN MONTERREY N.L.

10
PANTALLAS
SHOWCENTER



5
PANTALLAS
CENTRO
CUAUTÉMOC



3
PANTALLAS
NUEVO SUR



3
PANTALLAS
U-ERRE
UNIVERSIDAD
REGION MONTANA



1
PANTALLA
APODACA
CARWASH



WWW.AGENCIAALCANCE.COM

 **81 2757 0710**  **800 752 9290**

 CTO FRIDA KAHLO 303, VALLE ORIENTE, SAN PEDRO GARZA GARCÍA CP 62260



UN CAMINO DE EXQUISITEZ

Con 10 años en la preferencia de los regiomontanos, La Embajada se posiciona como un referente de la cocina mexicana contemporánea en Monterrey, con finos toques de la tradición culinaria regional norestense

Desde escamoles, cazuelas y tlayudas hasta cortes magros de res, cabrito y asado de puerco, son algunos de los platillos con los cuales está pavimentado el camino histórico de la gastronomía mexicana. Justo ese es el cometido de La Embajada: llevar al comensal a dar un paseo por México y su vibrante cocina, otorgando un toque especial muy al estilo norteamericano.

UNA SENDA DE SABORES MEXICANOS

Se dice que la mejor manera de conocer México es a través de su gastronomía. Es por eso que en La Embajada existe una carta amplia para satisfacer las necesidades de cualquier paladar. A su vez, es el sitio perfecto para que los invitados, tanto nacionales como internacionales, descubran lo mejor de la cocina mexicana en un sólo sitio. No hace falta ir a Oaxaca por una tlayuda o a Yucatán por una cochinita pibil, este restaurante lo tiene todo para sorprender a propios y a extraños.

Highlight: Los platillos icónicos de La Embajada son los tacos de rib eye, la cochinita pibil, el chamorro de cerdo, el chicharrón en salsa verde y los escamoles.

La Embajada es una opción perfecta para cualquier ocasión, desde celebraciones con familia y amigos hasta citas de negocios, pues el ambiente de restaurante destella calidez y un sentido mexicano en su máximo esplendor. Además, cuenta con una terraza abierta donde es posible disfrutar de su amplia carta de bebidas y cócteles, con unas espectaculares vistas al Cerro de la Silla y la Sierra Madre Oriental, íconos de la ciudad.

EL CHEF

Juan Carlos Santana, o "El flaco", como lo conocen en el mundo de la gastronomía, es el chef responsable de la sazón inigualable de La Embajada, y el pilar de la cocina del grupo Delking Restaurants. A Juan Carlos lo inspira su familia y un amor por México y su gastronomía, la cual ha llevado como estandarte a ciudades como Los Ángeles, Madrid y París.

LA EMBAJADA

..... COCINA DE MÉXICO

www.delking.mx/restaurantes-la-embajada

laembajadamty

Av. Batallón de San Patricio 1000, Zona San Agustín, 66260 San Pedro Garza García, N.L. en Main Entrance

COMING SOON / COMING SOON / COMING SOON / COMING SOON / COMING SOON

COLUMNAS LED FORMATO PREMIUM

Parque Arboleda

COMING SOON / COMING SOON / COMING SOON / COMING SOON / COMING SOON

PANTALLAS LED EN FORMATOS
INNOVADORES



*Imagen ilustrativa, montaje digital

✉ hola@vmediag.com
🌐 www.vmediag.com
📱 /vmediag

vme
V MEDIA GROUP
EVOLVING COMMUNICATION

Av. Lázaro Cárdenas 107
Col. Santa Engracia, 66267
San Pedro Garza García, N.L.
Tel. 81 1473 2981



PERFECTA FUSIÓN DE CULTURAS

Hatxa crea el concepto revolucionario de un restaurante español con mestizaje mexicano

Por años y años se ha vivido una historia de contienda por defender tradiciones, creencias, ideas, que alguna vez marcaron diferencia entre culturas. Sin embargo, la idea de unir las a través del arte de la gastronomía, en donde los sabores tradicionales de la comida mexicana se fusionan con las inigualables creaciones de la cocina española, han creado algo simplemente único.

Hatxa, proyecto de Grupo Barra, ha logrado revolucionar la idea de ser un restaurante mestizo bajo la dinámica de encontrar los sabores característicos de cada región, trabajando mano a mano con expertos culinarios, para innovar en la creación de platillos nuevos, originales y extraordinarios que conviertan cada comida en una experiencia.

Su menú viaja por la tradicionalidad mexicana de un buen guacamole o la simpleza y sabrosura de un esquite bien preparado,

hasta la cotidianidad de un desayuno en España, con una deliciosa mezcla de un omelette con patatas recién horneadas llamada Tortilla de patatas. Ofrecen también la especialidad de la casa: una perfecta combinación de las culturas a través de platillos como el famoso arroz vikingo o un rico taco de tapa de rib eye.

Además la experiencia de Hatxa busca explorar más allá de tus sentidos al envolverte en un espacio minimalista, elegante y sofisticado que transporta inmediatamente al recuerdo de ambas culturas, con vistas espectaculares desde las montañas ubicada en una de las mejores zonas de San Pedro Garza García: Parque Arboleda. Sin duda es un restaurante que los amantes de la comida deben visitar.

PLATILLOS MESTIZOS

- Arroz vikingo
- Cazuela de chistorra en salsa verde
- Piquillos rellenos de lechón

PLATILLOS ESPAÑOLES

- Tortilla de patatas
- Patatas bravas
- Huevos rotos

PLATILLOS MEXICANOS

- Flautas de brisket ahogadas
- Esquite con mix de maíz
- Ceviche de robalo

HATXA

www.hatxa.mx

Arboleda | Av. Roble No. 660
San Pedro Garza García

8127181160

(81) 1985-4187

HATXA

FEEL THE RED



[Arboleda]:

AV. DEL ROBLE 660, ZONA CAMPESTRE, 66266 SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N.L.

SCAN TO RSVP



 HATXAMX
 81 2718 1159
81 2718 1160

MARAVILLAS DEL PACÍFICO

Platillos que toman como base los mariscos para presentar algo nuevo en el menú es la propuesta de este restaurante que reinventa la cocina de Mazatlán

Hace cerca de una década, La Mazatleca abrió sus puertas en Mazatlán, Sinaloa, con una ambiciosa visión: llevar su cocina de mar a las principales ciudades de México, siendo San Pedro Garza García el inicio de esta travesía culinaria.

A medida que los regiomontanos comenzaron a apreciar los sabores del Pacífico, este restaurante se destacó como un referente en la gastronomía marina, ofreciendo un concepto fresco y elegante que cautivó a la ciudad y sus comensales.

REINVENTAR LA COCINA

La llegada de este establecimiento significó un concepto distinto al que se estaba acostumbrado. De entrada, su interiorismo era el de un restaurante con toques frescos que invitaba a la formalidad de degustar alimentos, algo que rompía con el patrón que se había establecido en la metrópoli regia.

Por otro lado, la base del menú se diseñó para hacer una mezcla entre los platillos típicos del puerto y el producto fresco del mar para crear una propuesta diferente y muy atractiva. Así nacieron las chorreadas carnavales, las enchiladas la tambora, el asado a la Mazatleca, y más.

Al tener una propuesta disruptiva, la recomendación es dejarse llevar por los platillos que no se comerán en otro lugar de cocina de mar. Y es que aquí, cada plato es una experiencia para el paladar.

A LA CONQUISTA DE MÉXICO

La propuesta de La Mazatleca atrajo muy rápido a los regios, el concepto de restaurante familiar y un menú que rompe el esquema de los típicos mariscos era lo que necesitaba la ciudad. Una fórmula con la que se planea enamorar el paladar de todos los mexicanos.

Entrar a este restaurante es transportarte a la costa del Pacífico mexicano de una manera auténtica, en donde se fusionan la tradición y la innovación en cada platillo y se traduce en pasión por el arte culinario que se ve reflejado en los sabores de su original menú.

A punto de celebrar su décimo aniversario en Mazatlán, sus ambiciones continúan creciendo. El mercado regiomontano es sólo el comienzo, el siguiente paso es conquistar las ciudades más grandes de México en los próximos años y llevar esta joya culinaria al panorama gastronómico nacional.




📍 Av. Real San Agustín, Zona San Agustín, Plaza Auriga, local 301 San Pedro Garza García, N.L.
 🌐 www.lamazatleca.com
 ☎ (81) 4058 5427
 📱 Lamazatlecasanpedro
 @ la_mztleca

LA MAZATLECA

*ASADO
MAZATLECO

¡UNA NUEVA TRADICIÓN HA LLEGADO
A SAN PEDRO GARZA GARCÍA!

 OpenTable™

RESERVACIONES

📞 81 4058 5427

📱 la_mztleca 📍 La Mazatleca



#RestauranteLaMazatleca
#UnaNuevaTradicion

Plaza Auriga, Av. Real San Agustín 301 Local 06A,
Zona San Agustín 66278, S.P.G.G, Nuevo León, México



Raúl Leal, socio de La Catarina

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA

San Pedro Garza García se prepara para albergar un auténtico rincón mexicano, un restaurante que realzará el arte culinario del país a través de sus platillos

Hace 22 años, en Monterrey no existía gastronomía mexicana de alto nivel, en aquel entonces La Catarina abrió sus puertas con esta propuesta culinaria que tanto hacía falta en la ciudad. Ahora, en 2023, Raúl Leal, socio de dicho establecimiento, está por inaugurar Tatemate, que se presenta como la nueva cara de la cocina contemporánea de México.

La razón de ser de este nuevo restaurante es simple: llevar el arte culinario del país al siguiente nivel. "Creo que hoy sigue habiendo pocas propuestas de alta cocina mexicana en la ciudad y lo que queremos hacer con Tatemate es complementar lo que ofrecemos en La Catarina, con una visión más actual, más internacional de la gastronomía mexicana", indica. Y es que ahora quieren ver más allá de lo que se puede observar en Puebla, Oaxaca y Michoacán, hoy quieren mostrar recetas de todo el territorio nacional.

Tatemate hará honor al concepto de gastronomía, llevando una experiencia única a sus comensales a través de sus sabores y aromas. Para ello, el chef Abdiel Cervantes, responsable de la cocina de La Catarina, también estará a cargo de los platillos.

UN SABOR MUY MEXICANO

Botanas prehispánicas, una amplia sección de tacos y más producto fresco como el ceviche es sólo un poco de lo que encontraremos en el menú de Tatemate, el cual se estará renovando temporada tras temporada.

Para acompañar la comida, ya se prepara una carta muy selecta de mezcales y tequilas, además de una exquisita carta de vi-

nos con los mejores exponentes de todas las regiones vinícolas de México. De Coahuila a Querétaro, Chihuahua a Guanajuato. El sabor mexicano se sentirá en cada copa. "Nos interesa que conozcan vinos de todas las regiones mexicanas, no solamente Baja California y Coahuila", menciona Leal.

CLÁSICO INSTANTÁNEO

La gran meta es construir un restaurante atemporal que permanezca en el gusto del público con su concepto 100% gastronómico. "Estamos tratando de crear un clásico, y queremos que sea algo que se sienta vigente hoy, en el 2030 y en el 2040. Esa es la gran meta y para poder hacerlo hay que entender a esta ciudad y a todas las generaciones", indica.

Tatemate abrirá sus puertas en el primer trimestre de 2024 en Plaza GM3, ubicada en Gomez Morín, y pese a que aún faltan un par de meses para la apertura, su propuesta ya genera mucha expectativa, pues veremos una fusión del buen comer con una ambientación más cálida en donde el servicio, la confianza y la discreción seguirán siendo, junto con la gastronomía, sus principales atributos.



Instagram icon | tatematerestaurante



LA CATARINA.
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TRADICIÓN

Temporada
2023



f lacatarinamty / lacatarinarestaurante / Morones Prieto 2525 pte, Col. Loma Larga Mty, N.L

RSVP 81 8478 7161 / 81 8345 3340

TRADICIÓN Y SABOR DESDE EL PACÍFICO

Grupo Los Arcos es una empresa mexicana fundada en 1977 en Culiacán, Sinaloa. Desde entonces, han hecho historia gracias a la pasión y frescura que ponen en cada propuesta culinaria

El éxito de Grupo Los Arcos se debe a una combinación de factores, entre los que destacan su pasión por la cocina, el compromiso con la calidad y la atención al detalle. Por esto, se ha convertido en un referente de la gastronomía mexicana.

A principios de los 80's, Grupo Los Arcos dio un paso importante para seguir creciendo y expandiéndose. Creó su filial llamada Mariscos Congelados Los Arcos, que se encarga de la producción y distribución de mariscos frescos. A través de esta empresa, logran un mayor control sobre la calidad de los productos, garantizando a sus clientes que siempre puedan disfrutar de los mejores mariscos del Pacífico en cada una de las sucursales existentes.

Gracias a dicha estrategia, Grupo Los Arcos ha impactado en distintos ámbitos, como el económico, que no sólo se ve reflejado en la cantidad de comensales que visitan sus restaurantes, sino también en generar empleos directos e impulsar el turismo, contando con visitantes de todas partes del mundo.

Grupo Los Arcos continúa invirtiendo en la innovación y la tecnología, para mantenerse a la vanguardia de la industria y con MCA la compañía está llevando la tradición y el sabor del mar a cada una de las mesas de sus restaurantes. Esta nueva empresa está contribuyendo a consolidar a Grupo Los Arcos como uno de los grupos restauranteros más importantes de México y del mundo.



Variedad, calidad y buen servicio

CALIDAD PREMIUM Y FRESCURA DEL PACÍFICO

Creada en Culiacán, Sinaloa, el 17 de agosto de 1984, Mariscos Congelados Los Arcos es una reconocida marca que posee el certificado de Distintivo H que otorga la Secretaría de Salud por los altos estándares en higiene, calidad y manejo de los alimentos.

MCA cuenta con más de 200 colaboradores, para quienes el mayor enfoque y propósito es promover la superación personal de cada integrante por medio de capacitaciones, talleres, oportunidades que generen valor para su desempeño y su vida personal.

Además, uno de los objetivos a largo plazo es ampliar sus canales de distribución de mercados desde Culiacán, Sinaloa a todo el mundo, y posicionarse en México como la empresa líder en comercializar los productos del Pacífico en tiendas de conveniencia, algo por lo cual continúan trabajando.



📍 Calle Segunda No. 2606 Oriente. Col. Mercado de Abastos, Culiacán, Sinaloa
 🌐 www.grupolosarcos.com



LOS ARCOS
- EST. 1977 -

HAZ DE TU EVENTO ALGO GRANDIOSO

RESERVA NUESTRO SERVICIO DE CHEF A DOMICILIO



818 347 2301 Suc. Morones Prieto

811 100 1220 Suc. Garza Sada

#LEGADOCULINARIO

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





SABOR DE OTRO NIVEL

Ya sea para degustar un postre o disfrutar de un desayuno, La Postrería 77 es referente de calidad, servicio y atención

Si lo que quieres es vivir una experiencia gastronómica única, donde los protagonistas sean la gran variedad de sabores y la calidad de los insumos, entonces La Postrería 77 es el lugar perfecto para ti. Durante mucho tiempo, el establecimiento se ha mantenido en constante innovación y crecimiento, generando sus propias tendencias.

Los comensales acuden a La Postrería con la seguridad de que encontrarán platillos y pasteles excepcionales, donde además recibirán un gran servicio y atención. Toda esta vivencia se logra gracias a la filosofía del lugar, la cual influye en cada parte del proceso. Su objetivo siempre ha sido contar con los mejores proveedores, la mejor materia prima y un recurso humano en constante capacitación, el cual es supervisado para asegurar que todas las sucursales cuenten altos estándares.

EXPERIENCIA 360

Visitar La Postrería 77 no sólo será un deleite por sus inigualables platillos, como los chilaquiles y el omelette. Además, su línea de café ha conquistado cientos de paladares gracias a su alta calidad. Fue llevada a La Postrería con la intención de que los clientes disfrutaran de un sabor y aroma distinto.

Este café difícilmente se encuentra en el mercado, pues es denominado de microclimas al contar con un selectivo proceso de cultivo de más de mil 500 metros de altura. Es originario de Chiapas y al contar con condiciones climáticas especiales su sabor se ve altamente influenciado. Sin duda, no puedes dejar de probar esta delicia, la cual también tiene la opción de ser adquirida en grano para que puedas disfrutarla en tu casa.



No te puedes perder:
 Pasteles, boneless y las
 hamburguesas
El pastel fav: Red Velvet
Encuéntralos en Rappi

ANYTIME CAKE

¿Tienes una reunión pequeña? ¿Un antojo? ¿Vas a celebrar algo en pronto tiempo? Anytime Cake es el concepto de La Postrería 77 que busca cubrir cualquier ocasión. Está diseñado en un tamaño más accesible, pero bajo los mismos lineamientos de calidad que caracteriza los pasteles.

TAMBIÉN EN TU EVENTO

Sé el mejor de los anfitriones llevando el sabor de La Postrería 77 a tus celebraciones. Cuenta con tres paquetes que se adaptan a las necesidades de cada uno de sus clientes, ofreciendo una experiencia excelente, con alimentos de calidad. Los paquetes incluyen bebida, snack, plato fuerte y rebanada de pastel, para que el organizador del evento y sus invitados puedan cumplir todos sus antojos.

LA PASTERERÍA DE LA POSTRERÍA 77

Parte de los planes de expansión de este negocio incluyen la apertura de la nueva marca “La Pastelería de la Postrería 77”, ahora en Monterrey. En Saltillo este concepto fue bien recibido, pues su objetivo principal es que los pasteles estén más accesibles al público, sin necesidad de hacer un pedido, pero contando con toda la variedad en cuanto a sabores y tamaños. Además, en el espacio contarán con productos exclusivos así como artículos de fiesta.



El Café de la Postre
 es de microclimas,
 cosechado de manera
 exclusiva para ellos
 en Chiapas



**13 sucursales disponibles,
 11 en la zona metropolitana
 y 2 en Saltillo Coah.**

San Pedro:
 · Plaza Arboleda
 · Plaza QIN
 · Plaza Colorines

Monterrey:
 · Plaza Periferika San Jeronimo
 · Plaza ParkPoint Cumbres
 · Pueblo Serena

San Nicolás
 · Plaza Almenares
 · Paseo La Fé

Guadalupe:
 · Plaza Encino

Apodaca:
 · Nave 01

Santiago:
 · Enfrente de la plaza principal

LA POSTRERIA 77

f La Postrería 77
@ @lapostreria77

✉ @lapostreria77
d @lapostreria77

MÚSICA, ARTE Y PAPAS FRITAS

Frites Artois llegó a la ciudad de Monterrey con una exquisita propuesta gastronómica que combina las mejores papas fritas del mundo con una atmósfera idónea para crear recuerdos en conjunto

De la visión del mundialmente reconocido chef neerlandés, Sergio Herman, llega este concepto de restaurante que rompe con lo establecido para crear una experiencia gastronómica irreal. Frites Artois nació de una colaboración entre Sergio y la cerveza Stella Artois, donde las famosas papas fritas del chef se convierten en el punto de partida de todo el menú.

