

PLAYERS®

OF LIFE

TORREÓN

En esta edición nuestra primera letra se pinta de rosa para hacer conciencia sobre la prevención del cáncer de mama

OCTUBRE 2023

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



7 603807 253002



TANGO EN LA COCINA

MARÍA ESTHER AGUIRRE Y GREGORIO MUÑOZ

ENCANTAN A LOS AMANTES DE LA GASTRONOMÍA DEL CONO SUR



ESPECIAL
GASTRONOMÍA

CONOCE A LOS FAVS
Y MUSTS DEL PRC 2023

¿QUIÉN FUE
ANTHONY BOURDAIN?

telcel
P.11

**¡Siempre
frescos!**

El delicioso sabor que
ya conoces,
el mejor ambiente y la
mejor mixología.
**PRÓXIMAMENTE EN
NUESTRAS
MEJORES Y
RENOVADAS
INSTALACIONES**

Horarios:
Lunes a Domingo de 9:00 AM a 9:00 PM.

Sucursales:
Periférico y Blvd. Independencia. Torreón, Coah.



www.losmariskoos.com



los mariskoos del huari

Los Mariskoos

— DEL HUARI. —

TORREÓN, COAH.

CONOCE NUESTRA NUEVA PIEL
PRÓXIMAMENTE





VIVE COLOR
alsu



uper®

Tu super a un
click

**Pickup &
Delivery**



BOLT ENERGY
Paneles Solares



BOLT ENERGY

Forma parte de la **solución**
y ahorra al invertir en **energías limpias**

¡Envíanos tu recibo de luz!

Ahorra hasta un 99%
en tu recibo de luz

 Blvd. Independencia 1831, Col. San Isidro. Torreon, Coah.

 8712116689  8717134262

 01 800 700 BOLT



LA RIOJA
RESIDENCIAL



VIVE CON

Plenitud



AMENIDADES DE LUJO

-  Terraza
-  Alberca
-  Área de Camastros
-  Cancha de Pádel
-  Área de Bar
-  Baños
-  Área verde con juegos infantiles



Escanea para agendar tu visita



871 107 6011

valgo.com.mx/la-rioja

UN DESARROLLO DE




LA TOSCANA
RESIDENCIAL

▶ VIVE ▶ VISITA ▶ VISLUMBRA

ÁREA DE AMENIDADES Y CASA CLUB

2

MODELOS
DE VIVIENDA

¡NUEVAS
UBICACIONES!



Escanea
para agendar
tu visita

latoscanaresidencial.mx

 871 104 3466

UN DESARROLLO DE

 **HOGARES
VALGO**
Construyendo tu futuro

Fiel a tu esencia

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

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

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

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




Maurice Collier de la Marliere,
cofundador de Grupo PLAYERS

Foto: Ernesto Ramirez

PLAYERS[®] OF LIFE TORREÓN

CONSEJO EDITORIAL

Alejandro Gutiérrez
Manyra Hernández
José Piña
Edgar Salinas
Diana Torres

DIRECTOR EJECUTIVO

Octavio López
e: octavio.lopez@playersoflife.com

DIRECTORA EJECUTIVA DE CHARM LIFE

Daniela Garza
e: daniela.garza@charmlife.com.mx

ASESORES COMERCIALES

Tania Barrón
e: tania.barron@playersoflife.com
Victoria Mata
e: victoria.mata@playersoflife.com
Alma Rocha
e: alma.rocha@playersoflife.com
Sofía López
e: sofia.lopez@playersoflife.com
Nancy Ruvalcaba
e: nancy.ruvalcaba@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL PRINT

Alberto Ruiz
e: alberto.ruiz@playersoflife.com

DISEÑO EDITORIAL

Dalia Soriano
e: dalia.soriano@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL

Andrea Guevara
e: andrea.guevara@playersoflife.com

BRANDED CONTENT EDITOR

Bertha Martínez
e: berthamartinez@playersoflife.com
Kathy Alvarado
e: kathyalvarado@playersoflife.com

DISEÑO DIGITAL

Ismael González
e: ismael.gonzalez@playersoflife.com

ADMINISTRATIVA

Mariana Sánchez
e: mariana.sanchez@playersoflife.com

FOTOGRAFÍA

Laura Luna

LOGÍSTICA

Eduardo Cordero

Las tradiciones nos unen

PLAN TELCEL PLUS 4

CON **10GB** POR SOLO **\$499** AL MES



EQUIPO NO INCLUIDO

MOTOROLA Edge 40

Incluye **Claro**-video



HBOmax

YouTube Premium

F1 TV Pro



La mayor Cobertura y Velocidad

telcel

1) Los GB incluidos pueden ser utilizados estando en México, E.U.A. y Canadá. Aplica Política Sin Frontera: www.telcel.com/sinfrontera. El usuario podrá hacer uso de los datos incluidos a través de cualquiera de las tecnologías disponibles y ofrecidas por Telcel (2G, 3G y 4G), así como 5G conforme disponible y de acuerdo a las coberturas comunicadas en www.telcel.com/cobertura; siempre y cuando, el equipo terminal utilizado cuente con las capacidades técnicas necesarias, cuente con un Chip Inteligente (SIM Card), versión 6.2 o posterior y se encuentre dentro de la cobertura garantizada 5G. 2) Suscripción al servicio Claro video por promoción al contratar el plan Telcel Plus 4. **No incluye el uso de datos móviles.** El uso del servicio conectado a la red de datos de Telcel le debitara de los incluidos en su plan o bajo demanda con cargo adicional. Información en www.clarovideo.com. 3) Prime, HBO Max, YouTube Premium, F1 TV Pro y Disney+ son servicios adicionales provistos por terceros disponibles para su contratación con cargo al Estado de Cuenta Telcel. **No incluidos en el Plan Telcel Plus 4.** Consulte términos, condiciones, políticas, folios de registro IFT y precio de equipos en www.telcel.com, Centros de Atención a Clientes y Distribuidores Autorizados Telcel. Imágenes ilustrativas. Los precios publicados incluyen IVA del 16%. Vigencia al 31 de Octubre.

DIRECCIÓN GENERAL

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

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

EDITORIAL

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

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

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

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

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

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

SISTEMAS

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

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

RECURSOS HUMANOS

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

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

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

PLAYERS EN MÉXICO

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

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

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

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



PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 17 No. 205. Fecha de publicación: 1 de Octubre de 2023. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila, México. Editor responsable: Rocío Castillo Carpio. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título INDAUTOR: 04-2012-053009512000-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15631. Título de Registro de Marca: 1005840. Publicación inscrita al Padrón Nacional de Medios Impresos. Impresa en México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total. IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MEXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com



NUEVO BMW X1.

PERSIGUE TUS SUEÑOS.

El nuevo **BMW X1** transmite una sensación de libertad e independencia en cada recorrido, ya sea en ciudad o carretera, a través de una conducción dinámica y versátil, y su aspecto deportivo.

Surman Motors

Bvd. Independencia s/n esquina Río Álamo
Col. Los Magdalenas
C.P. 2710.
Torreón, Coahuila.
Tel.: (871) 749.40.00



40

HISTORIA DE ÉXITO

**MARIA ESTHER AGUIRRE
Y GREGORIO MUÑOZ**

**CLICK LIKE
A PLAYER**

Descubre más de
nuestro contenido
digital



Oportunidades
de inversión
para Durango



Sensata
Technologies llega
a La Laguna



**SPOT
LIGHT**

36 Eduardo Carmona

38 Stephie Zarzar

DOSSIER

BUEN COMER

56 La Cochera

58 Bistro California Cuisine

60 Green Gourmet

62 UMO

64 La Leandro

66 Malverde

68 The Mezquite

70 The Food Block

72 Grupo Cantinero

74 Kustomotors

76 Chilpiquin

78 Carls Jrs.

80 Barbacoa Villa

82 Tacos Laguna Norte

94 Proepta

INSIDIE

FASHION | GADGETS | BOOKS | MOVIES | GOURMET



A DECIR SALUD

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

Foto: Freepik

DEL MAR A LA MESA

DELEITA A TUS AMIGOS Y FAMILIA CON ESTE SALMÓN EN SALSA GUAJILLO, MIEL Y MOSTAZA MONTADO SOBRE FARRO.

PARA 4 PERSONAS

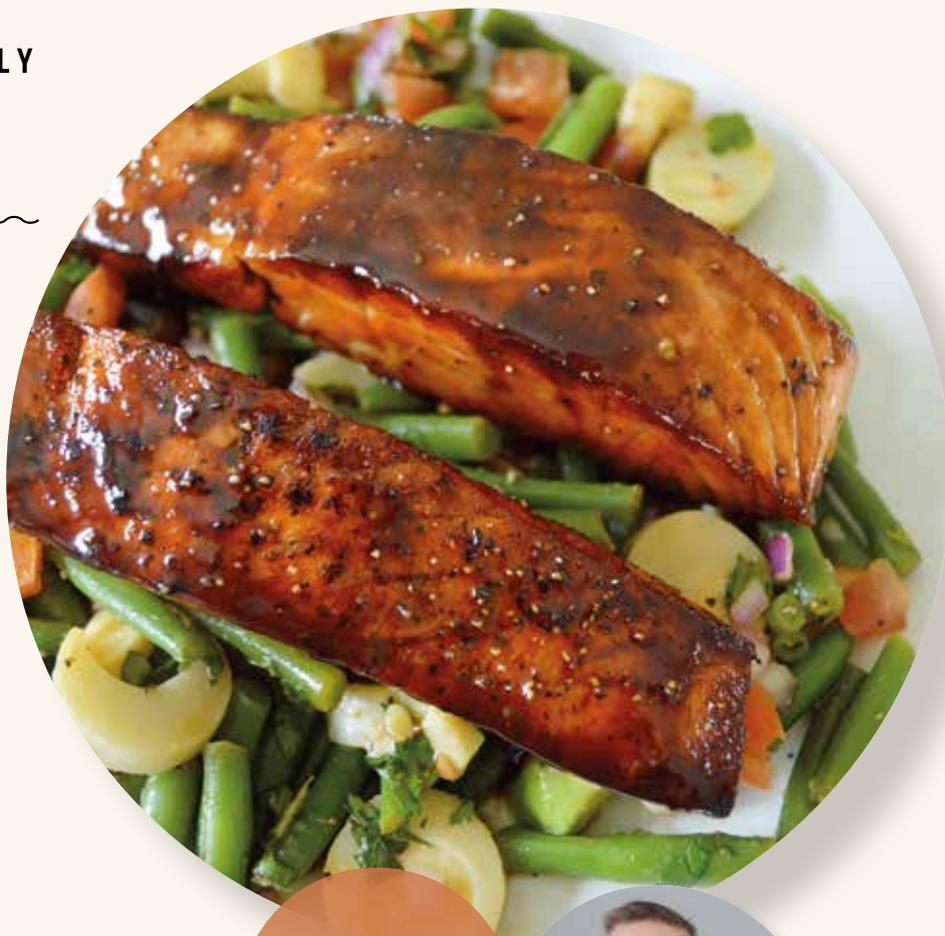
NECESITARÁS...

- 4 lonjas de salmón de 180 gramos aproximadamente
- ½ taza de mostaza antigua con granos
- ½ taza de miel de abeja
- 200 gramos de chile guajillo finamente molido
- 200 gramos de farro
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 2 cucharadas de cebolla morada finamente picada
- 3 cucharadas de tomate picado en cubitos finos
- Jugo de dos limones
- Sal de mar
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva

¡A COCINAR!

1. Calienta en un sartén un poco de aceite de oliva
2. Sella el salmón previamente sazonado con sal y pimienta en el aceite
3. Mezcla en la licuadora la miel, la mostaza y el chile guajillo
4. Ponlo en el horno alrededor de 25 minutos
5. Sírvelo sobre una cama de farro combinado con el cilantro, la cebolla y el tomate, todo aderezado con la mezcla de limón, sal y pimienta.

¡A disfrutar!



RECUERDA:

Esta receta es ideal para compartir en fiestas y otras ocasiones especiales

HOMERO ARRAS

Experto en catering y servicio de banquetes
 homeroarrascatering



VENTA DE *Aniversario*

Terrenos residenciales desde: **360 m²** | Mensualidades desde: **\$20,520**

Promoción en enganche y financiamiento



Agenda tu cita ya    Las Villas del Cardenchal

*Aplica en apartado del 1 al 22 de Octubre 2023.

OKTOBER
FEST

LA FIESTA DE LA CERVEZA

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

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

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

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

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

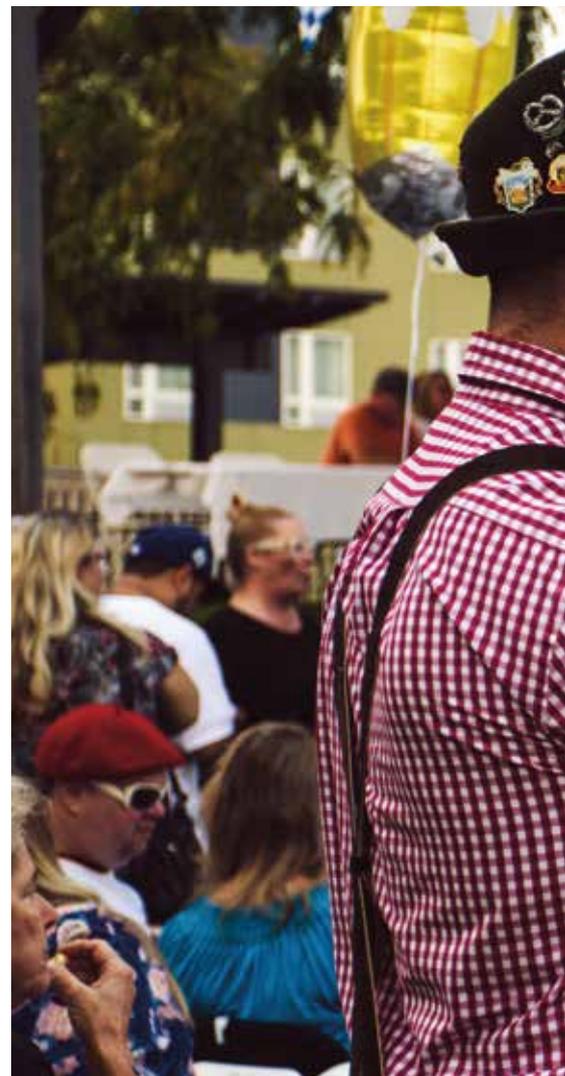
tiempo se conocería como la feria folclórica más grande del mundo, ya que, año con año recibe año entre 5 y 7 millones de visitantes durante sus 18 días de duración.

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

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

LITROS DE CERVEZA POR LAS ESQUINAS

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



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

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

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



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

¡SALUD!

La edición 2022 de este festival arrojó las siguientes cifras

238

Puestos de venta

167

De atracciones

146

De alimentos

8 MIL

Empleos permanentes

5 MIL

Empleos temporales

12.60-13.80

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

Fotos: Pexels y oktoberfest.de

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

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

DEL CARRUSEL A LAS ATRACCIONES

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

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

CONTRA VIENTO Y MAREA

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

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

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



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

avala como tal. ♦

Con información de oktoberfest.de

EN EL CINE Y EN LA MESA

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



CUALQUIERA PUEDE COCINAR

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

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

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

¿SE TE ANTOJA UN CHOCOLATE?

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

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



DRAMA EN EL PALACIO

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



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



CHOCOLATE AMARGO

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

DIRECCIÓN:
Lasse Hallstrom

PROTAGONISTAS:
Juliette Binoche
y Johnny Depp

PLATAFORMA:
Amazon Prime
Video

UNA HISTORIA DE AMOR EN LA COCINA

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



DIRECCIÓN:
Scott Hicks

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

PLATAFORMA:
Netflix

POR LA FORMA DE AGARRAR EL TACO...

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

CREADOR:
Pablo Cruz
PLATAFORMA:
Netflix

COCINA A LA MÁXIMA VELOCIDAD

Realizada con un ritmo frenético, The Bear no deja tiempo para descansar. Su personaje principal, Carmen "Carly" 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**



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**

3



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**



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**

4



5

COCCIÓN CON PRECISIÓN

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

@ Breville Joule Turbo
Ebay



6

AGUA MINERALIZADA

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

@ Arke Carbonator III
Bestbuy



7

SIN DESPERDICIOS

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

@ Reencle
Amazon



8

EL TOSTADO PERFECTO

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

@ Balmuda steam oven toaster
Amazon



9

EL MEJOR CORTE

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

@ SpirelliFix
Palacio de Hierro



10

AYUDANTE DEL CHEF

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

@ Create Ikohs Chefbot Touch
Amazon



WINTER CLOSET

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

HIM

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



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



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

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



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



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

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



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

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



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

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

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



Fotos: Cortesia

ARTE, ACCESORIOS Y BÁSICOS QUE NECESITAS EN TU VIDA



1 EVELINA KROON WOOL BLANKET

\$129 USD

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

www.arket.com

2 STEAMERY CIRRUS NO. 3 IRON STEAMER

\$210 USD

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

www.arket.com

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

£4,200

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

www.mrporter.com

4 DISTRICT VISION: JUNYA RACER POLYCARBONATE SUNGLASSES

£305

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

www.mrporter.com

5 MONCLER 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 Karing y Be@rbrick está aquí. Decora tu sala o cuarto con este colorido, llamativo y divertido figurín.

www.mrporter.com



BOYHOOD + PEANUTS SNOOPY LARGE OAK FIGURINE

£235

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

www.mrporter.com



AMALGAM COLLECTION: BUGATTI TYPE 57G TANK 1.8 MODEL CAR

£15,995

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

www.mrporter.com

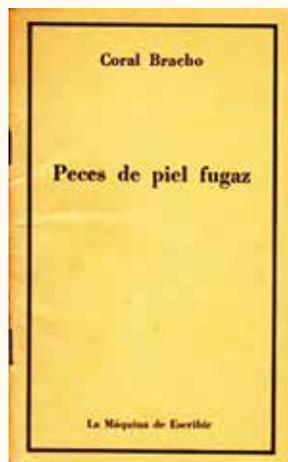
EN EL OLIMPO DE LA FIL

POESÍA INICIAL

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

Peces de piel fugaz

De La Máquina de Escribir



PRIMER PREMIO NACIONAL

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

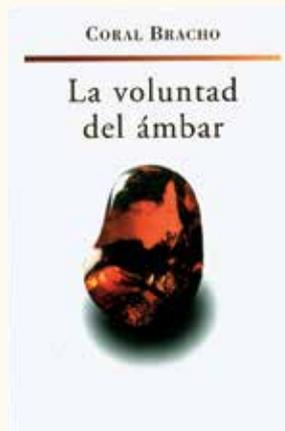
El ser que va a morir
De Joaquín Mortiz

CONTINUA REBELDÍA POÉTICA

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

La voluntad del ámbar

De Biblioteca Era



GALARDÓN DE PARES

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

Ese espacio, ese jardín
De Alianza Editorial

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

VERSOS PARA INFANCIAS

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

¿A dónde fue el ciempiés?