EL PLACER DE COMPARTIR

El concepto de Frites Artois está basado en la idea de compartir, de disfrutar el placer de la gastronomía y las historias que se crean alrededor de la mesa. El simple hecho de probarlas ya es toda una experiencia. “Para mucha gente las frites son una gran satisfacción, las comen con los ojos cerrados, sienten lo crujiente del exterior y el puré de papa dentro, llega a tu boca y eres feliz. Imagina que estás sentado aquí, hace calor, y lo acompañas con una perfecta Stella Artois. Eso es vida, esa es la riqueza. No es acerca del dinero, es acerca de pasar momentos juntos”, así lo describe su creador, Sergio Herman, cuya cocina ha sido galardonada con tres estrellas Michelin.

Todos los platillos del menú están diseñados para acompañarse perfectamente con la cerveza belga. Puedes encontrar una amplia variedad de *frites*, como se les conoce a estas papas, así como diversos platillos fruto de la fusión de la cocina belga y mexicana. Los imperdibles son las Frites Specials, la Ensalada de Betabel Asado, los Mini Croquettes, la Cachetada Stella y los Mejillones a la Crème.



ESTA ES LA ÚNICA UBICACIÓN DE FRITES ARTOIS EN MÉXICO. SÓLO EXISTEN DOS MÁS EN SEÚL, COREA DEL SUR Y EN BOGOTÁ, COLOMBIA

EN PERFECTA SINTONÍA

Además de su original y delicioso menú, visitar Frites Artois es una experiencia que toca todos los sentidos. La música, el arte y la gastronomía convergen en este lugar para elevar la experiencia del buen comer hacia niveles insospechados. El espacio en sí es formidable, el diseño basado en los movimientos de Art Nouveau y Art Decó en combinación con música en vivo, crean una atmósfera realmente envolvente.

Frites Artois espera con puertas abiertas en Main Entrance de Plaza Fiesta San Agustín para deleitar a sus comensales con una cocina que fusiona el Viejo y el Nuevo Mundo, y que tiende la mesa para fomentar la conexión y la creación de experiencias memorables en pareja, familia y amigos.



Av. Batallón de San Patricio 1000, Residencial San Agustín 1er Sector, 66260 San Pedro Garza García, N.L. en Main Entrance

f Fritesartois
@ fritesartois_mx
8135522678

Reserva
aquí



Cielo Mágico



AQUÍ ESTÁ
LA MAGIA

27 - 29 OCT.
SANTIAGO, N.L.

BOLETOS EN:
CIELOMAGICO.MX | CIELOLIMPIO

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


NUEVO
LEÓN

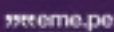


MULTIMEDIOS



 BANORTE



 eme.pe

 MÉXICO

 SINTOR

compra tus
boletos en:



 SUPER
BOLETOS

NUEVA PROPUESTA CULINARIA

Una explosión de sabores y un nuevo estilo de cocina fusión es el resultado de estos burritos gourmet que han llegado a la ciudad para revolucionar la escena gastronómica regia

Pink Burrito es un nuevo restaurante que ha llegado a la metrópoli regia para abrir camino a un estilo gastronómico que nunca antes se había visto en la ciudad, se trata de burritos gourmet y bowls que son el resultado de la mezcla del tan tradicional platillo mexicano y cocina fusión.

La propuesta es divertida, atrevida y capaz de llevar a los comensales a una experiencia increíble de sabores en cada bocado gracias a cada una de sus recetas, creadas por Ramiro Romo Rodríguez, CEO y chef creativo de Pink Burrito.

“Nuestro enfoque principal es buscar la perfección en cada detalle, principalmente en los sabores, los colores de los platillos y en la presentación”, menciona. Y es que Pink Burrito no ofrece el clásico platillo, sino uno que mezcla vegetales, proteína y legumbres de manera original para darle gusto a cada paladar, incluso hasta a los más exigentes.

De ahí que en unos cuantos meses el público regio haya recibido tan bien esta creación gastronómica que también incluye bowls y una línea de limonadas frappe de sabores, ideas por su CEO. El Angus Burrito y Bonita Burrito son la recomendación del chef para degustar por primera vez esta experiencia.

En los próximos meses veremos en su menú opciones vegetarianas y veganas, ensaladas, y hasta hamburguesas.

Su CEO se atrevió a reinventar una comida tradicional como lo es un burrito y elevar la experiencia en sabor, presentación, buscando que el sello de la cocina fusión gourmet esté presente desde el empaque y *branding* como algo único e innovador

“Buscamos la excelencia en todo. En la calidad de la comida, en la presentación, en el *branding*, en el empaque, en cada detalle. Buscamos que sea una experiencia de un *unboxing* desde el momento que tú vas a abrir el empaque”, menciona.

Burrito Pink inició este año con el servicio de delivery y en alianza con Uber Eats, Rappi y Didi Food. Tras el éxito, en el primer trimestre de 2024 veremos la apertura de su primer restaurante en San Pedro Garza García, con un interiorismo igual de interesante que su *branding*, pero esto es sólo inicio de la historia, pues gracias al recibimiento que ha tenido del público ya se piensa en la expansión.



Ramiro Romo Rodríguez, CEO y chef creativo de Pink Burrito



PINK BURRITO DA UN GIRO GOURMET A ESTE POPULAR PLATILLO DE LA COCINA MEXICANA



📍 Ignacio Allende 477,
Casco Urbano, San Pedro
Garza García, N.L
🌐 www.pinkburrito.mx
☎️ (81) 1101 8132
✉️ info@pinkburrito.mx
📱 Pink Burrito
@pinkburrito.mx

Conoce
más aquí:



PINK BURRITO

GOURMET BURRITOS & BOWLS



#ANGUSBURRITO



pinkburrito.mx
81 11 01 81 32



FIESTA, TACOS Y VELOCIDAD AL LÍMITE

En una maniobra magistral, Los Tecatacos van al Gran Premio de Estados Unidos a compartir todo el sabor que los caracteriza con los aficionados a la Fórmula 1

La fiebre de la máxima categoría del automovilismo ha contagiado a todo México, gracias a la astucia del piloto mexicano, Sergio Pérez, para la escudería RedBull Racing, quien ha elevado la bandera nacional en lo más alto del podio en más de una ocasión.

Este logro ha hecho soñar a muchos mexicanos y ahora, Los Tecatacos, un restaurante de la ciudad de Monterrey, brillará con su propuesta gastronómica en una de las curvas del Circuito de las Américas en el Gran Premio de Estados Unidos, en Austin, Texas, el próximo 20, 21 y 22 de octubre.

FOGONES LISTOS

Alejandra Azúa y Mauricio Montes, fundadores de Los Tecatacos, nos platicaron cómo se dio esta gran oportunidad. “Un amigo nos recomendó con una persona que estaba buscando una buena taquería para un spot dentro de la Fórmula 1, y sin pensarlo dos veces, Isaías (su otro socio) y yo nos lanzamos para cerrar el trato”, relata Mauricio.

Y así, como cosa del destino fue que se dio esta gran oportunidad, la cual aceptaron y ven como un gran reto que están ansiosos por superar. “A la Fórmula 1 van 440 mil personas en tres días. Entonces estamos hablando de muchísimos platillos que vamos a sacar. La producción en otro lugar, y sin tu gente, porque la mayoría no cuenta con visa de trabajo, se ha vuelto todo un reto”, comenta Mauricio.

Los platillos icónicos de los Tecatacos son la quesabirria, los tacos árabes, y los tacos de carne asada y carne adobada. Éstas y otras especialidades son las que estarán deleitando los paladares de los asistentes al Gran Premio de Estados Unidos, acompañados de la gran atención que caracteriza a este restaurante de tacos estilo Tijuana, y por la cual son conocidos en Monterrey, pues los socios están muy presentes en el día a día de este recinto. “Yo creo que estar tan pegados al negocio ha sido una de las claves del éxito. A la gente le gusta vernos ahí... y en cuanto a redes sociales, si hay algún tema o algún reporte negativo, lo que sea, soy yo la que lo atiendo personalmente”, afirma Alejandra.

A MANERA DE CELEBRACIÓN, LOS TECATACOS Y EL MIXÓLOGO SERGIO VILLARREAL HAN CREADO UNA BEBIDA CONMEMORATIVA PARA ESTA OCASIÓN: EL CHESCO PÉREZ, UN REFRESCANTE DRINK QUE LLEVA REDBULL Y UNA BROCHETA DE UVAS COTTON CANDY



LA LÍNEA DE META

En cuanto a objetivos, Los Tecatacos están por abrir una nueva ubicación en la Carretera Nacional. Asimismo, el restaurante estará en varios eventos deportivos y culturales este año y el próximo. Entre estos eventos figuran el campeonato mundial de crossfit, Rouge Invitational 2023, y el Round Rock Arts Fest and Chalk Walk, ambos en Austin, Texas, así como la Serie Nascar y Moto GP para el 2024 en el país de las barras y las estrellas.

Sin duda, los Estados Unidos es un mercado vibrante y lleno de oportunidades para Los Tecatacos, quienes no descartan contar con una ubicación allá en algún momento. “La idea sí es Estados Unidos en algún futuro cercano, entonces este evento va a ser un gran termómetro para ver cómo está la onda por allá, porque es súper distinta la manera de poner un negocio aquí en México que en Estados Unidos”, comenta Alejandra.

Por ahora, los socios tienen la mira puesta en dar lo mejor de sí en el Gran Premio de Estados Unidos, y buscarán poner la bandera de México muy en alto a través de la gastronomía.

Los Tecatacos

★ CON TODO ★

☎ 81 3409 2541
✉ lostecatacos@gmail.com
📍 Los Tecatacos

📍 lostecatacos 📍 lostecatacos
📍 Av. José Vasconcelos 342, San Pedro Garza García, Nuevo León.

Incrementa tu desarrollo profesional con nuestros programas TOP.

LEAD 4 SUCCESS

Alianza con:



Inicia:

23 y 24 de noviembre
presencial

SPEAK TO INSPIRE

Alianza con:



Inicia:

1 y 2 de noviembre
presencial

Escanea y conoce nuestro catálogo completo de cursos aquí:



Tel. 81.8215.4800 ☎ 81.2350.0806
aprendizajepermanente@udem.edu.mx
udem.edu.mx/AprendizajePermanente

**VIVE Y APRENDE
 UNIVERSIDAD
 DE MONTERREY**

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

San Carlos tiene un propósito que va más allá de deleitar el paladar de sus comensales, y éste es mostrarles la esencia de la auténtica cocina regiomontana a través de sus platillos

Hablar de San Carlos, es hablar de un ícono de la tradición culinaria de Nuevo León, y es que desde 1980 se ha destacado por mantener viva la esencia de la cocina regional, ofreciendo platillos típicos a los regiomontanos, personas que vienen de otras partes del país y del extranjero.

Desde sus inicios, este restaurante ha tenido presente en su menú un sabor norteño, con el clásico asado de puerco, carne asada, machacado, cabrito al pastor, fritada, cortadillo, agujas, rib eye y arrachera, entre muchas otras delicias gastronómicas que han conquistado el paladar por generaciones.

Y aunque con el paso de los años la oferta ha cambiado, se ha mantenido el compromiso de reflejar los sabores típicos del estado, siendo uno de los pocos establecimientos del área metropolitana en mantener ese arraigo en sus platillos. “Cuidamos mucho esas sazones. Somos un restaurante de tradición y esa es la experiencia que queremos dar”, dice Librado A. Ayala, dueño de San Carlos.



Librado A. Ayala

COCINA NORESTENSE

El establecimiento se ha distinguido por ser un lugar de antaño en el que familias enteras acuden con sus hijos a disfrutar de un buen platillo. También se ha vuelto un punto de encuentro para discutir de negocios, celebrar cumpleaños, y para todo aquel que esté deseoso de degustar una comida típica.

“Es un poco la nostalgia de decir ‘me voy a ir a tomar mi cerveza con mi cabrito, con mi salsa cabriterera, con esas tortillas’. El ambiente que ofrecemos es muy tradicional y la gente busca eso”, menciona.

Hace unos años, San Carlos expandió su oferta culinaria con La Tucita, un botanero dentro del restaurante que ofrece botanas regionales y tragos; y San Tacos, una taquería muy a su estilo que ofrece tacos, gorditas y burritos mañaneros de distintos guisos, entre éstos el icónico cabrito en salsa.

Hoy en día la oferta gastronómica de Nuevo León es muy distinta a la de 1980, sin embargo, en medio de la diversidad culinaria, el regiomontano sigue buscando la tradición en el sabor y esa experiencia de cocina típica que sólo se encuentra aquí.



Francisco Macías, jefe de parrilla; Iván Alderete, gerente de operación; y Angel García, chef ejecutivo



📍 Ave. I. Morones Prieto #2803,
Col. Loma Larga, Monterrey, Nuevo León
🌐 www.restaurantesancarlos.com

☎ (81) 8344-4114
📱 [sancarlosrestaurante](https://www.facebook.com/sancarlosrestaurante)
📷 [restaurantesancarlos](https://www.instagram.com/restaurantesancarlos)

Conoce
más aquí:



CLEANINC

LAVANDERÍA INDUSTRIAL

Maquinaria con tecnología de punta y personal altamente capacitado, otorgando servicio personalizado óptimo para cubrir las necesidades de cada cliente.

Expertos en el área restaurantera, hotelera, salones de eventos, clubs deportivos y spas.



LÍDERES EN ÁREA RESTAURANTERA

Servicio integral de limpieza industrial en el área restaurantera.

TINTORERÍA

Especializados en uniformes de la industria restaurantera, asegurando una imagen de excelencia hacia tu cliente.



TEXTIL

Limpieza y sanitización de textiles: sillas, sillones, alfombras, tapetes, cortinas, cojines, colchones, automóviles, etc



**RECOMENDACIÓN
DEL CHEF**

- Cazuela de Rib Eye con fideo
- Asado de puerco
 - Cortadillo
- Jarrito de la casa

EL ARTE DE LA COCINA NORESTENSE

A través de la sazón y platillos típicos, Los Fresnos se ha dedicado por cinco décadas a promover el auténtico sabor de la gastronomía de Nuevo León

Los Fresnos tiene más de 50 años de historia en el área metropolitana de Monterrey. Lo que inició como una cantina en la década de los 70 hoy en día se ha convertido en un referente de la cocina norestense. Disfrutar de una buena comida aquí es sinónimo de degustar de una gastronomía de tradición con un excelente servicio al cliente.

Fue en los años 90 cuando el concepto evolucionó para dar vida a un bar con platillos que haría honor a los auténticos sabores de Nuevo León. Una decisión arriesgada y un gran reto en aquel entonces, pero que marcaría la ruta a seguir de este negocio.

TRADICIÓN DESDE LA COCINA

Hoy, la especialidad de la casa son los platillos regionales, aunque su menú es mucho más que eso. Estos mantienen las recetas de la abuela para conservar ese sabor auténtico con raíces norestenses, mientras que las carnes asadas y el cabrito al pastor conservan la esencia de este establecimiento.

Este año, la gastronomía de Nuevo León fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado por la Secretaría de Turismo local, siendo Los Fresnos un restaurante que se ha encargado de su preservación y promoción.

Machacado, cortadillo, chuletas y asado de puerco, bistec y cazuela de Rib Eye con fideo son sólo algunos de los platillos típicos que se pueden disfrutar aquí acompañados de una buena bebida.

Recientemente han impulsado la mixología que van desde la coctelería tradicional hasta los vinos y licores. Sin olvidar los destilados y las cervezas.

EL RESTAURANTE MANTIENE LAS RECETAS TRADICIONALES PARA CONSERVAR UN SABOR ORIGINAL

MÁS ALLÁ DEL MENÚ

Ya sea en una reunión familiar, con amigos o de negocios, Los Fresnos busca brindar una experiencia de calidad y satisfacción en todos los sentidos para que sus comensales quieran regresar pronto. Y así lo han hecho por más de 50 años.

Hoy, con cinco sucursales en el área metropolitana de Monterrey, el restaurante sigue impulsando lo mejor de la gastronomía norestense con sabores y aromas tradicionales en cada platillo.



**LOS
FRESNOS**
RESTAURANTE

www.restaurantelosfresnos.com
info@restaurantelosfresnos.com
Restaurante Los Fresnos
restaurantelosfresnos

Conoce
más aquí:





Aguja de Rancho

HERENCIA NORTEÑA

En la región citrícola de Nuevo León se encuentra El Principal del Blanquillo, una de las joyas gastronómicas más prominentes del estado. Esta es su historia

Un poco antes de la cabecera municipal de Montemorelos, Nuevo León, existe un restaurante que encierra décadas de historia, sabor y tradición, y que atrae cientos de personas de Monterrey y ciudades aledañas a conducir más de una hora para degustar sus deliciosos platillos. Este es El Principal del Blanquillo, donde tuvimos la oportunidad de platicar con Omar Rodríguez, actual administrador del recinto e hijo del fundador del restaurante para conversar sobre su historia.

El padre de Omar, Don Juventino Rodríguez, abrió en 1961 una empacadora de carne seca de res llamada “La Principal” como una manera de establecer su originalidad y primicia desde el nombre. Sus productos tuvieron un gran éxito y hasta traspasaron fronteras y continentes, “...tanto fue el auge que empezó a llegar la carne hasta otros países. Incluso en una de esas visitas repentinas fue a dar con un embajador de México en Rusia, él llevó carne seca para allá”, relata Omar.

EL NACIMIENTO DE UN ÍCONO

Ya consolidados en la región y con el fin aprovechar de mejor manera la res, comenzaron a hacer un corte diferente para asar la carne y venderla lista para comer, de este proceso saldría un corte único: la aguja de rancho. Tal fue su popularidad que Don Juventino Rodríguez y su hermano Don Ovidio Rodríguez decidieron abrir el restaurante El Principal el ocho de agosto de 1969.

Este corte nace de un procedimiento diferente al corte americano o “a la canal”, pues al deshuesar la res y hacer el corte de manera transversal se obtiene una pieza de sabor muy diferente a su similar la aguja norteña.

LA AGUJA DE RANCHO ES UN ÍCONO DE LA REGIÓN DEL BLANQUILLO Y EL PLATILLO MÁS POPULAR DE EL GRAN PRINCIPAL.



Hoy, el restaurante tiene un amplio menú con diversas especialidades, sin embargo, aún destacan los platillos estelares que lo hicieron crecer. “El machacado de carne seca con huevo, la carne zaraza y la aguja de rancho son los tres platillos icónicos del al restaurante. Realmente la carne zaraza la consigues en ciertas partes de aquí de la región, pero la aguja de rancho no la tiene nadie definitivamente...”, asegura Omar.

COMO EN CASA

Omar, después de licenciarse en administración de empresas, se unió a su padre en la dirección del negocio donde juntos fueron implementando mejoras en el espacio y menú, preservando ese sazón y trato cálido que hace a los clientes sentirse como en casa.

La conservación de la tradición y un servicio impecable es lo que los ha mantenido en la preferencia de las personas por décadas. “La tradición que tenemos en los guisos ha sido una escuela que se ha ido heredando de cocineros a cocineros... estamos hablando de tres generaciones de cocineros que han mantenido ese sazón”.

A través de los años, grandes personalidades han pisado este restaurante, desde músicos como Ramón Ayala hasta prominentes políticos han bautizado a El Principal del Blanquillo como un lugar de culto de la gastronomía norestense.

Esta es sólo la antesala de la rica historia y exquisita propuesta de este recinto del sabor que aguarda con las puertas abiertas en el kilómetro #215 de la Carretera Nacional.



www.elgranprincipal.com
@elprincipaldelblanquillo
restauranteelgranprincipal
52 826 263 8312

Carretera Nacional Km. 215,
Col. Congregación Calles, 67608
Montemorelos, N.L.

Conoce
más aquí:



LA BURGER QUE TE APASIONA



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

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

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

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



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



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



99.7 FM MONTERREY

LA ESTACIÓN DE NOTICIAS
MÁS RELEVANTE DE LA REGIÓN

REPORTE H

VIVIANA
SÁNCHEZ



15:00 HRS

AXEL
SOLÍS

**HERALDO
DEPORTES
MTY**

PEDRO
PIÑA



16:00 HRS



**DE FRENTE EN
NUEVO LEÓN**

JOSÉ LUIS
PORTUGAL



18:00 HRS

**HERALDO
NOTICIAS
MTY**

LILA
CORTÉS



19:00 HRS

NOTICIAS, ANÁLISIS CON EXPERTOS,
LÍDERES DE OPINIÓN Y PROTAGONISTAS DE LA NOTICIA:

SOMOS LA H QUE SÍ SUENA EN MONTERREY



HERALDO
TELEVISIÓN

EL HERALDO
DE MÉXICO



HERALDO
MEDIA GROUP



HERALDO
DIGITAL



HERALDO
RADIO

BOCADOS DE FELICIDAD

El arte de la repostería y la pastelería se conoce a través de Los Pasteles de Laura, un establecimiento que desde 1994 se ha encargado de llevar el sabor casero a las familias regias

Lo que un día comenzó en la acogedora cocina del propio hogar de Laura Cantú de Almaguer, hoy se ha convertido en un faro de tradición en Monterrey. Con casi tres décadas de experiencia en el arte de hornear, Los Pasteles de Laura hoy en día acompañan a quienes buscan ese toque dulce que los deleite en sus reuniones y celebraciones.

Pasteles de vainilla y chocolate, pays, cheescakes, cupcakes, galletas, brownies, y más, se pueden encontrar en sus 60 productos de línea. Todos con un sabor tradicional y casero. Y es que la mayoría de las recetas de este establecimiento han pasado de generación en generación y han sido implementadas desde que su fundadora comenzó a mostrar interés por el arte culinario.

PARA ANTOJOS Y CAPRICHOS

En estos casi 30 años, su fundadora acompañada de su hija, Adriana Almaguer, quien ahora está a cargo del negocio familiar, han buscado innovar en sus presentaciones, desde el tamaño de sus postres, hasta la integración de nuevos productos, como las rebanadas de pasteles para esos antojos casuales y los pasteles personalizados para ocasiones especiales.

A lo largo de su trayectoria, Los Pasteles de Laura han sido parte de celebraciones familiares como bodas y XV años, aniversarios, cumpleaños y reuniones, llevando un sabor casero que se disfruta en la convivencia. Y es que buscan que sea “algo muy tradicional que recuerde al calor de hogar”, menciona la ahora directora.

CONTINUAR CON EL LEGADO

A punto de cumplir tres décadas en el negocio de la repostería, el plan es seguir experimentando en la cocina con nuevas recetas. “Siempre pienso en la gente que va a celebrar y festejar alrededor de uno de nuestros pasteles”, dice Adriana. Esta ha sido la clave para permanecer en el gusto del público a través del tiempo.

Hoy, con dos sucursales, una ubicada en Calzada del Valle, en San Pedro Garza García, y otra más en Plaza Paralelo Obispedo, en Monterrey, el reto es seguir construyendo un legado en la repostería de la ciudad y continuar llevando un sabor casero.



Laura Cantú de Almaguer y Adriana Almaguer



www.lospastelesdelaura.com
 (81) 8378 2258
 (81) 1917 9590
 LosPastelesdeLaura
 los.pasteles.de.laura

LA ESCONDIDA

RESTAURANTE BOTANA

desde 1995



Molcajete de Chamberete

Al piquín... ¡Para Compartir!



CON EL SAZÓN QUE NOS DISTINGUE DESDE 1995

VEN A LA ESCONDIDA A VIVIR UNA EXPERIENCIA CULINARIA

Río Verde No. 147 Col. Miravalle, Monterrey, N.L. Tels. 8348.9816 y 8335.5765.
Siguenos en nuestras redes sociales.  Laescondidarestaurant  @laescondidamiravalle

DISTINCIÓN EN TU MESA

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

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

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

ATENCIÓN CERCANA

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

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

UN MERCADO EN MOVIMIENTO

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

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



Paulina Martínez,
Gerente Comercial

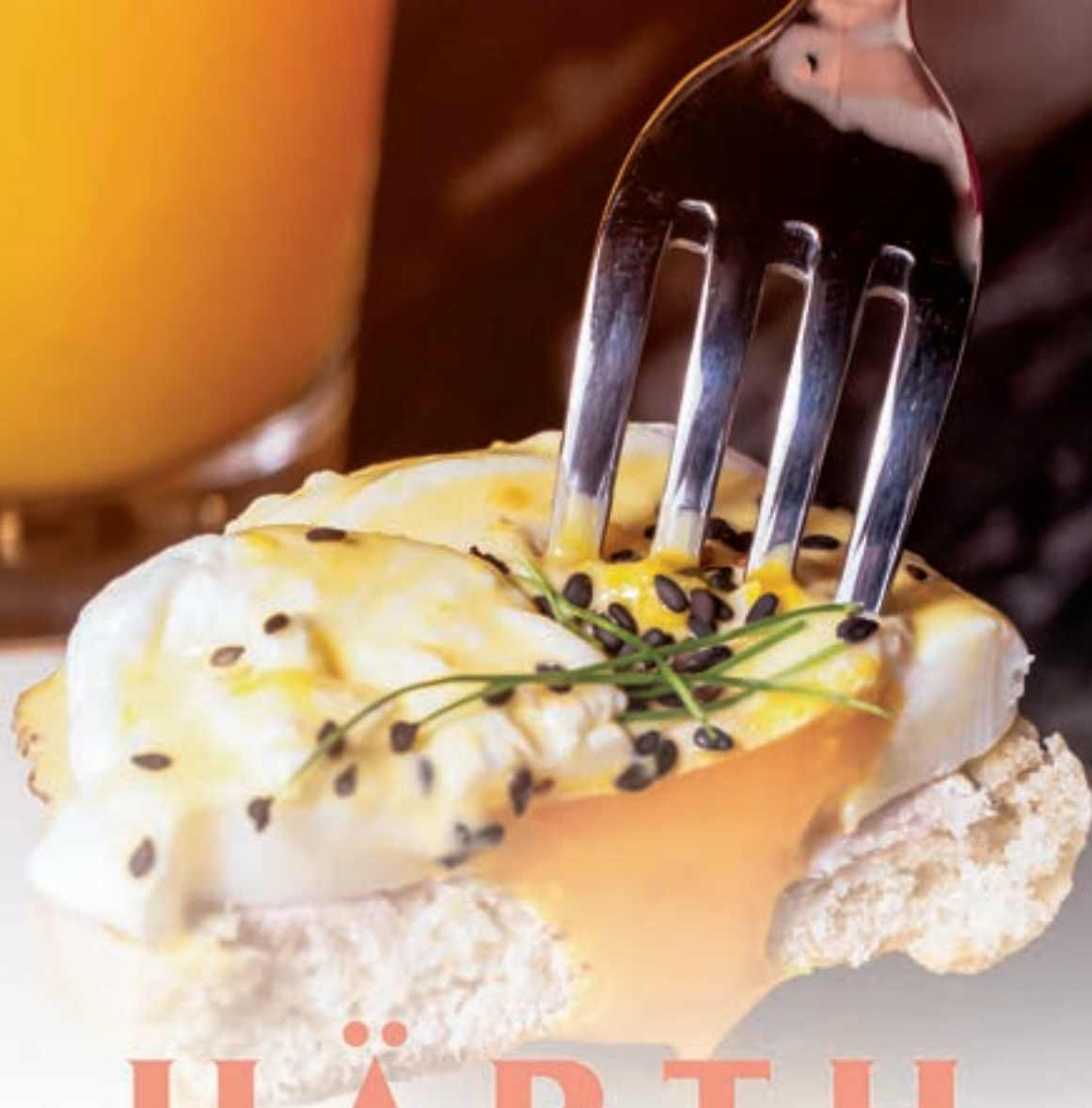
LOS NÚMEROS DE PROEPTA

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



ProEpta
Hotel Collection

www.proepta.mx
www.proepta.store



HÄRTH

KITCHEN BAR MARKET

MONTERREY

Te invitamos a disfrutar nuestro exquisito desayuno buffet elaborado con ingredientes frescos directamente de la naturaleza.

Con menús diseñados de acuerdo a la temporada y al evento que celebramos.

3x2 en desayuno buffet de lunes a viernes

Reserva por •  OpenTable


Hilton
MONTERREY



Sven Boes, director general de AUNA México

LA SIMBIOSIS DEL ÉXITO

Auna se consolida como una organización de salud líder en Latinoamérica con más de 35 años de trayectoria y un legado de éxito sostenido por la innovación y una gestión eficaz

Tuvimos la oportunidad de conversar con Sven Boes, director general de Auna México, sobre los avances que ha materializado el grupo en su entrada a la ciudad de Monterrey, así como sus siguientes pasos en su misión de elevar la calidad de servicios de salud en el país.

CAPÍTULO NUEVO LEÓN

En 2022, Auna México llevó a cabo una serie de adquisiciones estratégicas en Monterrey. La compra de Organización Clínica América (OCA) llegó a sumar más de 565 camas de hospitalización, 126 camas de terapia intensiva, más de 50 cubículos de emergencia y 45 salas de cirugía. De la misma manera, Dentegra amplió la cartera de servicios en salud bucal y oftalmológica, mientras que Doctors Hospital significó un importante impulso en tecnología y calidad de atención.

Estos movimientos fortalecieron al ya imponente grupo, que ha apostado por la metrópoli regia para iniciar con el cumplimiento de sus planes de expansión. “Nuestro principal objetivo hoy en día es perfeccionar nuestro modelo de salud en Monterrey, posteriormente, aplicar todos y cada uno de nuestros aprendizajes en otros mercados de la región, con la intención de mantener nuestro ecosistema con los estándares más altos, y así expandirnos a otras ciudades de México”, afirma Boes.

LA ESENCIA DEL SERVICIO

Son tres los pilares que rigen cada aspecto de este ecosistema exitoso: la calidad y seguridad en su atención, la constante innovación en tecnología y un excelso grupo de médicos y especialistas.

Para Auna, el paciente es la prioridad, es por eso que su atención garantiza un trato inmediato y respetuoso en todo momento. Cada una de sus acciones va mano con mano a las guías clínicas internacionales para asegurar un resultado óptimo.

Este servicio impecable se ve fortalecido por la gran inversión que realizan en equipo médico y tecnología. Su red de colaboración en otros países de América Latina les ha permitido crear el mejor equipo de médicos especialistas, elevando la calidad de servicio y las oportunidades para sus pacientes.

AUNA ES EL SEGUNDO ECOSISTEMA HOSPITALARIO MÁS IMPORTANTE DE LOS PAÍSES HISPANOHABLANTES DE LATINOAMÉRICA

INNOVACIÓN CONSTANTE

Para Auna, el mayor reto se encuentra en la accesibilidad de la salud en el país, por lo que han enfocado sus esfuerzos hacia una estrategia integral que involucra la más avanzadas herramientas tecnológicas y equipo médico en todas las etapas de prevención, diagnóstico, tratamiento y seguimiento posterior. Así como un énfasis en programas de investigación y de enseñanza para formar a la próxima generación de especialistas de la salud.

Esta fuerte apuesta por la tecnología, y en la innovación de modelos operativos va de la mano de la digitalización, a la que ven como una gran herramienta para optimizar procesos y experiencia de sus pacientes. “En hospitales como Doctors Hospital Auna, Doctors Hospital East Auna y OCA Auna buscamos una transformación digital enfocada en mitigar errores, asegurar calidad y mejorar la experiencia del paciente, de manera que podamos optimizar la gestión operativa y garantizar interconectividad de distintas plataformas”, comenta el director general.

Con este amplio ecosistema de salud, Auna avanza en su misión de aportar al desarrollo y bienestar de la sociedad mexicana desde la salud. “Vimos en México una gran oportunidad de elevar la calidad del servicio con base a nuestra amplia experiencia, más aún en atenciones de alta complejidad. Además, estamos enfocados en fomentar la prevención de las enfermedades, como medida principal para mantener sociedades sanas”.



www.aunainvestors.com

contacto@ aunainvestors.com

[auna](#)

LÍDERES EN LOGÍSTICA

30 años en el mercado le han brindado a MLTi Logistics la experiencia necesaria para maniobrar el traslado de mercancías a nivel global, y hoy se consolida como un aliado estratégico gracias a su eficiencia inquebrantable



CON SU FILOSOFÍA
"MAKE IT HAPPEN" EL
EQUIPO DE SERVICIO
BRINDA SOLUCIONES
REALES 24/7 ORIENTADO
EN RESOLVER TODAS
TUS NECESIDADES

Contar con servicios de logística es fundamental para una buena operación en la cadena de suministro, pero contar con expertos como MLTi Logistics es garantía de un trabajo eficaz.

Tres décadas en la industria respaldan su experiencia y su profundo conocimiento en servicios de traslado de mercancía. Ya sea, en modalidad terrestre, aérea o marítima, esta empresa mexicana liderada por cuatro mujeres cuenta con toda una gama de soluciones que le permiten adaptarse a las necesidades específicas de sus clientes.



MÁS QUE UN SOCIO COMERCIAL

A lo largo de estos años, Emma Martínez, directora de MLTi Logistics, ha desarrollado una gran virtud frente a la competencia: el servicio personalizado. Y es que en MLTi Logistics valoran las relaciones humanas sobre todas las cosas, es por ello que su compromiso es estar atentos 24/7 para resolver las necesidades que se llegaran a presentar.

En esta historia que ha construido en el mundo de la logística, ha trabajado con una amplia gama de clientes, pequeñas, medianas, hasta grandes corporaciones multinacionales de diversas industrias. Incluidas la manufacturera, automotriz, aeroespacial, energía, tecnología, farmacéutica, y más.

Su posicionamiento en el mercado ha sido resultado de un compromiso con la calidad que ha sido premiada con la confianza. Siendo esta su mayor propuesta de valor. MLTi Logistics ofrece soluciones personalizadas y de alta calidad que permiten a las empresas crecer y prosperar en un mundo cada vez más complejo y globalizado.

SOLUCIONES EFICACES

Desde hace 30 años, la empresa se ha dedicado a ofrecer soluciones a medida para el transporte, almacenamiento y distribución de productos, brindando tranquilidad a las empresas en esta parte de la cadena de suministro para que puedan enfocarse en su *core business*.

En ocasiones las compañías no brindan la suficiente atención a los servicios de logística, sin embargo, este es uno de los detalles más significativos, pues puede reducir los costos operativos si se cuenta con un aliado eficiente, además mejora la satisfacción del cliente y facilita la expansión global, ayudando a que las organizaciones sean más competitivas y ágiles en un entorno empresarial cada vez más globalizado.

A lo largo de estos años, MLTi Logistics ha estado involucrado en la expansión de empresas a nivel internacional y ha aperturado nuevos mercados para distintas organizaciones gracias a su red de asociados y agentes en todo el mundo que facilita su acceso a otros países.

MLTi LOGISTICS OPERA EN RUTAS GLOBALES Y REDES LOGÍSTICAS QUE ABARGAN AMÉRICA, ASIA, EUROPA Y MÁS

LOGÍSTICA TODOTERRENO

La gestión de la cadena de suministro en medio de la incertidumbre global puede resultar un gran desafío, es por ello que MLTi Logistics cuenta con tecnología de alta gama que le permite adaptarse rápidamente a los cambios que demanda el mercado.

Hoy en día sus mecanismos cuentan con tecnología de punta, como sistemas de seguimiento en tiempo real, además de análisis de datos y costos para mejorar la eficiencia y visibilidad de las operaciones.

A 30 años de haber iniciado, MLTi Logistics ha crecido internacionalmente de manera exponencial, estableciendo relaciones duraderas con clientes y socios comerciales en todo el mundo. Sin embargo, este es solo el comienzo.

El futuro de la logística está marcado por la automatización, la sostenibilidad y la adaptación continua en un mercado globalizado. Un panorama para el que ya van un paso adelante.



📍 Calle Paseo de la Reforma 6505,
Campestre Mederos, Monterrey, N.L.
🌐 www.mlti.com.mx
✉ hello@mlti.com.mx
☎ (81) 8865 9000
📞 (81) 1016 0269

Conoce
más aquí:



CONTABILIDAD E IMPUESTOS EN LAS MEJORES MANOS

ISR Soluciones se consolida como el puente que conecta a empresas extranjeras con México, poniendo sus finanzas y temas fiscales en forma

Por años, la metrópoli regia ha captado una gran parte de la inversión extranjera gracias a su infraestructura y cercanía con los Estados Unidos. Muchas empresas buscan establecerse en Monterrey y otros puntos de la república, sin embargo, se desconoce el procedimiento legal y cumplimiento fiscal en el correcto pago de sus contribuciones.

Esta necesidad de brindar una atención especializada a la inversión extranjera es la razón de ser de ISR Soluciones, una firma encabezada por el Dr. Mauricio Belendez Castañeda, quien junto a todo su equipo de expertos en materia fiscal contable apoyan a estas corporaciones que buscan operar en México.



CONFIANZA INQUEBRANTABLE

Desde 2007, el Dr. Belendez Castañeda se ha convertido en un aliado estratégico para estas compañías. 16 años después ha logrado representar con liderazgo y éxito muchas organizaciones extranjeras en México, demostrando que la calidad de sus servicios profesionales está en la confianza que les han depositado sus clientes a lo largo de estos años.