De Ediciones Era





Coral Bracho

Cuarto de hotel

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



Coral Bracho

Marfa, Texas



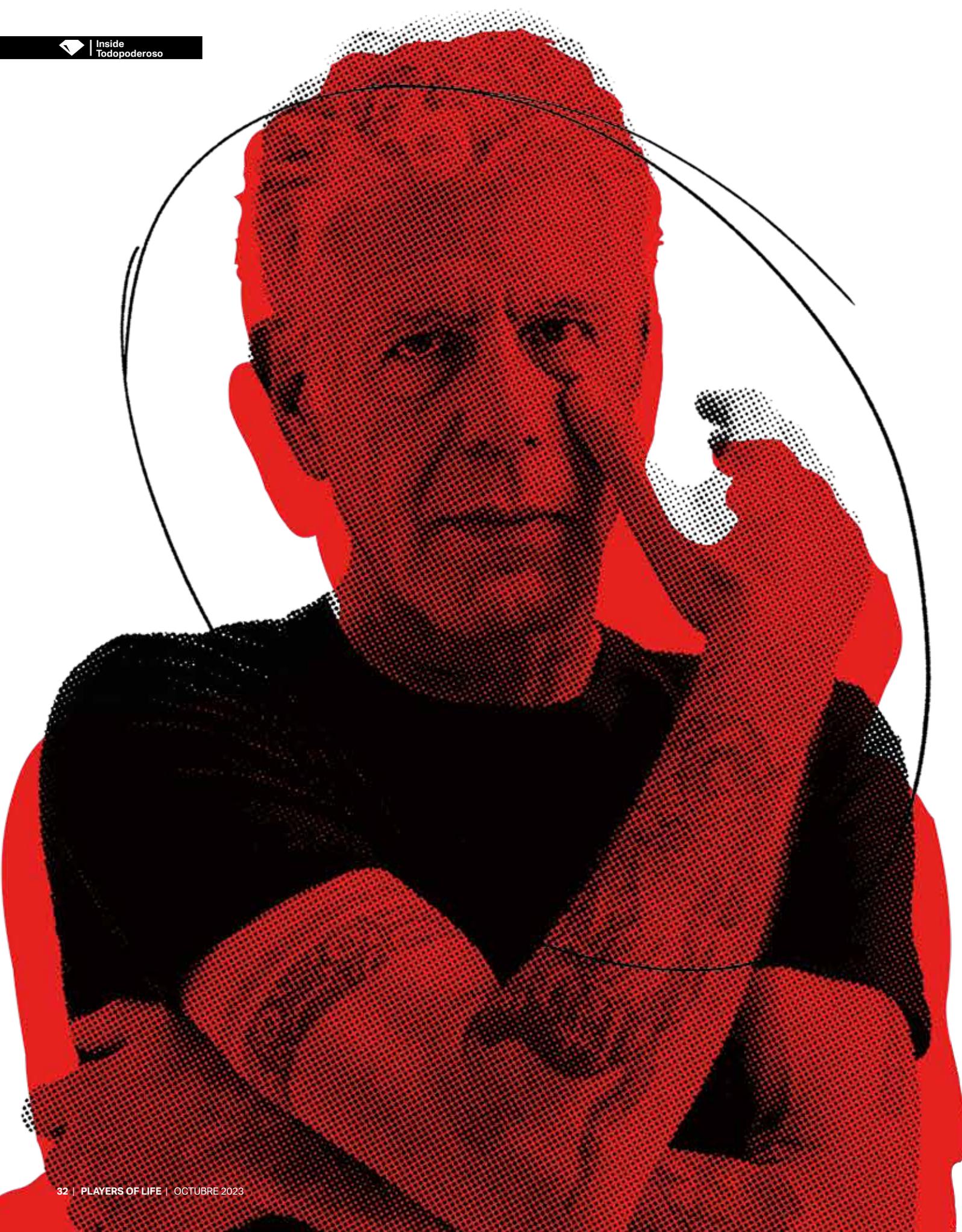


RECORRIDO TEXANO

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

Marfa, Texas

De Ediciones Era



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

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

Por Vanessa Gutiérrez

SIN NUEVAS IDEAS, EL ÉXITO SE PUEDE VOLVER RANCIO”

¿DÓNDE TRABAJÓ ANTHONY?

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

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

LA INFANCIA DE BOURDAIN

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

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

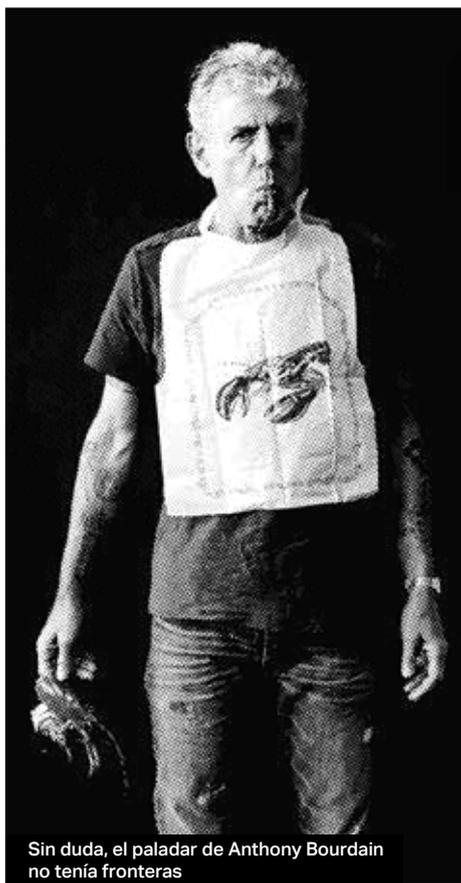
EL GENIO CULINARIO

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

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

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

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



Sin duda, el paladar de Anthony Bourdain no tenía fronteras

BOURDAIN'S DARK WORLD

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

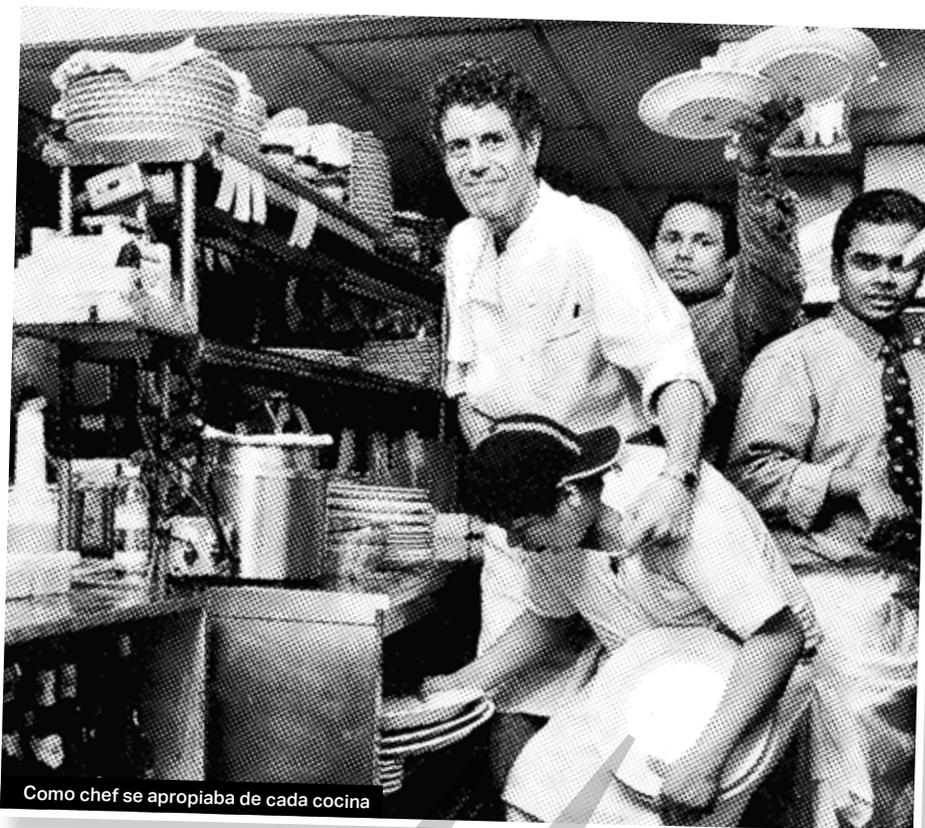
Aunque nunca hubo una confirmación acerca de si el presentador de TV padecía depresión; en una entrevista que concedió al diario británico The Guardian, expresó que era un alma infeliz; incluso, en reiteradas ocasiones, aseguró tener una vida desordenada.

UN ENAMORADO DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

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

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

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



Como chef se apropiaba de cada cocina

EL DÍA QUE MURIÓ

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

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

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

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

ESTE AÑO CELEBRAMOS

NUESTRO 8^o ANIVERSARIO

GRACIAS POR SEGUIR ACOMPAÑÁNDONOS



MEZZO[®]

RESTAURANT

MEZZO FINE DINING RESTAURANT

  mezzorestaurante

COACH EMPRESARIAL

CON UN LARGO BAGAJE COMO EMPRESARIO Y SERVIDOR PÚBLICO, EDUARDO CARMONA BUSCA DAR EL IMPULSO NECESARIO A LOS NUEVOS EMPRENDEDORES DE TORREÓN.

Para detonar la actividad económica de la región, particularmente de Torreón, surgió el Instituto Municipal del Emprendimiento de Torreón (IMET), liderado por Eduardo Carmona, reconocido empresario que tiene la misión de apoyar, mediante diversos programas, a los emprendedores de la ciudad. Todo esto con el objetivo final de contribuir a la generación de empleos y mejorar la calidad de vida de los ciudadanos a través del apoyo al emprendimiento, el asesoramiento y la financiación de nuevos negocios, así como a la expansión de los ya existentes.

“Torreón es una ciudad joven, pero con mucho talento y con marcas que ya nos representan por todo el mundo y que se convirtieron en símbolos de nuestra identidad empresarial. Los empresarios arriesgan su capital para competir en sus segmentos y esa es la base del Instituto, crear nuevos empresarios que nos llenen de orgullo”, comentó Carmona González.

EMPRESARIO POR NATURALEZA

Carmona se reconoce a sí mismo como una persona inquieta y que siempre está en la búsqueda de nuevos retos y áreas de oportunidad. Desarrolló desde muy joven la marca de golosinas Lalín, que llegó a tener presencia nacional con 57 franquicias colocadas en varios de los principales centros comerciales de México; además, se ha dedicado a la consultoría de franquicias comerciales y ha pasado por algunos cargos de carácter público, lo que le ha dado la sabiduría necesaria para ahora compartir y ayudar a los que buscan abrirse camino en el difícil mundo de los negocios.

“Vamos a ser un coach para darles ese empujoncito que necesitan muchas personas para crecer y florecer como emprendedores. Para dar ese paso y llegar a las grandes ligas se necesitan muchas cosas como estar certificados, tener código de barras, tener claro un plan de negocios y otras cosas que nos definen como un entrenador para esos empresarios.

“Atenderemos a todos, partiendo de la base de que todos somos emprendedores. Muchas veces se piensa que solamente los jóvenes pueden emprender, pero es todo aquel que desarrolla un negocio o un servicio, los que venden un producto, los que están empezando

a tener algo o ya lo tienen. Nos han llegado casos de personas que ya tienen un proyecto, pero no saben patentarlo; otras que ya tienen su empresa y quieren profesionalizarse en todos los sentidos: desde cambiar su imagen interna y externa hasta tener un marco jurídico para poder tener socios y expandirse.

“Hay que revisar si sus marcas están registradas o tienen un buen plan de negocios. Vamos a recibir a cualquier persona con un negocio o con la intención de formar uno, a ellos les aplicaremos un cuestionario para diseñarle un traje a la medida. Se deben aprovechar las oportunidades que se están generando en La Laguna con el nearshoring y otros efectos similares y debemos estar listos para actuar”.

LOS CIMIENTOS DEL INSTITUTO

En el IMET se establecieron tres pilares en los que se basa el apoyo, que son acompañamiento, capacitación y financiamiento, para ayudar a alcanzar el objetivo final de los emprendedores. Todo ello a través del portal yaemprende.com.mx, que también brinda orientación en trámites y asesorías especializadas.