Las buenas prácticas y los gratos resultados han sido la clave del posicionamiento de esta firma. Junto a su equipo se ha enfocado en el trato personal para entender a fondo a las empresas y así obtener mejores resultados.

“Somos muy persistentes con los objetivos, los tomamos como nuestros, por lo que hay que tener mucha integridad y claridad a la hora de presentar los resultados”, menciona. Además, en el ADN de ISR Soluciones está el valor agregado de las 3T’s: Técnica fiscal, Transparencia y Tranquilidad.

ENTENDER EL SISTEMA

El Servicio de Administración Tributaria (SAT) ha implementado diversos controles para así obtener una mayor recaudación en las empresas. Las constantes revisiones electrónicas y los nuevos requerimientos son sólo algunos de éstos, sin olvidar los avisos, los cuales si no se atienden pueden traducirse en multas.

Para toda empresa es muy importante el cumplimiento fiscal, por ello, el equipo de ISR Soluciones está en constante actualización para así tomar mejores decisiones para sus clientes y definir una estrategia certera.

EDUCACIÓN PARA LAS EMPRESAS

ISR Soluciones busca llevar el conocimiento a todas las empresas, por ello ofrece asesoría *In Company* por su equipo de expertos en temas de información financiera y contabilidad para que estén al día de las normas contables.

La idea de asesorar *In Company* nace de los constantes cambios que hay en las normas y la desactualización que persiste en algunas las empresas sobre contabilidad. “Nosotros ponemos al día a las empresas con las normas de información financiera nacionales e internacionales”, menciona Belendez Castañeda.

El 2024 se visualiza con retos en la rama fiscal contable debido a los cambios que se avecinan del SAT, por lo que será necesario contar con un aliado estratégico especialista en el tema que asegure el orden de las operaciones en México y garantice una sana relación con las autoridades fiscales.

SERVICIOS

- Auditorías
- Contables
- Fiscales
- Precios de transferencia
- Legales
- Comercio Exterior
- Dictámenes fiscales
- Asesoría financiera, legal y fiscal



Condominio Acero, Despacho 1207, Ave. Zaragoza No. 1000, Col. Centro, Monterrey, Nuevo León.
www.isrsoluciones.com.mx/es/
 (81) 8647 2021

admon@isrsoluciones.com.mx
 isrsoluciones
 ISR Soluciones Fiscales
 ISR Soluciones Fiscales

Conoce más aquí:





**Cebolla
Caramelizada**

Tocino

**Queso
Manchego**

¿Carne rellena?

Solo en **ROBY'S**

Pide por

Uber Eats

Rappi

&



81 2405 8286



PLAZA ANDENES, 3ER PISO
Av. Universidad, San Nicolás de los Garza



FACEBOOK: ROBYS



INSTAGRAM: @ROBYS_BURGERS



Santos Guzmán López, rector de la UANL

UANL CELEBRA 90 ANIVERSARIO CON TIMBRE CONMEMORATIVO

El Servicio Postal de México emitió un timbre conmemorativo de la Universidad Autónoma de Nuevo León para celebrar nueve décadas de educación de calidad

Un tiraje de 375 mil unidades que tienen plasmados edificios y obras plásticas emblemáticas de la Máxima Casa de Estudios de Nuevo León recorren el mundo desde el 14 de septiembre, esto con la emisión del timbre postal conmemorativo por su 90 aniversario.

Elementos icónicos y artísticos de la Universidad como lo es el Aula Magna del Colegio Civil, la Torre de Rectoría, la escultura Flammam y los vitrales del pintor Roberto Montenegro aparecen en la serie de cinco estampillas como un homenaje a su historia y patrimonio.

HACER HISTORIA

La ceremonia de cancelación de estampillas se realizó el 14 de septiembre en el Palacio Postal de la Ciudad de México, esta estuvo presidida por el rector Santos Guzmán López, la directora general del Servicio Postal Mexicano, Rocío Bárcena Molina, y el director de Comunicación Institucional y Relaciones Públicas de la UANL, Jorge Humberto Cisneros González.

“A 90 años de historia, que de manera oficial celebramos en este mes, pero cuyos primeros orígenes sucedieron hace casi dos

siglos con el comienzo de la impartición de cátedras de Jurisprudencia y Medicina, el día de hoy nos sentimos más fortalecidos que nunca, con la firme convicción del poder transformador de la educación y, con el pasar de los años, nos sentimos más comprometidos a seguir activos y vislumbrar un futuro que nos llena de esperanza y motivación para luchar por alcanzar las metas y objetivos trazados en nuestro Plan de Desarrollo Institucional”, expresó Guzmán López.

Por su parte, la directora general del servicio Postal Mexicano manifestó el orgullo de ser parte del legado histórico de la UANL, que tras 90 años hoy es la institución de educación superior más grande del norte de México.

“Para el Servicio Postal Mexicano es un honor participar en la conmemoración del 90 Aniversario de la Universidad Autónoma de Nuevo León y la mejor manera que tenemos de celebrar con ustedes es a través de la emisión de una estampilla postal, porque los timbres forman parte de la memoria histórica de una nación”, destacó Bárcena Molina.



El timbre conmemorativo es un reflejo de la historia de la UANL

Diseño: Luis Quezada Villalpando

Serie de 5 estampillas

Técnica: fotografía y composición digital

Medidas: 24 X 40 mm (serie de 5 estampillas)

Tiro: 375,000 estampillas

Planilla: 50 estampillas (10 series)



Rocío Bárcena Molina, directora general del Servicio Postal Mexicano

EL TIMBRE DESTACA EDIFICIOS Y OBRAS REPRESENTATIVAS DEL PATRIMONIO DE LA MÁXIMA CASA DE ESTUDIOS

LA ESTAMPILLA CONMEMORATIVA AHORA ES PARTE DEL ACERVO HISTÓRICO DE MÉXICO Y TODAS LAS NACIONES

UN LEGADO DE ARTE Y CULTURA

Los elementos simbólicos de la esencia ideológica, representados en la obra vitral de Roberto Montenegro en el Aula Magna, aparecen en el primer plano de la estampilla. Por otro lado, la aspiración por la cultura, la filosofía y las ciencias arropadas por la Universidad se ven reflejados en la alegoría de 'Las Artes', mientras que el pensamiento y conocimiento se expresa a través de 'La Antorcha', así lo describió el director de Comunicación Institucional y Relaciones Públicas de la UANL.

También se puede observar el pórtico del Aula Magna, al centro del conjunto de estilo neocolonial del Colegio Civil, y la escultura del artista Edmundo Ayarzagoytia en Ciudad Universitaria. Elementos con los que se expresa la lucha por la búsqueda de la verdad que orienta su lema actual: 'Alere Flammam Veritatis' (Alentando la flama de la verdad). Además, la Torre de Rectoría se enaltece como un elemento referencial de Ciudad Universitaria.

A nueve décadas del inicio de la Universidad Autónoma de Nuevo León, ahora la estampilla conmemorativa de la Máxima Casa de Estudios recorre cada rincón del país y de la unión postal universal, formando parte de la historia.



Jorge Humberto Cisneros González, director de Comunicación Institucional y Relaciones Públicas de la UANL



La ceremonia se llevó a cabo en el Palacio Postal de la Ciudad de México



Maricarmen Martínez Villarreal, secretaria de Turismo de Nuevo León

“Nuestro estado cuenta con una gran oferta cultural y natural en la que el elemento gastronómico es un factor clave para incentivar el viaje de miles de turistas”,
Maricarmen Martínez Villarreal

EN NUEVO LEÓN HAY TURISMO GASTRONÓMICO

Más allá de la Metrópoli regia, en Nuevo León existen rincones con cocina tradicional y sabores típicos. Desde Anáhuac hasta Mier y Noriega, la invitación es recorrer los municipios para conocerla

A lo largo de la historia, Nuevo León ha destacado por ser la capital industrial de México, aquí se construyen grandes empresas que generan miles de empleos y producen una gran derrama económica, sin embargo, no es el único sector en el que sobresale, la gastronomía es uno de sus grandes tesoros y ahora se ha puesto en marcha un plan para promover la cocina de sus municipios.

La Secretaría de Turismo de Nuevo León ha impulsado la campaña “Calor, aroma y sabor”, con la cual se busca posicionar al estado como un destino de turismo gastronómico a nivel nacional e internacional, con el fin de proyectar su diversidad culinaria tradicional y contemporánea.

Maricarmen Martínez Villarreal, secretaria de Turismo, detalló que para esta promoción se ha abierto un registro para identificar a los 52 cocineros y cocineras representantes de los municipios fuera de la zona metropolitana para promover el arte culinario de manera sostenible.

“Los Pueblos Mágicos son lugares de ensueño que destacan los orígenes de la cultura e historia de las grandes ciudades. La cocina de origen la encuentras en los pueblos, en las comunidades, pero también en conceptos gastronómicos contemporáneos. Esta campaña se trata de reencontrarse con las raíces y los orígenes del estado”, menciona.

COCINA CON HERENCIA

“La gastronomía de Nuevo León tiene su origen e historia en una conjugación de la influencia de la cultura española, judío-sefardita y la indígena”, dice la funcionaria. De ahí que algunos de sus platillos insignia sean el cabrito, el asado de puerco, los dulces de leche, el machacado, la carne seca, los cuajitos y el pollo estilo Río Ramos, por mencionar algunos.

Los elementos tangibles que dan valor a la gastronomía del estado son sus sabores fuertes y marcados por las especias como el orégano, el comino, la pimienta y el ajo, agrega Martínez Villarreal.



Además, gracias a la posición geográfica de Nuevo León y su clima extremo es que se tienen elementos que enriquecen la cocina norestense, tal y como lo son los frutos de la región citrícola, el orégano de higueras, la nuez de Bustamante, la flor de izote, los cabuches, los chicales o el chile de monte, entre muchos otros.

El uso de artefactos y técnicas de cocción y conservación de alimentos también crean un sabor único. Ejemplo de ello son el cazo de cobre que se utiliza para hacer dulces de leche, la parrilla para asar carne, la cazuela para elaborar pan de elote o hacer ahumado y secado de alimentos, hasta la técnica de pozo para la barbacoa y el horno de adobe para la panadería.

LA GASTRONOMÍA DE NUEVO LEÓN ES PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO

LEGADO CULINARIO

Establecer la importancia y el valor de la gastronomía tradicional de Nuevo León ha sido un gran reto, pese a ello, este año se logró su declaratoria de Patrimonio Cultural Inmaterial. Y es que la identidad culinaria del estado es única y diversa, con raíces de distintas culturas que formaron una sola con identidad propia.

Ahora el desafío es promover la comida típica de cada uno de sus municipios para que los nuevoleonenses conozcan platillos que van más allá de las glorias de Linares, los turcos de Santiago, el pan de Bustamante y las conservas de general Zaragoza.



CONOCE LOS PUEBLOS MÁGICOS DE NL

- Bustamante
- General Terán
- General Zaragoza
- Linares
- Santiago



www.nl.gob.mx/turismo
 ☎ (81) 2033 8400
 f secturNL
 @secturn



**EMBAJADOR OFICIAL DE MIDEA
ERLING HAALAND**



NUEVA ALINEACIÓN FUERA DE LA CANCHA

El mejor equipo para tu hogar: Midea y el Manchester City han reforzado su alianza al presentar a Erling Haaland como el nuevo embajador de la marca

Desde el año 2000, Midea y el Manchester City han sido aliados dentro y fuera de la cancha. Ahora, la compañía de electrodomésticos y el equipo de la Premier League han dado un paso más en su estrecha relación al presentar al jugador Erling Haaland como el nuevo embajador de la marca.

A través de esta colaboración, de más de dos décadas, han reconocido a distribuidores y clientes que han llevado a sus productos por todo el mundo y han contribuido significativamente al crecimiento de la firma. Todo con el fin de beneficiar a aquellos que forman parte de la cadena de valor.

Ahora, el delantero del club inglés se une a una campaña que trae consigo el lema “Hazte en casa”, con la cual presentan a Haaland en un ambiente hogareño donde hace uso de los electrodomésticos de la compañía, los cuales son de la mayor calidad en el mercado. Su tecnología de punta y su variedad, satisfacen las necesidades actuales de las personas alrededor del mundo.

“Midea es un orgulloso socio del Manchester City. He notado el logotipo de Midea en todo el Estadio Etihad y después de haber aprendido sobre sus ideales, estoy contento de convertirme hoy en embajador global de la marca”, menciona el delantero del Manchester City.

Por su parte, Eric Wang, presidente del negocio de hogares inteligentes de Midea Group, dijo: “Erling Haaland es un jugador del que todo el mundo está mirando y hablando. Es tan humilde pero tan poderoso, y a los 23 años tiene un potencial que aún no ha sido liberado, similar a nuestra marca Midea. Estamos muy contentos de comenzar nuestra asociación con él hoy”.

Con alianzas como ésta se ofrecen experiencias únicas a través de campañas, diseñadas especialmente para agradecer y celebrar la lealtad de sus clientes, convirtiendo los productos de la firma en una experiencia excepcional en casa.

EL MEJOR EQUIPO PARA TU HOGAR, MIDEA



www.midea.com/mx

[Midea.Mexico.official](https://www.facebook.com/Midea.Mexico.official)

[midea.mexico.official](https://www.instagram.com/midea.mexico.official)



CONOCE NUESTRA
**SATISFACCIÓN
GARANTIZADA
Y MUCHO MÁS**





¡Vamos!

De resistir una crisis a conquistar el mercado

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



Grantthornton.mx

© Salles Sainz Grant Thornton S.C., es una firma miembro de Grant Thornton International Ltd (GTIL). GTIL, y sus firmas miembro no forman una sociedad internacional, los servicios son prestados por las firmas miembro. GTIL, y sus firmas miembro no se representan ni obligan entre sí y no son responsables de los actos u omisiones de los demás.

RETRATOS DE ALEGRÍA

Estos tres creativos unirán sus esfuerzos para crear momentos mágicos a través de la fotografía, con una causa noble esta Navidad

Es bien sabido que la Navidad es una de las épocas más memorables del año, y la mejor manera de congelar en el tiempo estos momentos irrepetibles es a través de una fotografía. En la ciudad de Monterrey, el concepto de *Xmas Portraits* se ha vuelto muy popular en los últimos años, y cada diciembre los fotógrafos buscan crear el set más atractivo e innovador para sorprender a sus clientes.

Este año, una terna creativa conformada por la fotógrafa Daria Izmailova, su esposo Sebastián Santoy, y el arquitecto Mario Blásquez, ha decidido ir más allá de lo establecido con un proyecto de set fotográfico único que destinará un porcentaje de las ganancias obtenidas para realizar un evento a beneficio de los niños de Monterrey.

“Este es un proyecto donde quisimos salirnos de lo ordinario y regresar un poco de lo que recibimos durante todo el año. Buscamos ofrecer un set mágico, para que cuando las personas vean a futuro estas fotos se transporten a esos momentos especiales con sus familiares”, dice Sebastián.

LA MAGIA DE AYUDAR

Este proyecto tiene sello de garantía, pues el equipo que se ha creado destella talento hacia todos lados: la sensibilidad y experiencia de Daria tras el lente, el estilo de diseño inigualable de Mario y las habilidades de administración y marketing de Sebastián.

“Para mí es un honor participar porque la razón principal o la médula ósea de toda esta organización es ayudar”, comenta el reconocido arquitecto quien se encuentra trabajando en el diseño del set y se muestra muy feliz de esta colaboración, pues responde muy bien a su estilo, que involucra la magia en toda la extensión de la palabra. “Qué padre que podamos incluir nuestra magia en algo que va a ayudar también a otras personas”, afirma Mario.

Para Daria este proyecto significa mucho, pues es la manera de destinar su talento y pasión por la fotografía a una causa muy especial: brindar un momento de felicidad para los niños de la ciudad. “Esta es una idea que tuve hace mucho tiempo... de comenzar a ayudar a otros a través de la fotografía, a los niños en especial. La idea de todo este proyecto es iniciar un movimiento que toque la



Sebastián Santoy, Daria Izmailova y Mario Blásquez

vida de muchas personas. Queremos donar parte de las ganancias a los niños”, comenta la reconocida fotógrafa originaria de San Petersburgo, Rusia.

Al final de todo, el propósito es claro y apunta en una sola dirección: crear momentos de alegría. Los tres capitanes de este barco extienden la invitación a las familias, parejas y amigos de Monterrey a contribuir a la alegría de cientos de niños al tomarse su retrato navideño en un set diseñado por uno de los arquitectos más influyentes de la ciudad, y bajo la dirección e iluminación de una gran fotógrafa, especialista en capturar emociones. En las próximas semanas estarán revelando más noticias sobre ese mágico set donde los sueños se hacen realidad.

DARIA IZMAILOVA
STUDIO

B — V
A R Q

Sigue las redes sociales de Daria y

Mario para más noticias:

@dariaizmailovastudio

@bv.arquitectura

Plaza UMA, San Pedro Garza García,
Nuevo León

81 3077 4848

VÍVVELO

Una experiencia mágica


CROWN PARADISE CLUB
ALL INCLUSIVE RESORTS

CANCÚN



HOTEL 5 ESTRELLAS | TODO INCLUIDO

- Ubicación privilegiada
- Aquapark y tirolesa
- Para los pequeños, Baby y Kids Paradise Club
- Espectaculares bebidas para niños
- Exquisitas opciones gastronómicas
- Áreas solo para adultos
- Spa (\$)

Hasta **25%**
de descuento

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

HOTEL
OPERADO
POR:

Arriva
Hospitality Group



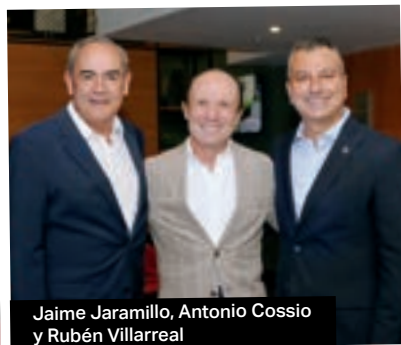
| crownparadise.com | 800 900 0 900

UN NUEVO ÍCONO HOTELERO

Galería Plaza abre sus puertas en Monterrey para recibir a los empresarios que buscan hospitalidad mientras realizan negocios en la ciudad



Corte de listón en Galería Plaza Monterrey



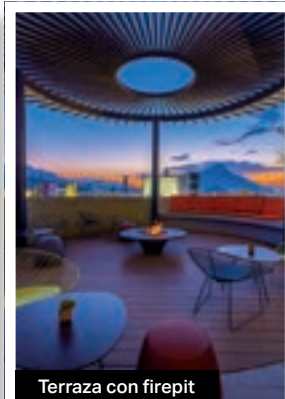
Jaime Jaramillo, Antonio Cossío y Rubén Villarreal



Alberca al aire libre



Loft con panorámica a la ciudad



Terraza con firepit

Ubicado en el denominado corazón financiero de Monterrey, el hotel de Grupo Brisas ha llegado a la ciudad para ser el punto de encuentro entre hombres y mujeres de negocios que llegan a la metrópoli regia en busca de expandir sus horizontes, llevando al máximo confort el concepto del *bleisure*.

El inicio de operaciones de Galería Plaza fue celebrado con un evento de inauguración en el cual estuvo presente el ingeniero Antonio Cossío Pando, CEO de Grupo Brisas; Jaime Jaramillo Arias, director corporativo de Operaciones de Grupo Brisas; Darrick Eman, director corporativo de Marketing y Ventas Internacionales de Grupo Brisas; y Rubén Villarreal, gerente general de Galería Plaza Monterrey, acompañados de autoridades del Estado.

Durante el evento se llevó a cabo un simbólico corte de listón por parte de los directivos para marcar el comienzo de la historia de este complejo hotelero, el cual recibirá a un gran porcentaje del turismo nacional aprovechando su ubicación privilegiada.

A través de nueve pisos, se extienden sus 206 habitaciones, incluyendo *lofts* y *master suites*. Además de sus servicios de clase mundial como gimnasio, alberca, spa, área de yoga, restaurante, bar, centro de negocios y más.

Grupo Brisas marca un antes y después en la propuesta hotelera para los viajes de negocios en Monterrey, siendo Galería Plaza una opción única en su tipo.



GALERÍA PLAZA
MONTERREY

Av. Constitución 411, Col. Centro, Monterrey, Nuevo León.
www.galeriaplazahotels.com.mx
(81) 1167-4100
reservaciones.gpmtty@brisas.com.mx
@hotelgpmontreyy

Conoce más aquí:



UNA COMUNIDAD DE ALTURA



Terralta
Residencial & Country Club

Construye tu patrimonio. Invierte en la zona con
MAYOR PLUSVALÍA DE NUEVO LEÓN

CASH MANAGEMENT MONEX: SOLUCIONES FINANCIERAS PARA TU EMPRESA



Foto: Adobe Stock

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

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

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

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

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

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

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

MONEX

CONOCE MÁS EN:
www.monex.com.mx



MONEX

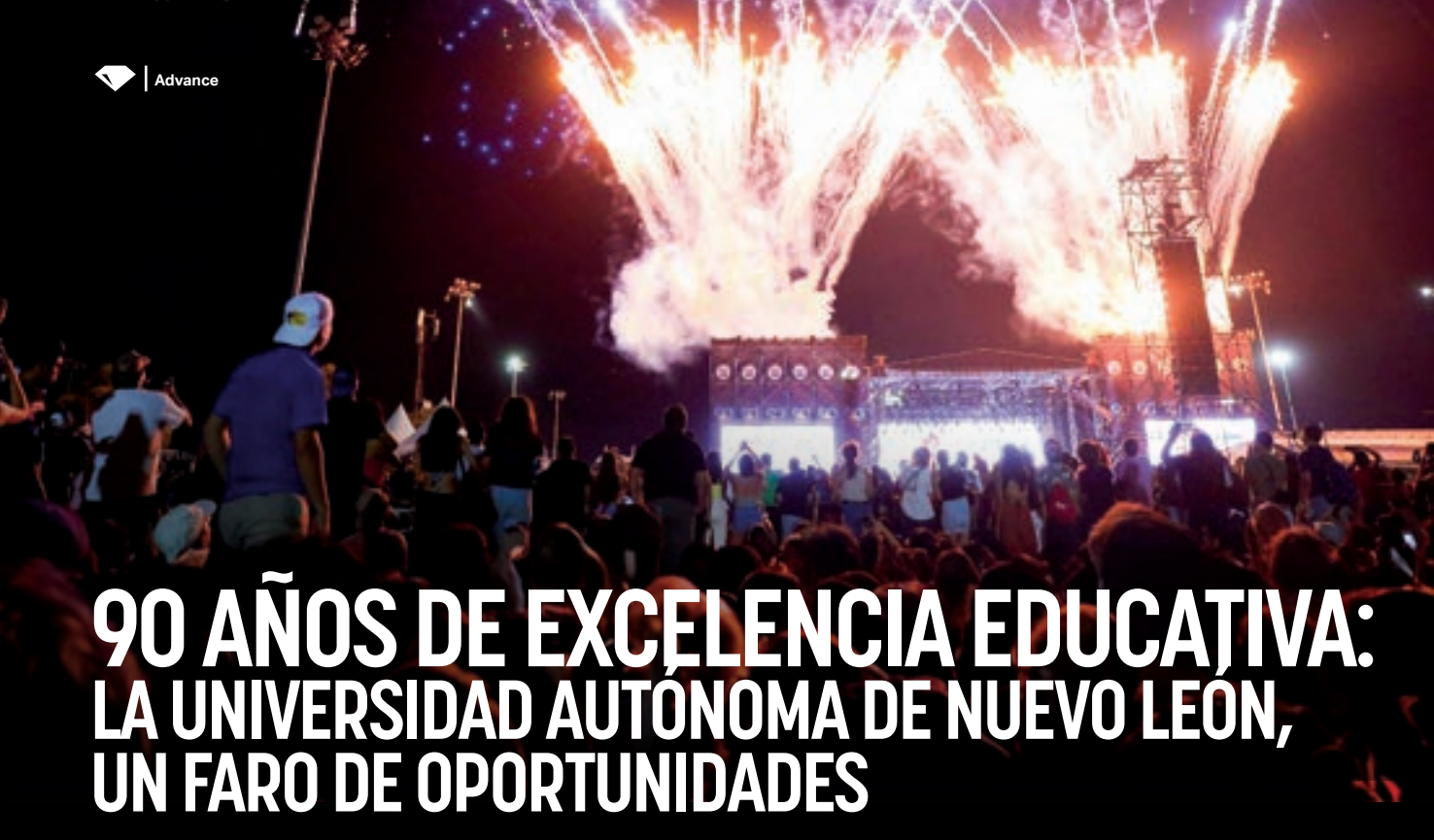
Los **Derivados de Monex** ofrecen agilidad para administrar los riesgos financieros de tu empresa.

Para empresarios ágiles,
soluciones ágiles.

Mantente ágil

Descubre cómo





90 AÑOS DE EXCELENCIA EDUCATIVA: LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN, UN FARO DE OPORTUNIDADES

Con más de 500,000 egresados en una amplia gama de programas educativos que abarcan desde técnicos superiores universitarios hasta doctorados y especialidades, la Universidad Autónoma de Nuevo León (UANL) ha sido un faro de oportunidades durante más de nueve décadas.

Este logro emblemático se celebró con gran esplendor el 25 de septiembre en la histórica Ciudad Universitaria de la UANL, donde el carismático Rector, Santos Guzmán López, tomó el micrófono para dirigirse a una audiencia compuesta por profesores, investigadores, estudiantes y personal administrativo, congregados en la icónica explanada de Rectoría.

A lo largo de su fascinante trayectoria, la Universidad Autónoma de Nuevo León ha experimentado un constante proceso de evolución y crecimiento, consolidándose como un referente de excelencia académica, investigación puntera y un compromiso inquebrantable con la inclusión. Más allá de las aulas, esta institución se ha convertido en un faro que ilumina el camino hacia un futuro mejor para sus estudiantes.

Uno de los momentos culminantes de esta celebración fue la resonante declaración del Rector Guzmán López, quien subrayó la notable resiliencia de la UANL durante los desafíos que impuso la pandemia hace dos años. En un mundo donde la adaptación se convirtió en la clave del éxito, la UANL no solo mantuvo su funcionamiento, sino que también reafirmó su compromiso con la educación de calidad y el desarrollo de sus estudiantes y la sociedad en su conjunto.

La Universidad Autónoma de Nuevo León no solo ha formado a profesionales altamente competentes, sino que ha nutrido a líderes visionarios, inspirado a artistas y fomentado la innovación a través de la investigación. Su impacto se extiende mucho más allá de las aulas y se manifiesta en el desarrollo económico, social y cultural de Nuevo León y México en su conjunto.

El espíritu de celebración se apoderó de la Ciudad Universitaria cuando la Orquesta Sinfónica de la UANL, bajo la batuta del maestro Eduardo Díaz Muñoz, permitió a los asistentes entonar las tradicionales mañanitas, brindando un momento de conexión y emoción en esta celebración histórica. Además, los pasteles que se compartieron durante el evento fueron creados con destreza por estudiantes de la Escuela Preparatoria Técnica “Pablo Livas”, una institución que ofrece el bachillerato técnico en gastronomía, demostrando así la diversidad de talentos y habilidades que florecen en el seno de la UANL.

Como parte integral del programa conmemorativo, se presentó el espectáculo “Folklore Sinfónico”, una interpretación magistral a cargo de la OSUANL y la Compañía Titular de Danza Folklórica, bajo la dirección del maestro Alejandro González. Esta actuación no solo celebró la riqueza cultural y artística de la UANL, sino que también sirvió como recordatorio del compromiso de la universidad con la promoción de la diversidad y la creatividad.

El 90 aniversario de la Universidad Autónoma de Nuevo León es un hito que merece ser celebrado con entusiasmo y admiración. La UANL ha dejado una huella indeleble en Nuevo León y en todo México, y su compromiso con la excelencia académica y el desarrollo de líderes para el futuro sigue siendo más fuerte que nunca. A medida que esta venerable institución mira hacia el futuro, el Rector Guzmán López expresó su esperanza de que esta celebración marque el inicio de un capítulo aún más brillante y prometedor en la historia de la UANL. Después de 90 años de excelencia educativa, la Universidad Autónoma de Nuevo León continúa iluminando el camino hacia un futuro lleno de posibilidades y logros. ¡Larga vida a la Autónoma de Nuevo León!♥

TODO ES *Mejor* CON
POLLO LOCO



Uber **Eats**

 DiDi Food

Rappi

WWW.ELPOLLOCO.COM.MX



CREATIVIDAD AUDIOVISUAL ESTRATÉGICA

Detrás de algunas de las producciones más exitosas de importantes marcas se encuentra Cluster & Bosk, una casa productora que ha perfeccionado la fórmula de la creatividad, estrategia e innovación para crear proyectos únicos

Desde 2016, esta firma con sede en San Pedro Garza García se ha encargado de exitosos proyectos de importantes marcas y compañías, convirtiéndose en un gran aliado para comunicar mensajes estratégicos creativamente.

A siete años de haber comenzado operaciones, la casa productora ha evolucionado en sus contenidos, formatos y usos, adaptándose a las nuevas tendencias para cubrir las necesidades de esta industria que está en constante movimiento. Y es que, precisamente, esta gran versatilidad le ha permitido afrontar cualquier desafío creativo y estratégico que se le presente.

CLUSTER & BOSK ES PARTE DE LA NUEVA CORRIENTE DE EMPRESAS MEXICANAS CON ALTOS ESTÁNDARES DE CALIDAD

CREAR EXPERIENCIAS BASADAS EN ESTRATEGIA

Más que una casa productora, en Cluster & Bosk son *experience makers*, y es que a lo largo de los años éste ha sido su sello distintivo. No sólo crean experiencias para su público meta, sino también experiencias de trabajo para sus clientes, cumpliendo sus expectativas y yendo más allá de éstas.

Su metodología basada en la estrategia, creatividad, producción, posicionamiento de marca, tiempo de entrega ágil y atención posventa excepcional, ha sido clave para que esta firma sea un gran aliado para las compañías que buscan llevar mensajes de forma audiovisual.



Cluster & Bosk cuenta con un equipo de expertos en los medios audiovisuales

EN EL NORTE DEL PAÍS HAY GRAN TALENTO Y CAPACIDAD EN LA INDUSTRIA DE LA PRODUCCIÓN

UN EQUIPO DE EXPERTOS

Tener un equipo de creatividad estratégica ha sido clave para mantenerse a la vanguardia y enfrentar los retos que conlleva la creación de un proyecto, pero más allá de esto, Cluster & Bosk reconoce que detrás del éxito de cada producción están sus colaboradores.

El *expertise* y el talento de cada uno de ellos ha sido fundamental para entender los objetivos de los clientes y comenzar un proceso creativo centrado en sus metas, de esta forma se generan experiencias inigualables de calidad excepcional.

Whirlpool, Home Depot, Farmacias del ahorro, 7-Eleven, Coppel, Heineken y Mary Kay han sido sólo algunas de las firmas que han contado con el sello de esta casa productora el potencial necesario para crear sus campañas.

SERVICIOS DE PRODUCCIÓN

- ESTRATEGIA Y CREATIVIDAD DE CAMPAÑAS COMERCIALES
- PRODUCCIÓN DE COMERCIALES
- PRODUCCIÓN FAST CONTENT
- PODCASTS
- COMUNICACIÓN INTERNA/ENDOMARKETING
- VIDEOS DE MÚSICA
- PRODUCCIÓN DE LARGOMETRAJES, DOCUMENTALES Y FICCIÓN

A lo largo de estos siete años, Cluster & Bosk se ha ganado un lugar dentro de la industria audiovisual en México, logrando destacar por su gran calidad, creatividad, innovación y compromiso con sus clientes. Y en los próximos años veremos a esta casa productora traspasar las fronteras para aperturar su primera oficina en los Estados Unidos, llevando su talento a un panorama internacional.

cluster&bosk

EXPERIENCE MAKERS

- 📍 Porfirio Díaz 1000-2, San Pedro Garza García, N.L.
- 🌐 www.clusterandbosk.com
- ✉ hola@clusterandbosk.com
- ☎ (81) 1519 9133 📞 (81) 8023 4919
- 📘 clusterandbosk
- 📷 clusterandbosk

Conoce más aquí:



TURISTA UNIVERSAL: THE BUSINESS OF SOUND

Descubre cómo este concepto transforma la forma en que las empresas conectan con su audiencia a través de la música

En un mundo donde la música se erige como un componente esencial en nuestras vidas, ha surgido una agencia musical que está redefiniendo la forma en que las empresas y marcas se conectan con su audiencia a través del sonido. Conozcamos la inspiradora historia detrás de Turista Universal, una agencia musical creada en Monterrey.

La génesis de Turista Universal se remonta a dos jóvenes con una pasión común por la música: Coco Santos y Stefania Kirnbauer. Desde temprana edad, la música era una parte intrínseca de sus vidas, aunque sus caminos profesionales los llevaron por senderos no relacionados con esta pasión compartida. Coco se embarcó en el mundo de la mercadotecnia y se convirtió en un exitoso gerente de ventas de alimentos y bebidas, mientras que Stefania siguió un camino empresarial. Sin embargo, su amor por la música nunca se desvaneció por completo.

Fue durante su trabajo en ventas de alimentos y bebidas donde Coco comenzó a fusionar su pasión musical con su carrera. Algunos de sus clientes notaron su talento y le confiaron la tarea de crear música para sus restaurantes, lo que marcó el comienzo de una emocionante oportunidad de negocio.

En 2017, formalizaron su empresa y desarrollaron un sistema integral para crear identidades musicales personalizadas para negocios, abarcando desde la investigación de mercado hasta la instalación final de la música en los establecimientos. En un principio, se centraron en la creación de listas de reproducción para restaurantes y eventos, pero pronto expandieron su alcance llevando la música en vivo a terrazas, bares y clubes. A medida que crecían, su presencia se extendió a hoteles, centros comerciales y colaboraciones con marcas y agencias de publicidad de renombre internacional, incluyendo gigantes como Apple, Fisher Price, Coca-Cola y Chevrolet.

La versatilidad y el compromiso con la calidad los llevaron a desarrollar identidades musicales para tiendas, eventos y campañas publicitarias. Su reputación como productores de música original siguió creciendo, lo que les permitió adentrarse en la su-



Coco Santos y Stefania Kirnbauer

Foto: Israel Albornoz

pervisión musical de series y películas, colaborando con plataformas de streaming como Netflix y Apple TV Plus. Su influencia se expandió más allá de México, llegando a lugares emblemáticos como Tijuana, Los Cabos y Ciudad de México.

Coco y Stefania comprenden la importancia de cultivar relaciones sólidas con sus clientes, entendiendo que la confianza y el servicio son fundamentales en su éxito. Han demostrado cómo esta conexión puede convertirse en una poderosa herramienta de branding y comunicación para las empresas.

Turista Universal es una agencia musical que ha transformado la forma en que las marcas se conectan con su audiencia a través del sonido, desde la creación de identidades musicales personalizadas hasta la supervisión musical en la industria de medios audiovisuales.

Con su compromiso con la calidad y la versatilidad, Coco Santos y Stefania Kirnbauer han forjado un camino innovador en la industria musical que promete seguir evolucionando y ofreciendo nuevas experiencias musicales a nivel global.



YAMA-TO®

Restaurante Japonés
- desde 1992 -



TEC 📞 81 8359 9013
VALLE 📞 81 8356 8861
OMNIA 📞 81 3912 8164

📌 /YAMATOVALLE1
📷 @YAMATO.MTY

UN FUTURO EN LA VIVIENDA VERTICAL

Existe un nuevo concepto inmobiliario en Monterrey que reúne comodidad, lujo y vanguardia a precios competitivos. Su nombre es Vitant By Grand®

En los últimos años se ha dado un crecimiento exponencial en la ciudad de Monterrey, la generación de empleos y la fuerte economía de la metrópoli ha propiciado un aumento en el sector residencial, haciendo que un gran número de jóvenes profesionales y familias busquen crear patrimonio. Sin embargo, este sector de la población tiene necesidades diferentes, pues valora la cercanía, la centralidad y la peatonalidad, elementos que no encuentran en la oferta de vivienda unifamiliar en la periferia de la ciudad.

En respuesta a esta latente necesidad, Be Grand® ha decidido entrar a la Sultana del Norte con una solución que lleva por nombre Vitant By Grand®, que ofrece propiedades que destacan por su comodidad, lujo y vanguardia, a un precio competitivo.



SELLO DE GRANDEZA

Be Grand® es una empresa mexicana con más de 20 años en el desarrollo y comercialización de proyectos inmobiliarios de alta calidad. Considerada como una de las desarrolladoras más importantes del país, la firma cuenta con más de 30 proyectos exitosos en México y España.

Entre los diferenciadores que van inscritos en cada una de sus obras se encuentra un diseño estratégico y un equipo de élite para la comercialización de sus proyectos. La firma realiza un exhaustivo estudio previo para diseñar entorno a las necesidades del mercado objetivo. Además, cuentan con propio centro de escrituración en la Ciudad de México, que se apoya de tecnología de última generación para hacer los trámites de compra-venta más ágiles.