“El IMET va a aplicar una radiografía a cada uno de los emprendedores para ver lo que tienen y ayudarlos a profesionalizar y crecer sus servicios, productos o negocios, con el objetivo de que sean una empresa organizada que nos pueda representar a nivel nacional o internacional.

“El reto es profesionalizar a la mayor cantidad de personas posibles, lograr que quienes ofrecen un servicio o tienen un producto sean los próximos empresarios exitosos. La intención es consolidar el instituto. Tener incubadoras y crear coworkings o poder homologar a los proveedores”.

Con un presupuesto superior a los dos millones de pesos, el Instituto Municipal del Emprendimiento tiene sus oficinas en Casa Mudéjar, en el centro de Torreón, desde donde Carmona estará trabajando para fortalecer la economía de la ciudad. ♦

TRAYECTORIA ACADÉMICA Y EMPRESARIAL

- Licenciado en Administración de Empresas por la Universidad Iberoamericana
- Diplomados en MBA, Empresas Familiares y Calidad e Inocuidad
- Fundador de las marcas Lalín y Chilitos & Drinks, con las que ganó el reconocimiento a una de las mejores 10 franquicias de México por la revista Expansión en 2005
- Socio director de la Consultoría en Franquicias Gallástegui Armela
- Presidente de la Ciudad Industrial de Torreón en el periodo 2015-2016
- Director de Expansión y Operaciones del laboratorio Centro Químico de Torreón

A portrait of Eduardo Carmona, a man with short dark hair and a light beard, wearing a dark blazer over a white shirt and blue jeans. He is standing against a textured, golden-brown background. His hands are clasped in front of him.

**EDUARDO
CARMONA**

“

TE DEBE GUSTAR LO QUE HACES, SER APASIONADO, PORQUE NO ES UN JUEGO. HAY QUE HACER TODO CON CARÍO, CON LA INTENCIÓN DE SALIR ADELANTE Y PODER DEMOSTRAR QUE SE PUEDE. LO PRIMERO QUE EMPIEZAS A VER ES LO QUE TE DEBE ENAMORAR”.

Más detalles





STEPHIE
ZARZAR

LA SIMPLEZA DE LO COMPLEJO

Experta en planes de retiro y ahorro, pone a tu alcance
las herramientas para tu futuro

Al hacer simple lo difícil, Stephie Zazar ayuda a miles de personas a que puedan gozar de un saludable plan de retiro o lo que comúnmente llamamos pensión. La fórmula que emplea para llegar a tal cantidad de clientes potenciales es a través de las plataformas digitales, mediante las cuales manda mensajes de un alto valor financiero.

“Soy abogada con doble cédula, ya que también soy asesora de seguros y puedo abarcar ambos rubros. Actualmente soy CEO de Eureka Pensiones, donde vemos todo el tema de estrategias de pensiones y retiros para toda la gente que busca la mejor manera de jubilarse en unos años. Se trata de un asunto de previsión más que nada”.

“Estudí Derecho y, mientras cursaba, me metí un poco en asuntos de política, pero no fue de mi total agrado y pensé que podría ser de mayor utilidad como empresaria. Por eso me fui por este lado; he tenido varios negocios, pero ahora soy asesora de seguros y he podido observar de cerca toda la problemática tan grave en materia de retiro. Hay que recordar que las personas que cotizan a partir de la Reforma Pensionaria del primero de julio de 1997 no gozan de pensión alguna, y eso fue lo que me hizo decidir por este tipo de emprendimiento”.

UNA GRAN IDEA Y SU DESARROLLO

Stephie fundó su compañía en 2020, luego de varios años de recabar información y de especializarse en un rubro que pocas personas en México conocen y que es de gran importancia en diversos aspectos.

“Eureka nació al mezclar diferentes factores. Anteriormente, trabajaba en el área jurídica de la Asociación de Autores y Compositores en la Ciudad de México y una cosa llevó a la otra. Mi tesis es sobre pensiones a nivel municipal y ahí me pude dar cuenta de toda la problemática que tienen los trabajadores a ese nivel. Fue así que comencé a sembrar la idea. Muchas personas no saben cómo pensionarse y no hay suficiente información al respecto. Por eso es que en Eureka les brindamos todo el apoyo para que se preparen de la

La idea en TikTok es tener una comunidad educativa en la que construimos estrategias de pensiones o de retiros particulares”.

mejor manera y puedan gozar de una pensión más digna”, comenta la influencer.

“Eureka se fundó hace tres años y hemos tenido un gran crecimiento gracias a nuestra fuerza digital, lo que nos ha permitido llegar a distintos puntos de la República Mexicana e incluso a Texas, California y Canadá”.

“Creo que es una necesidad latente en prácticamente todos los mexicanos y no se está cubriendo. Actualmente ya hay algo de información, pero también existe desconocimiento al respecto, es decir, muchos de esos datos son erróneos. Hay gente que se cree experta, pero en realidad somos muy pocos los especializados en este tema”.

TIKTOKER ESPECIALIZADA

Stephie aprovechó al máximo

el alcance de las redes sociales para dar un servicio de gran utilidad a la comunidad. Es por medio de TikTok que envía sus mensajes a los más de 120 mil seguidores para cautivar a un público determinado que necesita de la asesoría para desarrollar un buen plan financiero para el mediano y largo plazos.

“En la cuenta de TikTok, @EurekaPensiones, tenemos de todo: personas desde 20 hasta arriba de los 60 años. Es muy enriquecedor porque, a través de las plataformas, podemos llegar a todo un gremio, y nos dimos cuenta de que con Eureka hemos creado una gran comunidad en la que se abarcan los más importantes temas en cuestión de retiros y así las personas adquieren información certera”.

“Hago ‘lives’ en los que interactuamos con 8 mil personas diariamente y he podido establecer una comunidad en la que se platica de

pensiones y eso me ha servido para tener clientes, además de que algunas marcas de nivel nacional me han buscado tener colaboraciones”.

Es de destacar el hecho de que, gracias a su carisma e inteligencia, ha podido trascender en el mundo virtual al contar con la capacidad de poder explicar, de manera sencilla, un tema que suele ser complicado para la gran mayoría.

“Nosotros lo platicamos de manera dinámica para que se comprenda fácilmente, sabiendo que no todos son abogados o no pueden pagar las asesorías, pero así les llega la información completa. Algo que nos pasa seguido es que las personas no saben que los sistemas de retiro existen y hay que crear en ellos conciencia de esto porque vamos a ser una

TRAYECTORIA

Abogada egresada de la Universidad Iberoamericana de la Ciudad de México

Asesora de la Asociación Nacional de Autores y Compositores

Fundadora de Ferrum & Floor House

Fundadora de Eureka Pensiones

generación muy complicada en asuntos de jubilaciones”.

Eureka ofrece una estrategia financiera en materia de seguridad social para que aquellas personas con régimen 73 se preparen con los requisitos para su modalidad 40 e incrementen su pensión en el IMSS. Y para aquellos que no cotizaron en ese esquema, puedan complementar sus Afores con planes personales de retiro. De esta manera, Stephie abarca toda la problemática de pensiones en el país. ▼

Más detalles





DOS PASIONES — EN UN — MISMO LUGAR

CON CASI 25 AÑOS DE PRESENCIA CONSTANTE, LA GARUFA SE HA MANTENIDO A LA VANGUARDIA EN LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA REGIONAL, SIENDO PIONEROS EN SU TIPO Y OFRECIENDO COMIDA ARGENTINA DE ALTA GAMA.

FOTO:
LAURA LUNA

REDACCIÓN:
ALBERTO RUIZ

DISEÑO:
DALIA SORIANO

MAQUILLAJE:
FACETAS





En 1999 abrieron las puertas por primera vez en estas instalaciones

Bailando tango, los cuerpos se entrelazan dando paso a una comunicación no verbal en la que la seducción se convierte en un movimiento rítmico. El asado es, por su parte, un lugar de encuentros en el que comulgan, en torno a una mesa, familias y amigos para disfrutar de un momento que parece ser eterno, que se disfruta de a poco y en el que cada bocado es mejor al anterior.

El tango y la comida representan dos elementos fundamentales de Argentina que se disfrutan por igual. Bajo esta premisa nació, hace un cuarto de siglo, La Garufa, primer restaurante de comida argentina en La Comarca Lagunera. Así, gracias a sus fundadores, María Esther Aguirre y Gregorio Muñoz, hemos podido aprender sobre una cultura que en muchos sentidos es igual a la nuestra, pero que también posee marcadas diferencias.

Gregorio y Esther son el complemento perfecto: él es arquitecto de profesión y fotógrafo por afición. En las paredes del lugar se aprecian algunas fotos de su autoría que reflejan la esencia del baile, la música y la gastronomía del Cono Sur. Ella, por su parte, es una chef reconocida y la responsable de diseñar un menú que se mantiene vigente y en la preferencia de los comensales. El resultado es que La Garufa es uno de los mejores lugares de la región para degustar celosamente de los mejores cortes de carne.

“Es toda una vida... realmente ya tene-

mos un mayor de edad. Fuimos muy bien recibidos gracias a que la parrilla argentina fue aceptada en La Laguna. Nos gusta mucho comer carne y es toda una tradición. Nosotros brindamos una oferta culinaria diferente a la que había en ese tiempo. Teníamos la facilidad de que la marca ya había nacido en Zacatecas, había dos restaurantes allá que había iniciado mi hermana con mi cuñado”.

“Nosotros arrancamos aquí con una pequeña inversión en un espacio de 12 mesas. Durante cinco años estuvimos creciendo, hasta que, finalmente, pudimos desarrollar el proyecto tal y como está ahora”, recordó Gregorio antes de dar paso a la entrevista.

Un garufa es alguien que gusta del buen vivir, de la fiesta y de compartir su alegría con quienes le rodean. Además, es la esencia de este lugar. En La Garufa están siempre presentes el servicio al cliente y la gran calidad de sus platillos, lo que ha sido clave para el desarrollo del negocio.

“Buscamos brindar siempre platillos de excelencia, pero sin salirnos de nuestro género gastronómico y respetando las preferencias de nuestros clientes. También buscamos ofrecerles un espacio en el que se sientan cómodos y disfruten de todo lo que aquí tenemos”.