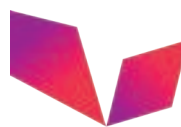
El más reciente paso del grupo busca llegar a este público joven que demanda un nuevo tipo de vivienda acorde a sus necesidades y estilo de vida, con una ubicación privilegiada, alta plusvalía y un precio atractivo con Vitant By Grand®.

UN NUEVO CONCEPTO INMOBILIARIO

Vitant By Grand® ofrecerá departamentos en venta desde 1.5 millones de pesos en las zonas de Valle Oriente, Santa Lucía y Garza Sada, los cuales también tendrán la opción a renta. Esta acción representa una forma de aportar a la solución de los desafíos que hoy presenta la ciudad en cuanto a la accesibilidad a la vivienda y planeación urbana.

En medio de este *boom* en el sector inmobiliario se observa un crecimiento sostenido que continuará trayendo bonanzas y oportunidades de inversión a la metrópoli regia. “Con esta transacción vimos una gran oportunidad para entrar en nuevos mercados estratégicos como Monterrey; cuya demanda de vivienda continuará al alza gracias a los beneficios del *nearshoring* y la llegada de nueva inversión extranjera”, afirma Nicolás Carracedo, director general de Be Grand®.

Para conocer más sobre los espacios y amenidades de este conjunto de desarrollos, asiste a la Venta Exclusiva Vitant, que se llevará a cabo del 6 al 17 de noviembre en Monterrey. Para asistir es necesario agendar una cita en su página oficial.



VITANT
by Be Grand®

- www.vitant.mx
- bdc@vitant.mx
- begrand
- begrand

Conoce
más aquí:





VITANT

by Be Grand®

VENTA EXCLUSIVA | 2023
06-17 NOV

Ven a nuestro evento especial y aprovecha esta oportunidad única de inversión

Departamentos de entrega inmediata o escrituración hasta en 12 meses



Vitant® San Pedro
DESDE \$4.5 MDP



Vitant® Santa Lucía
DESDE \$2.4 MDP



Vitant® Garza Sada
DESDE \$1.5 MDP

AGENDA TU CITA EN
preventa.vitant.mx



CUPO LIMITADO

Los proyectos, precios, diseño e imágenes podrán sufrir modificaciones sin previo aviso.
Consulta las bases del evento en www.preventa.vitant.mx

EVENTOS A LA CARTA

Madre e hija se convirtieron en socias para crear Sin Complicaciones, una empresa de renta de mobiliario con todo lo necesario para hacer de cualquier evento una experiencia memorable

Desde muy temprana edad, Lizzy Carrillo destacó por su espíritu emprendedor. Al ver esto, su mamá, Rosy Morales, le regaló un juego de salas *lounge* para sus eventos y reuniones, lo que más tarde Lizzy transformó en un nuevo negocio, rentando dichas salas para los eventos de sus amigos y conocidos. Al ver el éxito que esto tuvo entre sus amigos y familiares, nació una idea de negocio que hoy las posiciona como referentes en la industria de eventos en la ciudad, con la misión ayudar a sus clientes a crear eventos magníficos sin complicación alguna.

“A partir de ahí comenzamos a rentarlas desde la cochera de mi casa, y gracias a Dios, hoy, 16 años después, lo que comenzó como un *hobby* se transformó en una empresa familiar”, relata Lizzy.

INVENTARIO DE ALTA GAMA PARA CUALQUIER PRESUPUESTO

Como su nombre lo dice, Sin Complicaciones busca reducir los obstáculos y dolores de cabeza de personas, *planners* y empresas al proporcionar un amplio catálogo de mobiliario como sillas, mesas, bares, sombrillas, ventiladores, entre otros, para todo tipo de eventos como bodas, cumpleaños, XV, expos, conciertos y eventos empresariales.

El valor agregado de la empresa yace en la innovación y en la calidad de su mobiliario, pues se encargan de renovar su inventario con las últimas tendencias de diseño, así como mantener en perfecto funcionamiento cada una de las piezas, ya que cuentan con su propio taller de mantenimiento.

No importa el tamaño del evento, la empresa está preparada para dar servicio para una fiesta con algunas parejas hasta un evento con más de mil asistentes.

PLANEACIÓN A FUTURO

Los servicios de Sin Complicaciones están hechos para simplificar la enorme lista de tareas que involucra la organización de un evento sin importar su magnitud. La página web de la empresa muestra el catálogo completo con fotos y precios, y basta con escribir a alguna de sus diferentes líneas de WhatsApp y redes sociales para cotizar y contratar al momento.

En cuestión de metas, las expertas en planeación y organización tienen muy bien delineado su camino, y nos comparten sus objetivos para el futuro de este proyecto que emprendieron juntas.



Lizzy Carrillo y Rosy Morales, fundadoras de Sin Complicaciones

“Nuestra visión es seguir creciendo e incorporando más productos con el fin de dar un servicio integral. Lo que más valoramos y que nos enorgullece es el poder generar empleos y apoyar a muchas familias”, concluyen.

SIN COMPLICACIONES

E V E N T O S

www.sincomplicacioneseventos.com

sincomplicacioneseventos

sincomplicacioneseventos

sincomplicacioneseventos@gmail.com

8183364398

8119862946

8123946573

8123503833

20 de noviembre #125, Col.

Trabajadores, Santa Catarina, Nuevo León

LOS FRESNOS

RESTAURANTE



Años de sabor y tradición.

APODACA • AEROPUERTO • CUMBRES • SPGG (TREBOL PARK)

[f /restaurantelosfresnos](#) [@restaurante.losfresnos](#) [RSVP : 81 1091 2996](#) [811 087 9866](#)

www.restaurantelosfresnos.com

GUERRA COMERCIAL EUA Y CHINA 2.0



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

En 2018, EUA y China iniciaron una guerra comercial, siendo Trump quien impusiera aranceles por \$50,000 mdd a los productos chinos. En respuesta, China anunció aranceles a 128 productos americanos, incluyendo algunas materias primas. Las medidas adicionales se fueron presentando en años posteriores, apuntando un mayor enfoque hacia insumos básicos para los tratados comerciales.

Con el escenario de la pandemia, ambos países fueron moderando sus medidas, pero es bueno señalar que posterior a los años críticos del Covid-19, China no ha recuperado por completo sus cadenas de suministro. Todo parece indicar que en 2023, y hacia adelante, se podrían reavivar las tensiones entre ambos países, tomando mayor relevancia el Sector Tecnológico, principalmente lo relacionado a la Inteligencia Artificial (y como pieza clave el sector de semiconductores).

El inicio de la nueva tensión entre ambos países considera la reciente prohibición del Gobierno Chino hacia el uso del iPhone en algunos funcionarios, medida que podría extenderse a otros usuarios en los siguientes meses. Dicha medida podría afectar a Apple, ya que el mercado chino el 19.0% de los ingresos totales de la empresa. Como antecedente, muchos especialistas mencionan que dicha medida es la respuesta ante las prohibiciones previas de EUA hacia dispositivos Chinos (principalmente Huawei).

La tensión entre ambos países se ha enfocado en dispositivos, en semiconductores y redes sociales (TikTok). En el marco legal, China sigue implementando leyes anti-espionaje. En este punto será clave evaluar próximas noticias corporativas, pero con mayor relevancia las Gubernamentales.

Puede que las medias actuales estén enfocadas a presionar hacia otro sector, el de Inteligencia Artificial (IA). Ya que ambos países han anunciado proyectos en dicho sector. Con cifras de la OCDE, EUA, China y UE son los países/regiones que más han anunciado inversiones en la Inteligencia Artificial (IA), ya que en 2022 se estiman recursos cercanos a \$120,000 mdd (EUA el 63.0%, China el 23.0% y UE el 14.0% restante).

Basado en las cifras previas, es bueno mencionar que China ha realizado importantes contribuciones a la IA, por lo que se ubica como el segundo mayor competidor de IA, sólo por detrás de EUA. China se encuentra bien posicionada para beneficiarse de la tendencia de la IA, debido a la gran cantidad de mano de obra calificada, las recientes políticas gubernamentales de apoyo, una mayor regulación y la base de fabricación avanzada. Además, se espera que en los próximos 5 años, las inversiones en IA por parte de China presenten una TCAC del 25.0%.

Existe una mayor probabilidad para iniciar una nueva guerra comercial 2.0, más estratégica en cuanto a sectores. Será clave evaluar la información en los meses posteriores, pero puntualmente el proceso electoral en el país americano hacia el 2024 (sueña de nuevo Trump, quien fue clave en la etapa de 2018). Lo que es una realidad es que la Inteligencia Artificial tomará mayor relevancia en temas de ciberseguridad y otros temas claves en la era tecnológica (ya vista como seguridad nacional). Lo que visualizamos es que las medidas no cierran la libre competencia, sino que apuntan a un enfoque más estratégico de negocio. ♦



BRUTAL

KITCHEN / BAR

AV. DEL ESTADO #223, MONTERREY, MÉXICO.



DEVORAR
HASTA SACIAR.

07110|23

ALIANZAS ESTRATÉGICAS CON LA SOCIEDAD CIVIL: LA APUESTA PARA EL DESARROLLO DE NUEVO LEÓN



Martha Herrera González
Secretaría de Igualdad e Inclusión y coordinadora del Gabinete de Igualdad para Todas las Personas

La sociedad en Nuevo León se caracteriza por ser participativa, altruista y dedicada a defender e incidir por sus causas. En el Gobierno del nuevo Nuevo León somos firmes creyentes de que la unión hace la fuerza, por ello, sabemos que las grandes aliadas para lograr nuestros objetivos son, precisamente, las organizaciones de la sociedad civil.

Cómo Secretaría de Igualdad e Inclusión, todos nuestros programas y estrategias han tenido una asesoría permanente de las organizaciones sociales. Sabemos que las organizaciones son las expertas en los temas, muchas de ellas con años de trabajo y experiencias acumuladas, y quién mejor que ellas para guiarnos en cómo abordar las problemáticas y en cómo diseñar las políticas públicas para lograr grandes cambios.

Como gobierno, tenemos el gran compromiso de construir un piso parejo para todas las personas, sin dejar a nadie atrás. Estamos trabajando para garantizar esos derechos y oportunidades para los neoleoneses. Buscamos visibilizar lo invisible, juntos y juntas, en comunidad, trabajando de la mano, en un proceso participativo, teniendo en mente siempre los principios de igualdad e inclusión.

Para lograr nuestro objetivo hemos diseñado y puesto en marcha la Nueva Ruta, un programa transversal que busca cerrar las brechas de las carencias en poblaciones focalizadas a través de diferentes herramientas de gestión y atención directa. Todo esto, trabajando en coordinación: gobierno, iniciativa privada, sociedad civil, academia y organismos nacionales e internacionales.

Asimismo, para garantizar los derechos y oportunidades para todas y todos sin excepción, hemos instalado un espacio de co-creación, la Comisión para la Inclusión y No Discriminación. Niñas, niños y adolescentes, jóvenes, mujeres, personas mayores, personas con discapacidad, indígenas, personas privadas de la libertad, LGBTIQ+, migrantes, por mencionar algunos grupos, tienen representación en esta Comisión. A partir de este esfuerzo, juntas y juntos trabajamos de forma cercana para identificar las áreas de oportunidad para incidir en la política pública y crear mejores condiciones de inclusión para todas las personas.

La importancia de las alianzas estratégicas con las organizaciones de la sociedad civil se traduce en una relación de reciprocidad: ambos sectores nos fortalecemos y respaldamos nuestro trabajo.




Desde nuestra responsabilidad, estamos comprometidos a invertir en la profesionalización de las organizaciones sociales para que, entre otros resultados, puedan consolidar equipos competitivos, mejoren la gestión de sus recursos y desarrollen soluciones innovadoras.

¿Qué pueden hacer las empresas y los emprendedores? quienes también son grandes agentes de cambio en lo público: pueden financiar y ser donantes de causas, invertir en el desarrollo de proyectos de investigación e innovación, asesorar y fomentar talento emergente, impulsar iniciativas de voluntariado social en sus instituciones y desarrollar proyectos de impacto social, por mencionar algunas actividades.


Un ejemplo de esto es el programa Hambre Cero, una estrategia integral, innovadora, multisectorial e interinstitucional que tiene el objetivo de erradicar el hambre a través de donaciones en especie y efectivo, la reducción de desperdicios de alimentos, voluntariado, y difundiendo el mensaje a sumarse a la causa. Todo esto lo hacemos en coparticipación con los diferentes sectores, incluyendo las empresas y los emprendedores.

Estoy convencida del trabajo en colaboración y de las alianzas. Desde esta nueva trinchera sigo creyendo que cuando sumamos esfuerzos, los resultados se multiplican. Los invito a que sigamos trabajando, juntas y juntos. Las organizaciones de la sociedad civil y las empresas saben cómo, tenemos que unir fuerzas a través de alianzas y así potencializar nuestro impacto. Contamos con todas y todos para hacer de Nuevo León el mejor lugar para nacer, crecer, educarse y vivir.♥



 SenorLatino

www.senorlatino.com

 senorlatino



¡La Tradición de Comer como en Casa!

PARANOIA CULTURAL



Rogelio Segovia
Socio fundador de Think Talent

Seguramente recuerdas el fenómeno del vocho blanco. Cuando de entretener niños en el carro se trataba, nos ponían a buscar carros de un color determinado, y el que encontraría más, o llegaría a un número determinado de vehículos, ganaba. Esto en realidad se llama efecto Baader-Meinhof.

Este efecto es la percepción de que algo que acabas de notar o que estás buscando, aparece con más frecuencia de lo que realmente lo hace (ya que ahora tu atención está ahora enfocada en un tema específico); y sucede cuando aprendes una palabra nueva, compras algún producto (una camisa, por ejemplo, y de repente todos traen una similar) o buscas un vocho blanco.

Algo similar me ocurrió después de leer “Falsificar la historia”, el nuevo libro de Juan Miguel Zunzunegui. De acuerdo al autor, a los seres humanos nos gustan las mentiras. Tenemos la facultad de mentir, la capacidad de construir mentiras y la maravillosa inclinación de creer en ellas. El libro es un viaje que no deja de moverse entre la realidad y los mitos, y que nos lleva a cuestionarnos todo lo que hemos creído.

El señor Zunzunegui aborda el miedo como uno de los motivos por los cuales falsificamos la historia. El miedo, afirma, se nos inculca desde que nacemos (en lo que crees, el lugar al que perteneces, etc.), ya que elimina las capacidades críticas del individuo y, por lo tanto, de la sociedad. Para no sucumbir ante el miedo, inventamos sistemas de creencias que le den sentido a nuestras vidas.

Uno de los miedos que se nos ha inculcado es el referente al nacionalismo, esto es, la identificación y lealtad hacia una nación en particular y su cultura, historia, lengua y valores. Pero si hemos falsificado la historia, como afirma Zunzunegui, ¿es real el nacionalismo en qué creemos?

Y aquí es donde aparece Baader-Meinhof. Ahora, por todas partes, encuentro temas, libros y artículos que confirman que, al parecer, tenemos un sistema de creencias al cual nos estamos

aferrando por miedo a perder nuestro nacionalismo (y en mi caso, esto se llama sesgo de confirmación).

El nacionalismo no es ni bueno, ni malo, solamente es. Lo negativo es llevarlo a su sombra. De acuerdo a *The Economist* (septiembre, 2023), la gente busca fortaleza y consuelo en su tribu, su fe o su nación. Desafortunadamente, apunta el semanario, el amor por “nosotros” tiene un pariente feo: el miedo y la sospecha hacia “ellos o los otros”, un nacionalismo paranoico que va en contra de valores tolerantes como la apertura a personas desconocidas y nuevas ideas.

¿A dónde quiero llegar? Pocos días después de los exitosos conciertos de Taylor Swift, un columnista se preguntaba cómo fue que habíamos llegado hasta aquí, ya que los mexicanos estamos adoptando símbolos, estilo de vida y apariencia de una cultura diferente a la nuestra. Esto, concluye, porque somos una sociedad sobrevalorada y confundida que queremos vivir como los ricos de los países del primer mundo.

¿Es malo que hoy los mexicanos canten la música de la señorita Swift o vean la película Barbie? Ahora los políticos, hombres y mujeres, visten ropa representativa de culturas indígenas.

¿Eso nos hace mejores?, ¿eso cuida nuestra “esencia”?, ¿acaso no somos los mexicanos una mezcla de culturas que sigue evolucionando?

Los principios éticos, morales y culturales evolucionan. Hoy que hablamos de diversidad, inclusión e inteligencia intercultural, ¿nos preocupa todo esto? Quizá deberíamos, por lo pronto, ser conscientes de si hemos o no falsificado nuestra historia (mexicana, mundial o humana).

Por lo pronto, yo seguiré buscando vochos blancos.

Epílogo.— Zunzunegui habla de generar pensamiento crítico para entender la historia, eliminar el miedo y alcanzar la libertad personal. Resulta curioso que es la misma competencia que el Foro Económico Mundial (abril, 2023) marca como una de las habilidades más demandadas del futuro del trabajo.♦



Cátedra—
**Jorge L.
Garza**
UDEM
Inspira.



EMPRENDER
PARA **transformar**

16 de Noviembre | Campus UDEM

Charlas

Networking

Conferencias

Talleres

Feria

Evento híbrido | Sin costo | Abierto a todo público | Cupo limitado

Regístrate aquí:
udem.edu.mx/UEMJLGARZA

✕ @UDEM
🌐 @GenteUDEM
f /universidaddemonterrey
🏠 Universidad de Monterrey
📍 GenteUDEM



Escanea y
conoce más

¿A QUÉ LE DOY PRIORIDAD EN 2024? ESTRATEGIA EMPRESARIAL



Iván Gutiérrez Leal
Director general
de Caltic Consultores

Diseñar una estrategia conlleva un proceso mental, es necesario seguir una secuencia de pensamiento lógico si queremos lograr definir una estrategia coherente, alineada y realista. Hacerlo con tiempo y calma es importante, el último trimestre del año es un buen momento para iniciar pensando en concluir antes de que termine el año. Pareciera en ocasiones preguntas simples donde las respuestas ya las conocemos, sin embargo es necesario realizar el ejercicio de principio a fin para obtener una estrategia estructurada y actualizada.

El proceso inicia entendiendo en dónde estoy parado. Es necesario volver al origen y empezar por cuestionarse y reflexionar ¿En qué industria estoy?, ¿Cómo compito? y ¿Cómo agrego valor a los clientes de la industria?

El siguiente paso tiene un enfoque más analítico e indagatorio, en donde lo que buscamos es responder ¿Qué está pasando en el exterior? ¿Quién es y qué hace la competencia? ¿Qué está pasando con los clientes de la industria? ¿Hay sustitutos? ¿Cuáles son las tendencias del mercado? ¿Qué está sucediendo en el mundo, país, región?