LA GARUFA EN DATOS

Fue fundada en 1999

Son **PIONEROS** en comida argentina

Tiene **PRESENCIA** en Torreón, Zacatecas, Ajjic, Ciudad Juárez, San Miguel de Allende, Aguascalientes, Chihuahua, Monterrey, Puerto Peñasco y El Paso, Texas

Cuenta con más de **100** platillos en el menú

PRIMEROS AÑOS

A finales del siglo pasado, Gregorio y Esther encontraron un nicho de mercado en La Laguna, un territorio virgen que tuvo una gran respuesta y aceptación de la gente, recuerda ella, creadora del concepto de La Garufa.

“Tuvimos que decidir entre volver a Zacatecas o quedarnos en Torreón. Pensando en mis hijos, opté por quedarnos aquí, ya que había una mejor oferta de escuelas para ellos. La verdad es que teníamos la opción de abrir otro tipo de restaurante, de mariscos, pero sondeamos el gusto y la preferencia del público, y notamos que podíamos ofrecer algo diferente en un mercado que ya tenía el gusto de los comensales que prefieren mayormente la carne”.

Por su parte, Gregorio comentó sobre esos primeros años en los que surgió un concepto que, si bien, ya estaba acreditado en Zacatecas, para La Laguna fue algo inédito:

“Yo estaba en Torreón trabajando con un amigo y surgió la idea de abrir un restaurante, porque María Esther es chef. Desde entonces han pasado casi 25 años de estar en este oficio como fuente de trabajo”.

“Ya estábamos viviendo aquí y, obviamente, con la referencia que nos dieron mis hermanos, que ya estaban trabajando en el mercado de la carne, respecto a que Torreón era ideal porque no existía una oferta de esa naturaleza, tuvimos el apoyo de la marca y ha tenido gran éxito, esa es la realidad. Los primeros años fueron difíciles, pero, de acuerdo con la curva de aprendizaje de cualquier negocio. La dificultad está en saber responder a las necesidades del negocio y de los clientes”.

A cargo de la administración y la atención al público, Gregorio ha creado una atmósfera sin igual, en la que predomina el ambiente de camaradería, pero que también es ideal para comidas de negocios.

“Buscamos establecer una situación emocional distinta a la que tenemos todos los días, por eso es atractivo. Además, con el crecimiento de la industria, se generó un espacio favorable en el que las familias pueden estar contentas. Hoy vemos segundas generaciones que vienen a comer con nosotros, y eso nos indica que estamos en una buena posición como espacio gastronómico”.

“Nos costó mucho mantener la identidad. No estamos peleados con los demás tipos de comida, pero es muy importante

atender bien al cliente sin modificar las fórmulas originales”.

PLATILLO ESTRELLA

Los amantes de la carne saben bien que el bife de chorizo es el corte argentino estelar, platillo que se originó en la provincia de Entre Ríos, y forma parte de los mejores menús a nivel mundial. En La Garufa no es la excepción, ya que goza de la preferencia de sus más frecuentes comensales. Al respecto, habló María Esther: “Sin temor a equivocarme, nuestra joya es el bife de chorizo, pero hay que tener en cuenta



NOS COSTÓ MUCHO MANTENER LA IDENTIDAD. NO ESTAMOS PELEADOS CON LOS DEMÁS TIPOS DE COMIDA, PERO ES MUY IMPORTANTE ATENDER BIEN AL CLIENTE SIN MODIFICAR LAS FÓRMULAS ORIGINALES”.



que nos debemos centrar en la calidad de la carne americana. En realidad, los cortes son similares en todo el mundo: cambia el nombre, pero no la res. Es muy demandado porque, la parte del lomo es de las más blandas de la res y está protegida por las costillas. La combinación entre músculo y carne le da un sabor extraordinario a la carne”.

MOMENTOS CLAVE

Para permanecer entre los mejores, La Grufa ha tenido que adaptarse a los cambios, a los nuevos estilos de vida y las nuevas costumbres alimenticias, además de haber tenido que superar los tiempos difíciles que reinaron en la región algunos años atrás.

“Los dos puntos críticos han sido, por un



Personal de La Garufa



lado, el tema de la inseguridad que se vivió hace varios años, y por otro, la época de la pandemia, que nos pegó a todos, no nada más a la industria gastronómica. Afortunadamente pudimos darle la vuelta y nos hemos recuperado. Al final, todo es parte del aprendizaje, probamos nuestra capacidad de recuperación y el posicionamiento que tiene el establecimiento dentro de la gente. Para nosotros es un compromiso muy importante poder responderle a esa fidelidad que nos han mostrado a lo largo de tantos años”.

“Creo que la respuesta inmediata de la gente fue clave. El reto siempre ha sido atenderla bien, con platillos de alta calidad y un gran servicio. El otro punto clave fue sortear la situación de la inseguridad, una vez que se disipó, nos dio la posibilidad de abrir el nuevo edificio. También nos vimos favorecidos con la clientela que entendió y aceptó de buena gana las nuevas condiciones en las que los estábamos atendiendo”.

“Una tercera etapa clave fue la pandemia que acabamos de vivir y que nos obligó a repensar muchas cosas. Ya con la gente regresando a los establecimientos, tenemos altas expectativas para seguir mejorando nuestros servicios”.

EL CONCEPTO Y SU EVOLUCIÓN

María Esther es la dueña de la cocina. Permanece en la parrilla el mayor tiempo posible para vigilar celosamente cada corte y platillo que ahí se prepara. Graduada como chef en Cambridge Culinary, en Boston, Massachusetts, y con un amplio bagaje adquirido desde la niñez, siempre tuvo claro el panorama y los pasos a seguir para alcanzar el éxito.

“Viví y crecí en un rancho y me encantaba estar en la cocina. Decía mi papá que hice mi primer chimichurri con las hojas que cortaba de los mezquites y molía para jugar. También me metía a la cocina de los empleados del rancho para hacer tortillas... está claro que siempre me gustó la cocina”.

Reconoce que ser constantes, estar siempre al pendiente y ser ese personaje amable con los comensales que siempre han sido son factores clave en su historia: “Mantener la calidad, estar en el mercado y ofrecer un buen servicio para que los clientes estén a gusto. En la actualidad, los chefs son estre-

llas de rock y se llevan gran parte de la atención, pero si no lo acompañas con el servicio y la calidad en los platillos, no llegarás a ningún lado”.

“Me gusta no solamente jugar, sino disfrutar del menú porque debemos tener una entrada que luzca, que abra el paladar. Para eso tenemos productos diferentes al resto sin salirnos de nuestra línea, centrados en el menú argentino que dominamos”.

Por otro lado, se mantienen fieles al concepto base, como los tangos que perduran sin mayores cambios, pero sabiéndose adaptar a las nuevas tendencias gastronómicas.

“El producto principal es nuestra parrilla,



SOMOS PARTE DE UN MOVIMIENTO QUE LE CAMBIÓ LA CARA A LA LAGUNA. LA OFERTA GASTRONÓMICA ACTUAL ES MUY DIFERENTE A LA DE HACE 25 AÑOS. HOY LA HISTORIA ES TOTALMENTE DIFERENTE, Y TODO ESTO HA VENIDO A ENRIQUECER LA EXPERIENCIA DE VIVIR AQUÍ. LA GENTE QUE VIENE DE FUERA TIENE GRANDES Y DISTINTAS OPCIONES PARA COMER, Y ESO ES UN ATRACTIVO MUY IMPORTANTE”, DECLARARON AMBOS FUNDADORES.



porque la comida es típica de Argentina, es comida que se come tradicionalmente en esa parte del planeta. Lo que más ha influido en la cocina son los nuevos productos en el mercado y las tendencias de los comensales, ya que hay nuevos modelos de alimentación. En ese sentido, le hemos concedido un espacio a cada persona dentro de nuestro menú, obviamente sin desviarnos de nuestro género, pero sí ofreciendo platillos para todos los gustos, preferencias y estilos de vida”.

RECONOCIMIENTO PRC 2023

Por la reputación que se ha formado durante todo el tiempo que ha permanecido abierto, hemos dado a La Garufa el reconocimiento por trayectoria del Players Restaurant's Choice 2023, un galardón que Gregorio y María Esther recibieron con orgullo.

“Somos parte de un movimiento que le cambió la cara a La Laguna. La oferta gastronómica actual es muy diferente a la de hace 25 años. Hoy la historia es totalmente diferente, y todo esto ha venido a enriquecer la experiencia de vivir aquí. La gente que viene de fuera tiene grandes y distintas opciones para comer, y eso es un atractivo muy importante”, declararon ambos fundadores.

El tiempo y el trabajo arduo les ha valido, junto con el reconocimiento de la gente, ser huéspedes frecuentes de algunos de los personajes más importantes del mundo de la política, de artistas y deportistas de primer nivel, lo que los ha posicionado como líderes y guías de la parrilla argentina. ♦



Gregorio y María Esther recibieron de manos de Alejandro Martínez Filizola, Director de Grupo Players, el reconocimiento a la trayectoria PRC 2023



Juntos cuentan una gran historia de amor y cocina

UN MUNDO MULTIPOLAR EN GESTACIÓN



Por Arturo González González

✉ agonzalez@grupopunto.net

📧 Artgonzaga

🌐 urbeyorbe.com

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

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

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

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

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

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

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

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

DOSSIER

EL BUEN COMER | PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE

**SABOR
PARA
TODOS**

LAS OPCIONES MÁS DELICIASAS
EN LA CIUDAD



Foto: Freepik



presentado por:



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 - Torreón



DESAYUNOS

FAV: Las Marías
MUST: Patachueca



COMIDA MEXICANA

FAV: La Majada
MUST: El Agave



ORIENTAL

FAV: Oriental Grill
MUST: Sugoí



COFFEE & CAKES

FAV: Buzz Café
MUST: Buzz Café



SEAFOOD

FAV: Los Mariskoos del Huari
MUST: El Caribeño



DRINKS & COCKTAILS

FAV: El Bigote Viñedos
MUST: Hermes Coctelería



BUSINESS

FAV: La Espada Gaucha
MUST: Bistro California Cuisine



GREEN & HEALTHY

FAV: Boru
MUST: Boru



ITALIANISSIMO

FAV: Mezzo
MUST: Mezzo



INTERNACIONAL

FAV: Casa del Panini
MUST: Malverde Barrio Bistro



GRILL

FAV: Steak Palenque
MUST: Nicanor Cocina de Asador



HOTELES & CLUBES

FAV: Club Campestre Torreón
MUST: Club Campestre Torreón



TACOS

FAV: Taquería La Joya Matamoros
MUST: Tacos Don Gus



JOYAS LAGUNERAS

FAV: Costillitas Los Toños
MUST: El Chamuco



REVELACIÓN

FAV: Vicente Asador de Brasa
MUST: Bonita Taquería

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



JOYAS IMPERDIBLES

Los restaurantes favoritos del público lagunero fueron reconocidos en la noche de gala del PLAYERS Restaurant's Choice 2023. En cada categoría destacaron propuestas gastronómicas como "fav" –seleccionados por el público– y como "must" –elegidos por nuestro consejo de expertos–.