Una vez teniendo mejor perspectiva del entorno, es momento de analizar el interior. ¿Qué está pasando dentro de mi empresa? ¿Cuál es mi estatus en cuanto a gente y capacidades internas? ¿Qué está sucediendo con mis procesos? ¿Cuál es mi situación/nivel de servicio frente al cliente? ¿Cuál ha sido la tendencia de mi resultado financiero?

Una vez teniendo las respuestas a estos cuestionamientos, hay que pasarlos por un filtro, ponerles orden y estructurarlos de manera que nos den una radiografía más clara de mi situación actual. Estas respuestas se pueden ordenar en el conocido FODA:

¿Cuáles son los temas que más afectan el desempeño al interior de mi empresa? (Debilidades)

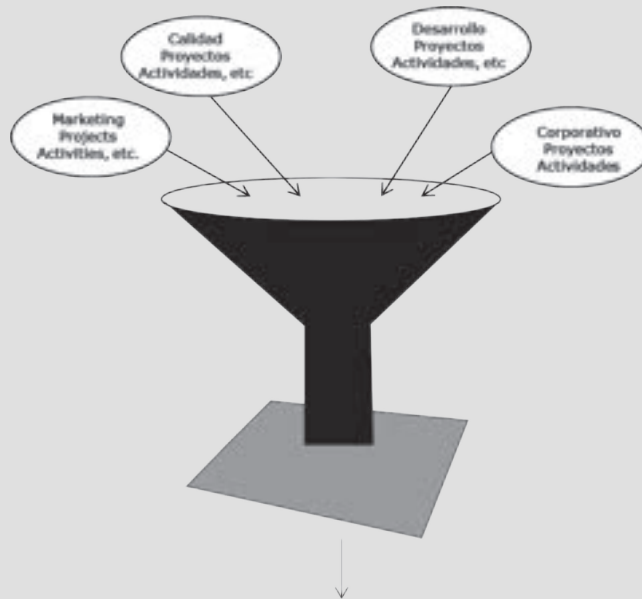
¿En qué soy bueno y dónde me distingo hoy? (Fortalezas)

¿Qué está pasando en mi industria que puedo aprovechar para mi beneficio? (Oportunidades)

¿Qué me puede afectar del exterior? (Amenazas)

De estos cuatro bloques se vuelve clave extraer solamente los **temas más relevantes** que queremos mejorar o cambiar.

Estos temas se traducen a los **objetivos** que queremos alcanzar, junto a qué **proyectos** serán los de cambio y mejora. Es común que podamos definir 20 o más proyectos, sin embargo, aquí se genera uno de los errores más comunes en los procesos de planeación estratégica que se puede resumir con el dicho “el que mucho abarca poco aprieta”. Es un punto crucial, en donde debemos ser inteligentes y selectivos al momento de definir qué haremos el siguiente año, mi recomendación sería seleccionar 5 a 7 cambios importantes por año, no más, para contar con una estrategia realista y alcanzable.



Salida: Lista Corta de Iniciativas Estratégicamente Alineadas

Ejemplo: Proyectos estratégicos	Impacto Financiero	Tiempo	Inversión	ROI	Prioridad
Optimizar el cumplimiento	Alto	Bajo	Bajo	Bajo	2
Implementar ERP	Bajo	Alto	Alto	Bajo	3
Desarrollar plan medio de crecimiento sostenible	Alto	Alto	Bajo	Alto	1

Para seleccionar y determinar los 7 más importantes y en qué secuencia hago los cambios, un ejercicio sencillo es clasificarlos en 4 aspectos, el impacto financiero que tendrá el proyecto (ahorros), el tiempo que llevará ejecutarlo, si requiere inversión y de qué tamaño es el costo y si tiene un retorno sobre la inversión (ROI). La siguiente imagen lo ejemplifica:

Hay que tomar en cuenta si el proyecto tiene dependencia o no de algún otro y si contamos con los recursos/capacidades hoy en día para llevarlo a cabo.

Involucrar al equipo directivo desde el principio de la planeación estratégica también es importante, de esta forma estaremos consensuando y acordando donde tenemos como empresa los retos y oportunidades más importantes y los proyectos más relevantes para cumplir con la visión, logrando que el equipo inicie el año alineado.

Este ejercicio es solo el disparador de una estrategia, lo más retador viene después de su definición, al momento de la implementación y la gestión de la misma para que estos proyectos se vuelvan una realidad y los objetivos se cumplan. El lograrlo de manera exitosa es un tema extenso del cual hablaremos más adelante. ♦

EXPO **ECOSISTEMA**
INMOBILIARIO



EL EVENTO
DE REAL ESTATE
MÁS DISRUPTIVO
DE MÉXICO

CINTERMEX

18 - 19
NOVIEMBRE
2023



**HORROR
BROKERS**



CÓMO VENDER COSAS IMPOSIBLES



Michael García Novak
Infinite Institute, Novak
Innovation, CEDIM

Mi historia personal es bastante peculiar. A los 26 años, me convertí en el Director de CEDIM, la escuela que habían fundado mis papás en los años 70. Esto fue posible porque a finales de los años 80, mi papá falleció inesperadamente y, para el año 2001, cuando empecé a trabajar allí, la institución necesitaba un cambio, ya que había perdido relevancia.

Mi primer proyecto “imposible” fue cuando decidimos que, para que los diseñadores tuvieran un mayor impacto en los negocios y pudieran cobrar más, necesitaban convertirse en innovadores. El segundo fue crear un modelo educativo en el que en lugar de llevar todas las materias al mismo tiempo, se llevarían una materia a la vez durante 2 semanas y media, para poder conectar todas a un solo proyecto con una empresa.

Mi tercer proyecto “imposible” fue cuando, como escuela de Diseño, decidimos lanzar una maestría en innovación de negocios. Mi cuarto proyecto “imposible” fue tratar de vender proyectos de innovación a empresas en Latinoamérica para los cuales no estaban preparadas. Mi proyecto “imposible” más reciente, es una escuela de negocios en línea sin maestros, que ofrece mini documentales en lugar de clases tradicionales.

Desde que comencé mi carrera profesional, me di cuenta de que, si iba a tener éxito en los proyectos que me atraían, tenía que aprender a persuadir de la misma manera que lo hacía Steve Jobs. Comencé a analizar la estructura de sus presentaciones y a leer libros sobre el funcionamiento del cerebro y el proceso que las personas atraviesan al adoptar nuevas ideas. Descubrí una serie de ingredientes que necesita tener un mensaje persuasivo.

La estructura de un mensaje persuasivo se divide en tres partes. La primera es “Atención”. Consiste en abrir el ancho

de banda mental de la audiencia. Comenzamos con un gancho, una breve historia emocional, una estadística sorprendente o una frase inesperada. Después, necesitamos hacerles ver las problemáticas a las que ya se acostumbraron, es decir, “subir la llama” para que, en lugar de cocinarse como la rana, decidan saltar. Finalmente, ofrecer una solución especialmente diseñada para abordar esos problemas.

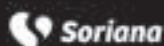
La segunda parte es la “Argumentación”. Aquí es donde la magia sucede. Es el momento de convencerlos de que nuestra idea funciona. Para ello, necesitamos crear argumentos. Los argumentos se construyen en tres partes: primero, hacemos una afirmación de cómo nuestra idea resuelve sus problemas mejor que otras alternativas; segundo, enumeramos características de nuestra idea que demuestran que esa afirmación es cierta; y tercero, traducimos esas características en los beneficios que experimentarán.

La tercera y última parte es la “Acción”. Consiste en sintetizar todo para convertir la persuasión en acción. Primero, les hacemos ver las consecuencias de no hacer nada; segundo, mostramos cómo los atributos de nuestra idea los ayudarán a transicionar de los problemas a los beneficios; y tercero, hacemos una llamada a la acción clara y específica.

La persuasión es el lenguaje de los negocios, y si deseas fortalecer tu liderazgo, debes dejar de depender únicamente de la autoridad y la jerarquía, y comenzar a trabajar la motivación. Esto es especialmente importante ahora que todos los días enfrentamos nuevos desafíos que implican convencer a nuestro equipo, a nuestros jefes, a nuestros socios y a nuestros clientes de que vale la pena cambiar, incluso cuando a nadie le gusta el cambio.♦

COAH **PRIMERO** DGO
guerrero

CRISTINA, ESO GUERRERO Y JOSÉ CARLOS
SOÑABAN CON SER FUTBOLISTAS, PERO PRIMERO GUERREROS





RUTA GASTRONÓMICA EN THE WOODLANDS

Es hora de fijar la mirada en uno de los spots turísticos texanos favoritos de los regios, en donde la oferta restaurantera es una auténtica fiesta culinaria todos los días

The Woodlands se ha convertido en un escape vacacional para decenas de regios, y es que sus paisajes y su oferta de entretenimiento han sido suficiente para conquistar a los viajeros. Esto sin olvidar su gran variedad de restaurantes. Desde exquisitos establecimientos de carnes y mariscos, hasta elegantes bares de vinos y panaderías locales. De su cocina se puede disfrutar a cualquier hora, cualquier día y en cualquier ocasión.

Caminar por sus principales calles es garantía de encontrar ese establecimiento con platillos muy *instagrameables* que, combinados con los sabores y aromas, harán vivir una experiencia inigualable a sus comensales que los animarán a volver.





Aunque Texas es famoso por su *barbecue*, la carne ahumada y el grill, en The Woodlands es más que eso. Su oferta gastronómica es tan extensa que es difícil encontrar aquellos restaurantes *must visit*. Hay más de 150 establecimientos para elegir, ya sea comida local, cocina internacional o especializada, aquí encontrarás una propuesta de acuerdo a tus gustos que te sorprenderá.

COMER FRENTE AL PAISAJE

En Woodlands hay un hermoso canal que recorre toda la zona, justo aquí hay una gran oferta restaurantera y de bares que ofrecen mesas con vista a éste para un mayor disfrute de la comida. Algunos de estos son Sorriso Modern Italian Kitchen y The Goose's Acre.

También en Hughes Landing Blvd se pueden encontrar distintas opciones gastronómicas con vistas al patio del lago de Woodlands. Además, durante el verano y el otoño se puede disfrutar de música en vivo.

UNA OPORTUNIDAD PARA DEGUSTAR

La Happy Hour no puede faltar, en este punto de Texas es una costumbre reunirse después del trabajo para disfrutar

de un momento con amigos mientras disfrutas de una deliciosa comida. Así que si estás de vacaciones adopta este estilo, los restaurantes que tienen esta hora social son muchos.

The Woodlands no se queda atrás del Restaurant Week, un evento culinario que muchas ciudades del mundo han adoptado. Aprovechando su cercanía con Houston, se han unido a este festival restaurantera para promocionar sus establecimientos durante los meses de agosto y septiembre, así que es una gran oportunidad para conocer de la gastronomía local.

Aquí se encuentran algunos restaurantes con cocina a cargo de chefs de renombre como Tris, The Brooklyn Cafe y Conduita. Así que ya sea desayuno, almuerzo, comida o cena, ten por seguro que hay platillos capaces de deleitar hasta los paladares más exigentes.

The Woodlands es más que un destino turístico, también es una ruta gastronómica que vale la pena recorrer ya sea con familia, pareja o con amigos. La propuesta culinaria es bastante extensa y es garantía de una experiencia para el paladar que será difícil de igualar.



RECOMENDACIÓN CULINARIA

- Embassy Suites The Woodlands
- Marina
- PortaVino
- Del Frisco's Grille
- Truluck's Seafood Steak & Crab House
- Back Table Kitchen & Bar
- Sweet Paris Crêperie & Café
- Levure Bakery and Patisserie
- Fleming's Prime Steakhouse & Wine Bar
- Landry's Seafood House



www.visitthewoodlands.com
[VisitTheWoodlands](#)
[visitthewoodlands](#)



VACACIONES DE LUJO EN LA RIVIERA MAYA

Disfruta de playas de arena blanca y aguas esmeraldas como nunca antes en Sensira, un resort donde el ambiente de elegancia y el máximo confort reinan en cada rincón

El Caribe mexicano atrae a miles de turistas al año que buscan disfrutar del cálido clima y las bellezas naturales que tiene la Riviera Maya. Justo aquí se ubica Sensira, un resort catalogado por sus huéspedes como el destino perfecto para rejuvenecer los sentidos.

Todo aquel que visita este hotel aprende del arte del descanso desde sus habitaciones, las cuales están inspiradas en piedras preciosas y cuentan con aromaterapia que ayuda a crear una atmósfera de tranquilidad que hace que cualquiera entre en un estado de relajación absoluta.

Disfrutar de una tarde en sus camas balinesas en la playa es una gran terapia para el desestrés, pero para quienes estén en busca de una experiencia aún más relajante, su exclusivo spa de nueve cabinas es ideal para ello, pues su circuito de hidroterapia, vapor y sauna fueron diseñados para renovar los sentidos.

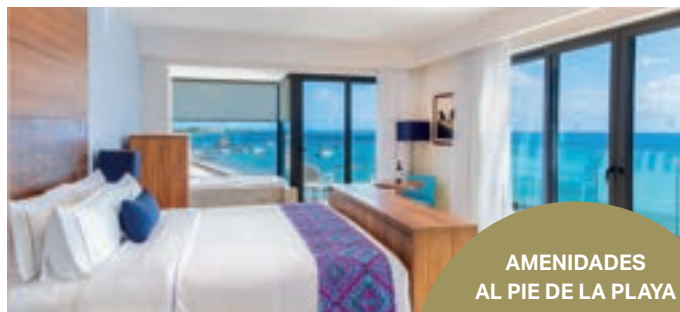
DIVERSIÓN PARA TODA LA FAMILIA

Sensira es un resort para todos, así que si viajas en familia, ten por seguro que el hotel cuenta con espacios diseñados para satisfacer las necesidades de cada uno de sus huéspedes, desde los más pequeños hasta los adultos.

Para los niños está el Kids Studio, un área que fomenta la conexión familiar, mientras que los adolescentes podrán disfrutar de una zona de videojuegos y aventuras para pasar momentos inolvidables con otros niños en un ambiente saludable y lleno de diversión.

UNA VIDA VIBRANTE

Los adultos pueden disfrutar del Amber Lounge Bar, un rincón que cautiva los sentidos con el amanecer y el azul infinito del océano, y además ofrece una amplia gama de bebidas premium.



AMENIDADES AL PIE DE LA PLAYA

- Infinity pool
- Spa con nueve cabinas
- Clubes y bares con bebidas premium
- Restaurante con cocina de autor

Su Nighths Pub Bar, inspirado en la autenticidad de un pub inglés, cuenta con una mesa de billar, cartas y excelentes bebidas que permiten disfrutar de momentos únicos con amigos. También el S-Club ofrece una amplia variedad de bebidas premium en el bar y es garantía de momentos de diversión gracias al gran ambiente que pone el DJ.

La joya culinaria es el restaurante de autor, Galerie Des Sens, un espacio íntimo con cocina especializada y deliciosa que deleitará hasta los paladares más exigentes.

Sin duda hay mucho por disfrutar en Sensira, y todo viajero merece vivir una experiencia de relajación absoluta capaz de despertar los sentidos mientras disfruta de sus amenidades en medio del inigualable paisaje de la Riviera Maya.



SENSIRA
RESORT & SPA . RIVIERA MAYA

Conoce más aquí:



www.sensiraresorts.com
Reservaciones: (998) 868 5460
SensiraResorts
sensiraresorts



RELUMBRA 
PROFESIONALES EN DECORACIÓN CON LUZ



f v @relumbra
www.relumbra.com
Mail: info@relumbra.com
Whatsapp: 811 799 8975



**“LA EMOCIÓN EN EL AIRE, LAS SONRISAS EN LOS ROSTROS DE LOS PARTICIPANTES Y EL SENTIMIENTO DE HABER LOGRADO ALGO ÚNICO Y MEMORABLE SON LAS RECOMPENSAS MÁS GRATIFICANTES DE MI TRABAJO”,
MIRIAM MENDOZA.**

DISEÑO DE EXPERIENCIAS

U Travels ha perfeccionado el arte de organizar eventos y todo tipo de experiencias, desde una boda en playa, congresos y convenciones para grandes empresas, hasta reservas de alojamiento en los lugares más inhóspitos del planeta y viajes en increíbles medios de transporte para quienes buscan vivir al límite

En la década de los 90, el turismo en México tuvo un alza impresionante, destinos como Cancún y la Riviera Maya empezaron a tomar gran popularidad y a poner al país en el radar internacional. Fue en esa misma época que Miriam Mendoza, CEO de U Travels, comenzaba su carrera en la industria de hospitalidad, donde nacería su pasión por el servicio y por crear experiencias significativas para las personas.

“Mis primeros pasos me llevaron a trabajar en cadenas hoteleras de la ciudad de Monterrey. Fue en esos momentos donde descubrí la importancia de cada detalle, desde la bienvenida en el *lobby* hasta la comodidad en las habitaciones”, menciona.

Más adelante, Miriam colaboró en algunos de los más prestigiados *resorts* de la época en distintos paraísos tropicales de México. Ya con todo este bagaje de contactos, aprendizajes, retos superados y el *know how* del negocio del *hospitality* de lujo vio una oportunidad en la organización de eventos y comenzó a brindar servicios a empresas, planeando congresos, convenciones y *destination weddings*.

Así nacen U Travels y U Weddings en 2012, ofreciendo el servicio de logística en vuelos, traslados, administración de hospedaje y cualquier servicio turístico que se necesite.

DETALLES QUE DAN SEGURIDAD

Para Miram y su equipo de trabajo, los detalles marcan la diferencia. Sin importar si es un congreso con miles de asistentes o una boda *boutique*, el valor agregado de la empresa está en pensar en todos aquellos imprevistos que pudieran aparecer para que sus clientes estén seguros de que su evento está en las mejores manos.

“Cada evento que organizo es como un lienzo en blanco que se llena de creatividad, planificación y dedicación. Me encanta pensar en todos los detalles, desde la selección del lugar perfecto hasta la creación de experiencias únicas para los asistentes”, enfatiza.

Esta habilidad de responder con anticipación y tener un plan B, C y hasta D, es fruto de experiencia, constante capacitación y actualización, así como una red de contactos que sólo U Travels posee. Este nivel de compromiso y calidad se mantiene gracias a que ellos aman lo que hacen. “Es nuestra pasión, nuestra vocación

y nuestra dedicación diaria. Cada día nos acerca un paso más a crear momentos memorables y experiencias inolvidables para nuestros clientes”, recalca.

DETRÁS DE UN EVENTO PERFECTO

Desde la selección del destino, la logística del transporte, el alojamiento, el espacio, la planificación de actividades, hasta la gestión de proveedores, promoción y marketing, y el control de costos y presupuestos, todo esto está bajo su control. La firma se encarga de todos los detalles para que el evento sea toda una experiencia. Grandes empresas y organizaciones como la UDEM, WOR Business Center, KLS LOGISTICS, así como diversas PYMES, ya han comprobado la eficiencia de U Travels.