DESAYUNOS

LAS MARÍAS

En pleno centro de Torreón está uno de los mejores lugares para desayunar rico y de manera nutritiva. Además de sus deliciosos platillos, cuenta con instalaciones de lujo en donde podrás pasar la mañana sin contratiempos.

FAV RESTAURANT

Recomendación CHILAQUILES VERDES



THE MUST

Recomendación ARMA TU PROPIO DESAYUNO



COMIDA MEXICANA



THE MUST

Recomendación RIB EYE CERTIFIED ANGUS BEEF

EL AGAVE

Si lo que buscas es una comida o cena agradable, donde puedas estar tranquilo, El Agave es la opción ideal. Sus espacios ofrecen una atmósfera en la que la paz reina y puedes encontrar el tiempo para estar sereno con tus ideas y planes.

Recomendación CORTES AMERICANOS

FAV RESTAURANT

LA MAJADA

Sin duda alguna, es de los restaurantes con mayor tradición en La Laguna. Sus cortes y buffet de comida mexicana son famosos por su gran calidad. Visitar este restaurante es casi una obligación para los comensales que se precian de ser conocedores.

PATACHUECA

El creador de la llamada comida criolla pone a tu disposición desayunos para chuparse los dedos. Atendidos personalmente por su propietario, Jesús Aranzábal, Patachueca tiene un menú tan basto como sabroso.



Recomendación
**SPAGUETTI DE
MARISCOS**



ITALIANISSIMO

THE
MUST

FAV
RESTAURANT

MEZZO

En el centro de Torreón está uno de los mejores restaurantes italianos. Ofrece más de 40 opciones de platillos a elegir, todos preparados de manera artesanal y poniendo cuidado en cada detalle. Puedes pedir los más tradicionales de Italia, como las pastas o la pizza, que te dejarán sin aliento.



ORIENTAL

ORIENTAL GRILL

Oriental Grill Torreón ofrece una experiencia culinaria que te transportará a Oriente con sus sabores auténticos y su ambiente acogedor. Descubre esa perfecta fusión de autenticidad y creatividad en un entorno moderno y sofisticado.

FAV
RESTAURANT

Recomendación
VEGGIE SUSHI



THE
MUST

Recomendación
**SUSHI
TEKKA MAKI**

SUGOI

Conocido por tener lo mejor de la comida japonesa en la región. Sus sorprendentes sushis, su excelso pescado y el steak tartar son sólo algunos ejemplos de lo fascinante que puede ser vivir la experiencia Sugoi.



GRILL

STEAK PALENQUE

Reconocido por todos, Steak Palenque fue galardonado gracias a su maravillosa parrilla de cortes americanos asados al carbón y a fuego lento. Aquí puedes ir en plan de negocios, en familia o con amigos.

FAV
RESTAURANT

Recomendación
**RIB EYE
DE LA CASA**



THE
MUST

Recomendación
CHAMORRO

NICANOR

La comida de altura la encuentras en Nicanor Cocina de Asador, uno de los restaurantes más visitados por el público. Es el lugar en el que la cocina del norte de México brilla y se presenta como debe ser.





SEAFOOD

LOS MARISKOOS DEL HUARI

Para quienes forman parte de este restaurante es un placer consentirte con su amplia variedad de mariscos preparados al momento y con un toque único que los caracteriza. Comprueba en paladar propio la frescura de sus platillos. No te arrepentirás.

FAV RESTAURANT

Recomendación
COCTEL DE
MARISCOS
CON PULPO



Recomendación
LAS TOSTADAS

THE MUST

EL CARIBEÑO

Bien dicen que en el mar la vida es más sabrosa y, para muestra, está el menú de mariscos de El Caribeño, que brinda lo mejor en el rubro. Aquí, además de encontrar platillos de alta cocina, podrás gozar de unas confortables instalaciones.



BUSINESS

LA ESPADA GAUCHA

Este buffet brasileño te abre las puertas para tus reuniones de negocios. Ofrece deliciosas opciones en cuanto a cortes y espadas, todo con la más fresca carne que se pueda servir.

FAV RESTAURANT

Recomendación
ESPADA DE
PICANHA CON
PIÑA



Recomendación
TOTOABA CON
HONGO

BISTRO CALIFORNIA CUISINE

El lugar ideal para cerrar un buen negocio o para disfrutar de la alta cocina preparada por Tony Jiménez y su equipo de trabajo. Ofrece, además de la alta cocina estilo mediterráneo, un lujoso espacio en el que podrás tomar con calma las mejores decisiones.

THE MUST



INTERNACIONAL

THE MUST

FAV RESTAURANT

MALVERDE BARRIO BISTRO

Desde que entres, sentirás una vibra especial. La atención que recibes y la camaradería entre sus visitantes añaden un toque único a la deliciosa comida que preparan. Es el lugar perfecto para degustar las recetas endémicas de Malverde.

Recomendación
COMIDA DE
MAR





DRINKS & COCKTAILS

EL BIGOTE VIÑEDOS

Con poco más de dos años de constante labor, Bigote Viñedos se posicionó como el bar contemporáneo por excelencia. Es conocido, no solamente por el gran ambiente que reina en el lugar, sino por contar con las mejores bebidas y comidas a precios accesibles.

FAV RESTAURANT

Recomendación SU MIXOLOGÍA



THE MUST

Recomendación SU COCTELERÍA

HERMES COCTELERÍA

Una verdadera joya para los amantes de las bebidas preparadas con estilo. Su ambiente relajado es perfecto para disfrutar de una noche tranquila en la terraza o en la barra, socializando y observando con qué maestría los bartenders preparan cocteles.



JOYAS LAGUNERAS



FAV RESTAURANT

Recomendación COSTILLAS ASADAS

COSTILLITAS LOS TOÑOS

Frente al Seminario de Torreón se localiza uno de los mejores restaurantes de carne asada. Destacan sus famosas costillas de res, cuya receta incluye un ingrediente secreto. Además de deliciosas, es imposible encontrarlas en otro lugar.

EL CHAMUCO

Quien no haya ido a El Chamuco no podrá jactarse de ser buen lagunero. Este es uno de los restaurantes más famosos en la región, en gran medida, gracias a la maravillosa comida de origen árabe que ofrecen. Sus famosos camellos y sus hojas de parra son un must.

THE MUST

Recomendación LOS ORIGINALES CAMELLOS





TACOS

LA JOYA

Haciendo honor a su nombre, estos tacos son una verdadera joya en cada una de sus variedades: de adobada o suadero, principalmente. Ubicada en el centro de la ciudad, La Joya te deleitará siempre que andes de antojo.



FAV RESTAURANT

Recomendación TACO DE SUADERO

THE MUST

Recomendación TACO DE BARBACOA



TACOS DON GUS

Nada mejor para recuperarse de una noche larga que ir por unos buenos tacos mañaneros. En este sentido, Don Gus es la respuesta. Puedes elegir barbacoa, buche, tinga o bistec y bañarlos en su deliciosa salsa roja. ¡Una maravilla!

+27,000
VOTANTES

8'774,425
ALCANCE EN MEDIOS



HOTELES & CLUBES

CLUB CAMPESTRE TORREÓN

Las mejores reuniones familiares suelen ocurrir alrededor de una buena mesa, y si tienen lugar en medio de un bello paisaje, mejor. El campo de golf y sus verdes links te invitan a disfrutar de un gran día en el Campestre Torreón, particularmente en su restaurante.

THE MUST

FAV RESTAURANT

Recomendación CEVICHE DE SALMÓN



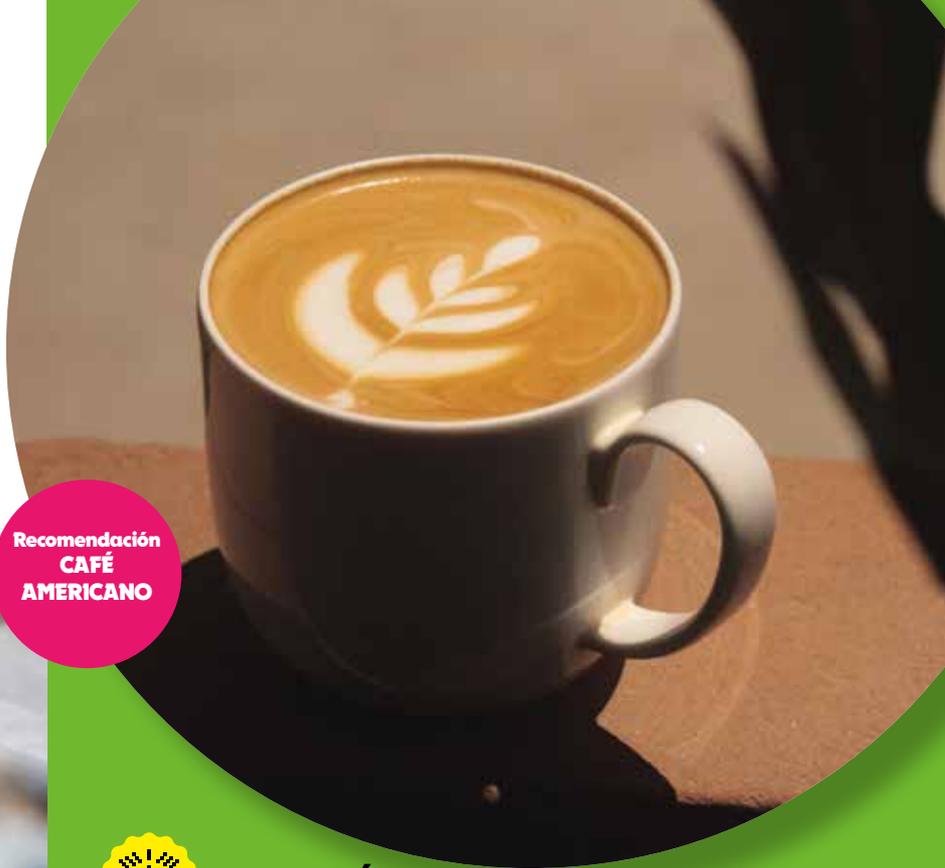


COFFEE & CAKES



BUZZ CAFÉ

Orgullosamente lagunero, este café se ha ganado la predilección de los coffee lovers por distintas causas, principalmente por la gran oferta de bebidas que ofrece y por sus instalaciones, que invitan a quedarse un buen rato.