Como agencia siempre están viendo hacia el futuro y buscando nuevas maneras de superar lo ya establecido. Ahora, la meta es ser líderes en la industria de los eventos empresariales y todo tipo de experiencias, incluso está en su poder gestionar vuelos en aviones supersónicos. Así de grande son las opciones que abarcan, y esto lo han logrado abrazando la innovación y la tecnología para crear mejores experiencias para sus clientes.

Con U Travels y U Weddings, Miriam busca incursionar en nuevos destinos, pues ya cuentan con una filial en Barcelona, España, para atender las necesidades de sus clientes en esta ciudad, así como también crear alianzas estratégicas con socios comerciales a nivel internacional para brindar a sus clientes más opciones y crear momentos inolvidables.

LO QUE LOS HACE GRANDES:

- Cuentan con tecnología de respaldo y resguardo de datos para mayor seguridad
- Son socios de Caintra
- Son miembros de ABC Bodas Latam
- Están certificados por Moderniza
- Cuentan con la Certificación Internacional de Planeación de Eventos y Bodas por el Instituto Iberoamericano Event Planner (INIBEP)
- Experiencia y conocimiento de los destinos y proveedores
- Realizan una planificación estratégica y optimización de recursos
- Son un aliado para las empresas



Av. Eugenio Garza Sada 3820, Piso 8,
Torre Micrópolis, Monterrey, N.L.
www.utravels.mx
(81) 2140 3720
81 8097 9725

info@utravels.mx
Bodas Destino U Wedding & Travels
@uweddingandtravels
uweddingandtravels

Conoce
más aquí:



¡FIESTA GASTRONÓMICA!

Con una impresionante celebración para los sentidos, se llevó a cabo la edición 11 del PLAYERS' Restaurant's Choice 2023 en Showcenter Complex, donde se reconoció a las mejores experiencias gastronómicas de la ciudad.

Más de 400 invitados, entre los que destacaron empresarios, chefs y colaboradores de la escena gastronómica, asistieron a la ceremonia conducida por Paola Tanguma y Juan Ramón Palacios.

La ceremonia dio inicio con unas palabras de Rocío Castillo, Directora de PLAYERS of Life Monterrey, y posteriormente, también Samuel Gabizon, de UberEats, y Julio Grinberg, Sommelier Ejecutivo de Vinoteca, compartieron un mensaje con la audiencia.

Durante la noche, se entregaron las insignias FAV, a los restaurantes electos por el público del 1 al 15 de agosto a través de una votación web, y A MUST a los elegidos por el Consejo del certamen. Además, Alejandro Martínez Filizola, Director General de Grupo PLAYERS, entregó el reconocimiento Trayectoria Gastronómica 2023 a El Gaucho, por sus 55 años como uno de los lugares favoritos por los regios, recibido por Myrna y Rosalba Almirón; mientras que Maricarmen Martínez, Secretaria de Turismo de Nuevo León, distinguió al chef Manuel Orozco por su labor como embajador de la cocina norestense. De igual manera, durante el evento, más de 90 restaurantes recibieron su galardón como TOP Restaurant.♥



Myrna Almirón, Rosalba Almirón y Alejandro Martínez Filizola



Rocío Castillo, Edna Alanís, Tere González, José Herrera y Alberto Senties



Celina Garza



Cesáreo Veiga



Joseph Rocatti y Paty Ortiz de Rocatti



Gualberto Elizondo



Alejandro Campbell y Ana Rodríguez



Ale Riveros



César Aristóteles y Sergio Villarreal



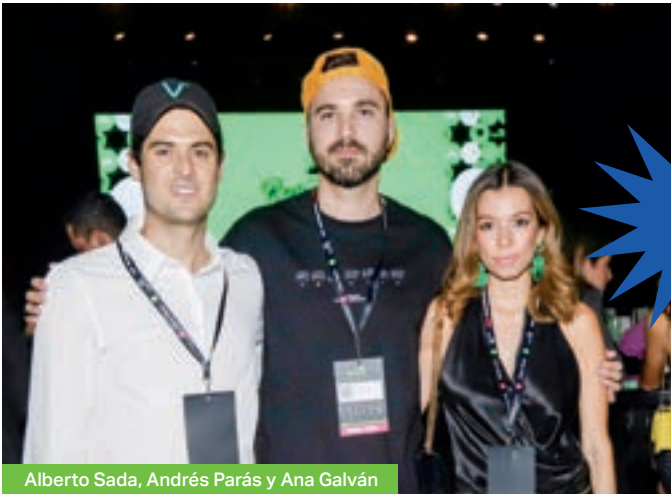
Gabriela Garza y Alejandro Gutiérrez



Maricarmen Martínez y Guillermo González Beristáin



Manuel Orozco



Alberto Sada, Andrés Parás y Ana Galván



Alan Wapinski y José Alberto Gracia



Raúl Ramonfaur y Mónica Gracia



Rudy Joffroy



Gerardo Marcos y Georgina Mayer



David Hurtado



Antonio Donadio y Elisa Flores



Jimena Terán y Alejandro Sherwell



Stefanía Domene y Daniela Rodríguez



Cristy Ovalle, Mariana Ovalle y Ana Cristina Maiz

NUEVO RESTAURANTE CON CONCEPTO GASTRONÓMICO DE STELLA ARTOIS

En el centro comercial Main Entrance se inauguró la primera sede de Frites Artois en México, y la tercera a nivel mundial. Este concepto gastronómico de Stella Artois cuenta con un menú elaborado por el chef Sergio Herman. ♦



Max Fernández, Eudelio Garza y Héctor Martínez



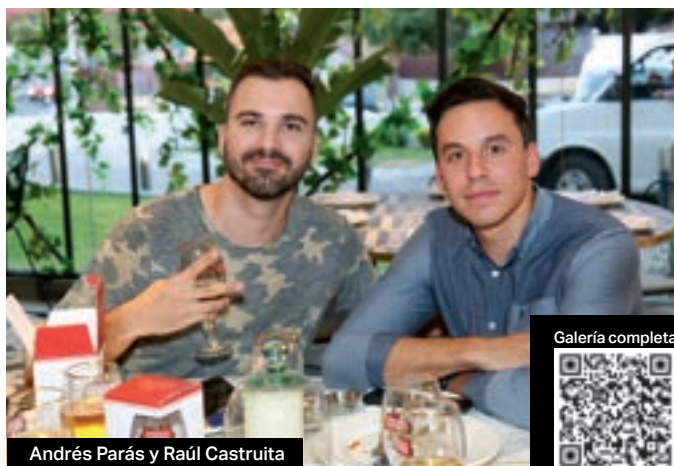
Hilario Cantú, Beto Domene, Emilio Sabbatini y Edward Treistman



Checo Gutiérrez

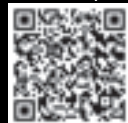


Joe Hinojosa, Héctor Garza y Jorge Velarde



Andrés Parás y Raúl Castruita

Galería completa



incMTY FACE THE FUTURE

14 - 16 DE NOV 2023
CINTERMEX / MTY, N.L.

- **+ 250 Speakers** reconocidos a nivel internacional
- **Feria de innovación "Future Now"** con lo más nuevo en tecnología de las marcas más importantes
- **Conecta con + de 6,000 personas** en la red más grande de emprendedores e inversionistas
- **Experiencias, foros & Networking**
- **Feria de Reclutamiento incMTY talent** donde se conecta el talento con los **empleos del futuro.**

Sé parte del Festival de emprendimiento, innovación, negocios y sostenibilidad MÁS importante de LATAM.

¡Compra tu boleto!

Visita: incmty.com/festival

10 AÑOS DE BUENA SALUD

Swiss Hospital cumple sus primeros 10 años de ser un centro médico de vanguardia y para celebrarlo la comunidad médica tuvo una noche de gala en el JW Marriott.

En el evento estuvo presente Joel Echeverría Moreno, director general del hospital; Jaime Eloy García, director general de Empresas Aries; Ernesto López Clariond, presidente del Consejo de Administración de Empresas Aries; Alma Rosa Marroquín Escamilla, secretaria de Salud; y Samuel García Sepúlveda, gobernador de Nuevo León.

El discurso central abordó los logros que Swiss Hospital ha cosechado a lo largo de la década y las nuevas metas que se han planteado para los próximos años, para así seguir siendo un referente en el sistema de salud del estado.



Samuel García, gobernador de Nuevo León



Ernesto López Clariond, presidente del Consejo de Administración de Empresas Aries



Jaime Eloy García, director general de Empresas Aries



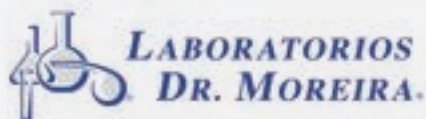
Alma Rosa Marroquín Escamilla, secretaria de Salud



Samuel García y Ernesto López Clariond

Experiencia
MOREIRA CHECK ✓

Vive la
Experiencia
**MOREIRA
CHECK** ✓



Por lanzamiento, agenda y obtén:

40%
de descuento.

En Check Ups Integrales, tenemos diferentes opciones para ti.

- | Complete
- | Cardio
- | Effort
- | Nutre
- | Sport Alto Rendimiento
- | Cognicare 65+



Línea exclusiva

 **81 4770 9341**

Consulte previamente a su médico, quién es el único facultado para indicar a cada paciente los estudios de laboratorio a realizar de acuerdo con su historia clínica e interpretar resultados. Resp. San. Céd. Prod. 5192096, UNAM. Resp. Operativo Moreira Check Céd. Prof. 13419081, UDEM. Vigencia al 31 de octubre de 2023. Consulta términos y condiciones directamente en Sucursal Calzada del Valle. Consulta indicaciones llamando a la línea exclusiva 81 4770 9341.

SESIONES EN EL DESIERTO

Casa Madero, la vinícola más antigua del continente americano, presentó Sesiones en el Desierto, una serie de cenas colaborativas en el corazón de los viñedos de Hacienda San Lorenzo en Parras de la Fuente, Coahuila. Los días 15 y 16 de septiembre, decenas de asistentes acudieron a la cita con el reconocido chef Alfredo Villanueva, quien fue el encargado de abrir la carta de este programa con una formidable cena que presentó algunos platillos icónicos de su restaurante Villa Torél, situado en el Valle de Guadalupe, el cual ha ganado el puesto número 18 de la prestigiada lista Latin America's 50 Best Restaurants.

Esta fresca propuesta llena de alma y sabor fue maridada por vinos de Casa Madero. En el menú destacó el arroz verde con pato, acompañado del Gran Reserva Malbec, y la zanahoria rostizada con *jus* de pato y crema de albedo, de la mano del Casa Madero 3V Edición Limitada. Ambas fechas fueron un éxito rotundo al registrar *sold out* en la reservación.



Gualberto Elizondo, Alfredo Villanueva y Alberto Senties



Cynthia Ayala, Brenda Martínez, Rosalva Llanes, Marisol Vázquez y Daniela Chapa



Alonso Obregón, Sofía Madero y Fernando Madero



Martín Sandoval y Martha Nelly González



Mónica Sada y Ricardo Sada



Mónica Cabrera y César Albarrán



Natalia Verduzco y Ricardo Carrum



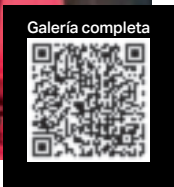
Pilar Macías y Alejandro Flores



Vicky Ramírez y Alejandro Barban



Viridiana Guijarro y Juan Pablo Alemán



BIG CELEBRATION!

Para conmemorar su segundo año, Cuerno Calzada diseñó un menú especial en el que presentó platos exclusivos y maridajes de vinos seleccionados. La celebración se extendió durante todo el día, contando con la presencia de invitados especiales, amigos y familiares.

Cabe señalar que a lo largo de estos 24 meses, este concepto gastronómico ha recibido numerosos reconocimientos, entre ellos el premio Six Star Diamond Award, otorgado por la la American Academy of Hospitality Sciences (AAHS).♦



Víctor Setién y Bárbara Laborín



Elena Baille y Alberto Martínez



Aldo De Nigris y Krizia Meyer



Rudy Joffroy y Maco Becerra



Magaly Guerra y Javier Villalonga

Galería completa



EL HORIZONTE

LA VERDAD COMO ES

“Viene 'boom' económico para Nuevo León”

“Musk vende casi 7,000 millones en acciones de Tesla”

El gobernador Samuel García hizo un llamado a los alcaldes de Nuevo León para prepararse, pues se acerca un 'boom' económico para la entidad nunca antes visto.

TESLA

Musk vende casi 7,000 millones en acciones de Tesla.

Recibe empresa de Donald Trump multa millonaria por fraude.

LO QUE **NECESITAS SABER**, EN TU CORREO.



SABORES IBÉRICOS

Una noche al estilo español fue la que vivieron los asistentes a la degustación de Carlos Leal, quién representará a México en el World Paella Day en Valencia, España. El área de restaurante de City Market fue la sede de esta fiesta del sabor, maridada con vinos por parte de la bodega Marqués de Riscal.

Carlos Leal preparó durante la noche una paella de cordero como parte de los ocho tiempos con lo mejor de la gastronomía española por parte de City Market, entre los platillos más destacados estuvieron el gazpacho, croquetas de jamón serrano, patatas bravas, un montado de chistorra y queso manchego. La noche finalizó con regalos para los invitados de parte de City Market, concluyendo así esta gran convivencia coordinada y producida por la agencia RSVP. ♡



Ricardo Valdéz y Astrid Valdéz



Carlos Leal, Patricio Leal, Daniela Febre y Mateo Leal



Maricarmen Martínez



Carlos Leal y Patricio Leal preparando la paella



Sergio Villarreal y Gretta Villarreal



Tere González y Erica Mariano

PLAYDOIT®

Casino en Línea

GANA CON



PAGO ANTICIPADO



=



ENTRA A GANAR

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

¡GANAS!

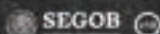


PLAY BOOST

FOR THE
LOVE OF
FOOTBALL

P DESCARGA LA APP

~~NO ES SUERTE,~~
ES PLAYDOIT



PLAYDOIT ES UNA MARCA NACIONAL DE JUEGOS EN LÍNEA REGISTRADA EN MÉXICO
PERMISO SEGOB DIGITAL/SECRETARÍA DE ECONOMÍA. OPERADO DE MANERA CONJUNTA
CON AFRANCOBANK AMÉRICA S.A DE C.V. CON EL NÚMERO DE OFICINA DIGITAL/2019/10000



Stephanie Schiemann de Santos y Federico Santos



Pepe Quintero y María Fernanda García Sada

EXPO PEPE QUINTERO

El 6 de septiembre, el fotógrafo Pepe Quintero inauguró en Distrito Arboleda su nueva exposición, fotografía 2023. La colección cuenta con alrededor de 70 piezas, donde cientos de invitados admiraron retratos e imágenes de fine arte capturados por Mr. Quintero los últimos 3 años en la ciudad y viajes. ♦



Olivia Cantú de Quintero y Erika González Brunell



Bárbara Rodríguez



Tere Rojas y Paty Rodríguez de Coronado

Galería completa



FINE, DINE.

TRANSFORMA TU *EVENTO*

Renta de
VAJILLA
para tus
eventos.



@finedinemx



finedine.com.mx

ESPÍRITU DEPORTIVO

El Club de Golf Valle Alto fue el escenario perfecto para la segunda edición del torneo de golf Exatec Blue Open, un evento que reunió a la comunidad Exatec del Campus Monterrey en una jornada llena de pasión por el golf a beneficio del programa Líderes del Mañana.

Tras demostrar su destreza en el campo, se reunieron para disfrutar de una deliciosa comida que culminó en la entrega de premios a los ganadores del torneo, reconociendo su dedicación y esfuerzo.

El Torneo de Golf Exatec Blue Open no sólo celebró la pasión por el golf, sino también la unión que caracteriza a la comunidad de exalumnos del Tec de Monterrey.



Gaspar Fuentes



Armando Ravize



Luis Quintanilla



Alonso García, Luis Homero Carrales y Daniel Sánchez



Joaquín Garza y Alfonso Serna



Adolfo Arizpe

Galería completa



#55AÑOSCONTIGO



CUARTA EDICIÓN
5 Y 10K
2023



29.10.2023 | 8:00 A.M.

Llévate
UN AUTO
con tus medallas
coleccionables CHILCHOTA



*¡Premios en efectivo y más de
un millón de pesos en regalos!*

*Inscríbete, escanea el código
y consulta las bases*

☎ 871 719 16 81 (84) | chilchota.com | f | t | @ ChilchotaMx

*Imágenes con fines ilustrativos. Regalos sujetos a disponibilidad. Consulta las bases en chilchota.com. Aplican restricciones.

LA OTRA PORTADA



DE MÉXICO PARA EL MUNDO

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



Ilustración: Luis Vázquez

FUNDÓ
PUJOL
EN 2000

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

GRADUADO
CON HONORES
DE THE CULINARY
INSTITUTE, EN
NUEVA YORK

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

RECONOCIDO
COMO CHEF
DEL AÑO
EN 2004 POR
LA REVISTA
CATADORES

RECIBIÓ LA
MEDALLA DE ORO
DE LA SOCIÉTÉ
CULINAIRE
PHILANTHROPIQUE

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

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

Liderando {personas} en la era de la Inteligencia Artificial

El próximo 31 de octubre, la Universidad de Monterrey te invita al **XI Encuentro de Liderazgo Empresarial: "Liderando personas en la era de la Inteligencia Artificial"**.

Conferencias magistrales



Erik Brynjolfsson

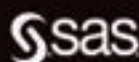
Reconocido como uno de los líderes más influyentes en el pensamiento administrativo.



Anthony Klotz

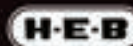
Predijo el fenómeno de "La gran renuncia". Nos compartirá sus ideas sobre el liderazgo del futuro.

Casos de éxito



Héctor Cobo

Vicepresidente Regional SAS México, Caribe, Centroamérica y Perú



Fernando Martínez

Presidente y Director General, H-E-B México



Taller

Liderando a través de la incertidumbre y modelando el futuro del trabajo.



World Café

Carlos Mota dirigirá un espacio de reflexión, a través del diálogo colaborativo.

➤ Fecha

Martes 31 de octubre 2023

➤ Modalidad

Evento híbrido (presencial y/o online)

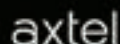
➤ Regístrate:

udem.edu.mx/encuentrodeliderazgo
encuentro.liderazgo@udem.edu

➤ Contacto

Tel: +52 81 1536 0495

Patrocina:



ESCUELA
DE NEGOCIOS
UNIVERSIDAD
DE MONTERREY



MAR DEL ZUR

*Una singular
travesía culinaria*



Plaza O2. Av. José Vasconcelos 150, Col. Del Valle, 66220
San Pedro Garza García, N.L.
81 2318 0980
mardelzur.com