REVELACIÓN

VICENTE ASADOR DE BRASA

A pesar de no tener mucho tiempo abierto, Vicente es una gran opción para comer o cenar a todo lujo. Además de la calidad de sus cortes americanos, este lugar destaca por sus bellas y modernas instalaciones.



GREEN & HEALTHY



BORU

Se distingue del resto por su inusual oferta gastronómica: fast food casual de origen hawaiano, con fusión de elementos asiáticos. Una opción saludable con elementos de cocina internacional.

BONITA TAQUERÍA

La alegría envuelta en tortilla. En tan solo unos meses, este restaurante le cambió la cara al concepto tradicional de las taquerías, con una gran variedad de estilos y alimentos que harán de tu estancia algo totalmente novedoso.



SABORES *inolvidables*

La combinación entre recetas clásicas de la cocina tradicional y platillos innovadores ha hecho de este restaurante uno de los favoritos de los laguneros.



Sus inigualabes costillas



Quesadilla La Cochera



Más de cuatro décadas de servicio hacen de La Cochera el punto de reunión de las familias de la Comarca Lagunera, que ofrece una experiencia diferente, sin perder el sabor original que hace a sus visitantes sentirse en casa.

La buena cocina que ofrecen, ha mantenido este símbolo de la gastronomía vigente, conservando la calidad y sin variar las recetas originales.

Al agregar platillos innovadores al menú, nutren la esencia que los caracteriza, asegurándose de que aporten valor al restaurante.

Un plus de la marca, es que tratan de que sus proveedores sean también empresas regionales con productos de calidad.

ATENCIÓN DE PRIMERA MANO

La reputación de La Cochera se debe a que sus dueños están atentos a la conducta del mercado y a la preferencia de sus clientes y amigos, con quienes permanecen en contacto para poder brindarles un servicio de alta calidad en todos los aspectos.

La clave del éxito es la excelencia en los alimentos y en estar atentos a las exigencias del mercado y la preferencia de sus clientes, manteniendo contacto directo, lo que les permite detectar las debilidades y convertirlas en fortalezas para satisfacer las demandas de esa gran familia que son sus clientes.



Queso fundido



Tacos de carne asada



Rib eye

BREVE HISTORIA DE LA COCHERA

•La marca nace en 1982

•En 2012 se inauguró La Cochera El Fresno

•En 2021 abrió sus puertas La Cochera Viñedos

•Horario de 8:00 a 00:00 horas

EL DESARROLLO DE LA MARCA

Su tesón e insistencia por mantenerse vigentes, han hecho posible que la marca haya crecido y cuentan ya con dos sucursales; una en El Fresno, el corredor gastronómico más importante de la región, y otra en Viñedos, el polo de desarrollo más importante de la Comarca, alcanzando un mayor número de hogares y estando más cerca de ellos, posicionando la marca al más alto nivel.

“El entusiasmo y dedicación han sido premiados con la preferencia de los laguneros, lo que nos compromete a ser cada día mejores”, nos externa Coco Córdova, propietaria y



Brownie con nieve

Directora Operativa de la empresa, quien además expresa, que al hacer un recuento, se siente afortunada y agradecida por lo que ha vivido dentro de la industria, donde ha hecho entrañables amigos – colegas: “el cariño de mis colaboradores, de quienes he aprendido tanto, el apoyo incondicional de mi familia y las alentadoras palabras de nuestros clientes, son el motor que me impulsa a seguir adelante”.

A mediano plazo, sus dueños tienen contemplado abrir otra sucursal más en la región, así como en alguna otra ciudad cercana del estado.

f La Cochera Fresno
f La Cochera Viñedos
@cocherafresno
@lacoheraviñedos

La Cochera
— 1982 —

Experiencia *culminante*

Alta cocina mediterránea con acento francés

Con la finalidad de marcar un hito en la historia de la gastronomía, se encuentra un restaurante que ha trascendido los límites de la culinaria local: Bistro California Cuisine. El chef Tony Jiménez es la mente maestra detrás de este establecimiento, un hombre que ha dedicado su vida a la excelencia en el servicio y la creación de una experiencia culinaria única. Su compromiso con la calidad y el servicio es su forma de garantizar que Bistro California Cuisine perdure en el tiempo y dejar un legado para sus hijos y las generaciones futuras.

A principios del siglo XXI, Tony tomó una decisión que cambiaría su vida y la de la Comarca Lagunera para siempre. Después de unos años de formación y experiencia en la industria de servicios en los Estados Unidos, decidió regresar a su lugar de origen y abrir su primer restaurante. Hoy en día está posicionado como uno de los más destacados y exclusivos de la región.

UNA FUSIÓN DE SABORES

Lo que distingue a este lugar es su exclusiva propuesta gastronómica que fusiona la esencia de la comida californiana con la riqueza de la cocina mediterránea, todo ello con un elegante toque francés. Cada plato servido en este encantador bistro es una obra maestra cuidadosamente elaborada que deleita los paladares de sus comensales.



PLATILLO ESTRELLA:

Esta delicia del mar consta de una Lobina rallada de Ensenada, un auténtico regalo del mar. Inspirada en la cocina italiana, esta exquisitez se prepara a la sal para preservar la frescura y los sabores naturales del pescado. Acompañada de una selección cuidadosamente elegida de guarniciones como alcachofas frescas, palmito, pimientos rostizados, aceitunas negras y verdes, albahaca, tomillo y un toque de aceite de oliva extra virgen que realzan la delicadeza de la Lobina.

Para completar esta experiencia culinaria, te recomendamos maridar este platillo con un exquisito cóctel St. Germain Spritz. Una exclusiva creación francesa a base de flor de Sauco, el cual se ha convertido en un favorito en todo el mundo. La combinación perfecta que deleitará tus sentidos.




BISTRO
CALIFORNIA CUISINE

📍 Blvd Independencia 1255,
Torreón, México
☎ 871 716 8231

✉ administracion@bistrotrc.com
f Bistro

📷 [bistrotrc](https://www.instagram.com/bistrotrc) Principio del formulario

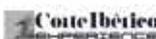


PÁDEL & TENIS

PRESENTADO POR **invex**

¡GRACIAS!

— POR —
HACERLO POSIBLE



Green Gourmet: una década de *bienestar y sabor*

Este restaurante se ha convertido en la opción favorita para todos aquellos que buscan platillos variados y de la mejor calidad

Desde su inauguración el 8 de diciembre del 2013, Green Gourmet se ha convertido en un faro de bienestar por su visión de combinar ingredientes frescos y locales con técnicas de cocina innovadoras, algo que ha atraído a clientes leales que buscan más que una comida, una experiencia gastronómica que nutra cuerpo y alma.

En este 2023, Lorena Villar Castañeda, chef y dueña del restaurante, celebra con entusiasmo junto a su equipo de trabajo el décimo aniversario, brindando un menú donde cada platillo es elaborado con ingredientes de alta calidad para equilibrar el sabor y la nutrición, demostrando que la comida saludable puede ser increíblemente deliciosa.

“La idea nace por cumplir un sueño personal, era mi meta tener un restaurante propio. Cuando lo logro, quería cumplir con ese proyecto de ser mamá, esposa y realizarme profesionalmente. Me fui a estudiar arte culinario y nació la idea de poder crear un concepto donde se pudiera comer saludable, rico y de antojo. Me gusta siempre estar innovando mi menú”, compartió Lorena para PLAYERS.

LA EXPERIENCIA GREEN GOURMET

Green Gourmet no es sólo un lugar para comer, es un lugar para conectarse con la comunidad y aprender sobre la alimentación consciente. Los chefs trabajan en estrecha colaboración con proveedores locales para asegurarse de que cada elemento que llega a la cocina sea fresco, sostenible y de la más alta calidad.

“Nuestros principales valores son la perseverancia, constancia, innovación y mucho amor al servicio. Me gusta motivar a mi personal a ser parte del proceso final de cada platillo. La clave es ser positivos y mantenernos presentes en cada momento”.

Para Lorena el principal objetivo siempre fue dedicarse a la gastronomía y a pesar de contar con una licenciatura en Comercio Exterior, después de trabajar dos años en ello decidió estudiar Arte Culinario. Ahora, en su décimo aniversario, en Green Gourmet se enorgullecen de mirar hacia el futuro con un compromiso continuo de mantenerse con el sabor y el buen servicio que nos reconocen nuestros clientes, listos para seguir siendo líderes en la escena de la comida saludable durante muchos años más.

“Empecé en mi casa con el servicio y diseño de menús de dietas gourmet y con el tiempo realicé mi sueño de abrir mi propio restaurante. Para mí, la comida es una experiencia que se debe disfrutar y eso es lo que quiero que mis clientes vivan cuando nos visitan y que sepan que aquí se cocina con amor”.



📍 Santa Teresa de Jesús 6015
Plaza Cumbres, El Fresno
☎ (871) 793-0880
☎ (871) 405-7935
📱 @green.gourmet



GIORGIO ARMANI



SOY LO QUE VIVO

MY WAY

EL EAU DE PARFUM RECARGABLE

SYDNEY SWEENEY



SALUD ES BELLEZA 123300EL950596

PLAZA CUATRO CAMINOS | HIDALGO

www.cimaco.com



 **cimaco**[®]
Lo Mejor Para Vivir Bien

Alta gastronomía

El lugar donde la pasión por la gastronomía y la innovación en mixología se fusionan

Nace en La Laguna un rincón gastronómico que combina la elegancia, la innovación y una vista panorámica inigualable. UMO Penthouse, un restaurante que emerge por la pasión de la gastronomía y la búsqueda constante de la excelencia, con el fin de ofrecer a sus comensales una experiencia culinaria única. Desde su cocina a las brasas hasta su mixología de vanguardia, UMO Penthouse se destaca por su creatividad y dedicación a la calidad.

LA MIXOLOGÍA DE VANGUARDIA

El bar es un epicentro de innovación en mixología, este lugar se ha convertido en la meca de los amantes de los cócteles trendy en la ciudad. Los mixólogos de UMO están en constante búsqueda de nuevas técnicas y sabores para ofrecer a sus clientes bebidas únicas y deliciosas.

La verdadera magia reside en la habilidad de combinar sus deliciosos platos con una mixología extraordinaria y una selección de vinos excepcionales. Este enfoque en el maridaje de sabores y productos de calidad crea una experiencia gastronómica que resulta inolvidable.

EL CHEF DETRÁS DE UMO PENTHOUSE

El alma detrás pertenece a un apasionado de la gastronomía cuyo sueño se cristalizó en este magnífico restaurante. Su viaje culinario comenzó en 2014 en el programa Glion de UVM, seguido de prácticas en lugares prestigiosos como el Grand Velas Resort en Playa del Carmen. Desde entonces, ha dejado su huella en lugares como Refugio Casa del Desierto, Negro Aceituna, La Nacional, entre otros, hasta llegar a liderar la cocina en UMO Penthouse. El chef al ser local, aspira a que la gastronomía de Torreón sea reconocida a nivel nacional e internacional. Sus planes a futuro incluyen la posibilidad de expandir su concepto fuera de México, contribuyendo a la creciente influencia de la comida mexicana en el mundo.



-  **Tipo de comida:**
Asador & Mixología
-  **Zona:**
Centro
-  **Ticket promedio:**
\$450 - \$550
-  **Ideal para:**
Negocios / Familia /
Cenas románticas
-  **Reservaciones:**
Open Table





TORREÓN, COAH.
U M O
— PENTHOUSE —
COCKTAILS & GRILL

Visita UMO PENTHOUSE
Lunes a Sábado 7am-1am
Domingos de 7am-1pm

📍 Abasolo #901, Col. Centro
5to piso dentro de HOTEL NUVE.
☎ 871 231 3836
🌐 www.nuvehotel.com/umo-penthouse/
📱 umopenthouse
📷 umopenthouse

SOMOS EL BANCO DEL HUMANISMO FINANCIERO®.



En Intercam te ofrecemos soluciones financieras a la medida de tus necesidades con un trato cercano y humano.

Divisas | Derivados | Inversiones
Cuentas de Cheques | Seguros y Fianzas | Fideicomisos
Crédito Empresarial | Fondos de Inversión y mucho más...

Para mayor información visita la **Sucursal Torreón.**

Boulevard Independencia 421 Oriente, Colonia Los Ángeles,
C.P. 27140, Torreón, Coahuila de Zaragoza.

Teléfono 871 718 3620.



Escanea el código
y descarga nuestra App



[intercam.com.mx](https://www.intercam.com.mx)



Consulta términos, condiciones, comisiones y requisitos de contratación en <https://www.intercam.com.mx>

INTERCAM
Banco

Buen sabor de asador

Un rincón gastronómico con sabor a México

La Leandro nace con la firme determinación de ofrecer a sus clientes una experiencia única de cantina botanera. Con un ambiente norteno auténtico, música en vivo y una pasión por la carne asada, este restaurante se ha convertido en un refugio para los amantes de la buena comida y la diversión. Un lugar donde la tradición culinaria se encuentra con la innovación y la hospitalidad.

SABOR INIGUALABLE DE ASADOR:

La carne asada es el protagonista de este establecimiento, cada corte es seleccionado meticulosamente y cocinado en una parrilla que se ha convertido en el alma del restaurante. Desde parrilladas hasta tacos, La Leandro ofrece una variedad de platos que satisfacen los paladares más exigentes.

VARIEDAD EN COCTELERÍA

No solo se trata de la comida, en La Leandro puedes disfrutar de una amplia selección de bebidas, desde un excelente whisky hasta una refrescante clamacheve. La carta de bebidas está diseñada para complementar perfectamente los sabores de la carne asada y otros platillos tradicionales, cada sorbo es una experiencia que se suma al deleite de la comida.

La Leandro no es solo un lugar para comer; es un lugar para vivir momentos inolvidables. El restaurante se esfuerza constantemente por estar a la vanguardia de las tendencias gastronómicas y de entretenimiento. Los clientes pueden esperar eventos temáticos emocionantes y noches especiales con música nortena en vivo. Estas experiencias únicas agregan un toque extra de diversión y autenticidad a cada visita.



PLATILLO ESTRELLA:
Bufete de carne asada



Concepto: Cantina Botanera Tradicional

Giro: Grill & Bar

Ideal para: Amigos

Zona: Centro

Rango de precios: \$80 A \$250

📍 Calle Leandro Valle 710, Segundo de Cobián Centro, Torreón, México
☎ 871 519 2958
🌐 www.laleandro.com
📱 La Leandro
📷 [laleandro.trc](https://www.instagram.com/laleandro.trc)

LA LEANDRO
SIN CE CANTINA BOTANERA 20 16



Conoce la mejor opción
de **Townhouses** en
Parras de la Fuente, Coah.

PREVENTA
\$3,700,000

Facilidades
de pago



Un descanso de gran
NIVEL

INFORMES

📞 871 132 6308

📱 [santomadero.parras](https://www.instagram.com/santomadero.parras)

www.santomaderoparras.com



OASIS culinario

Destino culinario donde los sabores frescos y la pasión por la cocina se unen

Malverde Barrio Bistro nace como la fusión de la excelencia culinaria en el ámbito de los mariscos y platillos de tierra. Bajo la dirección del apasionado chef Teo Ríos, este oasis gastronómico se ha ganado la distinción de ser el mejor oyster bar de la ciudad.

Su enfoque en ingredientes frescos, una versátil selección de platillos, y una experiencia única en La Laguna lo convierten en un destino culinario imperdible.

La frescura de los ingredientes es el pilar de su éxito, ya que su prioridad es utilizar pescados frescos y almejas vivas que son preparadas al momento, para garantizar la máxima calidad en cada plato.

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA INIGUALABLE

La experiencia de Malverde va más allá de los ostiones, el restaurante ofrece una amplia gama de platillos que incluyen ramen, paella, ceviches, manitas de jaiba, pescados y cortes americanos al grill. Cada plato es una obra de arte culinaria que refleja la dedicación del chef Teo a resaltar la esencia y el sabor de los ingredientes.

La cocina del chef Teo Ríos es un tributo a sus maestros del pasado. Cada plato lleva consigo la influencia y la pasión que ha heredado de sus años de formación en las cocinas más destacadas. Su respeto por los ingredientes es evidente en cada bocado y es lo que lo diferencia de la competencia.

La carta de vinos es una cuidadosa selección de opciones locales y vinos espumosos mexicanos que complementan perfectamente los sabores de los platillos. Además, la casa ofrece una variedad de mezcales y creativas bebidas de mixología diseñadas para realzar la experiencia.



Concepto:
Casual/formal



Ideal para:
Celebrar con amigos, parejas, familia



Zona: Centro

EL SELLO DE MALVERDE:

- Ostiones al grill
- Mollejas a las brazas
- 12 hrs Short Rib
- Ceviche Negro
- Paella de Cholo
- Manitas de Jaiba
- La Tolvanera (postre)

MALVERDE

Abierto de **13:00 pm a 12:00 am** entre semana excepto los martes
Viernes y sábados de 13:00 pm a 1:00 am
Domingos de 9:00 am a 22:00 pm.

📍 C. Degollado 168 Sur, Colonia Centro, 27000 Torreón, Coah.
☎ 871 523 7243
📷 malverde_mx
📍 Malverde Barrio Bistro





Un banquete de otro nivel



Catering de 2 a 5 tiempos
Desayunos | Comidas | Cenas | Canapés | Coffee Break

Brindando servicio en:

📍 Torreón 📍 Gómez Palacio 📍 Lerdo Parras 📍 Durango, Dgo 📍 Monterrey

📞 (871) 314 1200

📌 Viveza Catering

📷 [viveza.catering](https://www.viveza.catering)

Maestros de la parrilla

The Mezquite, cocina de laguneros para laguneros

Ubicado en el corazón de La Laguna, The Mezquite es mucho más que una simple taquería de carne asada al carbón. Este negocio familiar comenzó con un concepto sencillo pero ambicioso: ofrecer platillos de alta calidad con un servicio al cliente excepcional. A medida que el proyecto avanzaba, The Mezquite decidió expandir su menú y servicios para convertirse en un destino gastronómico completo, incluyendo cortes americanos, tacos y hamburguesas, todos preparados con ingredientes de la más alta calidad y el inconfundible sello de la casa.

EXCELENCIA EN EL SERVICIO

Lo que realmente distingue a este lugar es su compromiso con la excelencia en el servicio. El equipo está enfocado en brindar una atención personalizada para garantizar que cada visita sea una experiencia memorable. Desde el momento en que entras por la puerta, te sumerges en un ambiente cálido y acogedor, donde la satisfacción del cliente es la máxima prioridad. Además, resalta la calidad de los ingredientes, lo cuales son provenientes de proveedores 100 % laguneros, algunos de ellos con un toque artesanal.

INNOVACIÓN CONSTANTE

En The Mezquite están en la constante búsqueda de innovar y mejorar para satisfacer las necesidades cambiantes de sus clientes. Escuchar a la comunidad lagunera es fundamental, y esto se refleja en la constante revisión del menú y la capacitación continua del personal. De igual manera buscan ofrecer un ambiente sencillo y cómodo donde los comensales puedan sentirse relajados y disfrutar de una amplia selección de cocteles, vinos regionales y cerveza helada en cualquiera de sus áreas, incluyendo un comedor con aire acondicionado o en su increíble terraza en la planta baja, un rooftop con una impresionante vista al Cristo de las Noas y música en vivo los fines de semana (el área favorita de los comensales).

UN APASIONADO DE LA PARRILLA

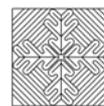
Detrás de The Mezquite se encuentra un apasionado emprendedor con más de 30 años de experiencia en el mundo de la gastronomía. Este autodidacta comenzó como mesero y escaló hasta convertirse en gerente de restaurante antes de emprender su propio negocio. Su pasión por los platillos al grill y los restaurantes es evidente en cada aspecto de The Mezquite. Él es la personificación de la filosofía de “nuestra cocina es de laguneros para los laguneros”.



PLATILLOS PRINCIPALES:

- Rib Eye Mezquite
- New York Mezquite
- Taco El Rey
- Taco chilaca
- Burger Mezquite Queen
- Burger Mezquite King
- Burger Mezquite Alfí
- Betabel al Grill
- Tuétanos Asado.

📍 Calle González Ortega 114,
Torreón, México
✉ contacto@themezquite.com
☎ 871 298 2684
☎ 871 413 6887
📱 The Mezquite
📷 themezquite



The Mezquite
MAESTROS DE PARRILLA



#TransformarParaTrascender

COMPASIVOS CON EL PRÓJIMO



Pregunta por las fechas de nuestros exámenes de admisión
Informes: T. 871 7051072 admision@iberotorreon.mx



CIUDAD DE MÉXICO • LEÓN • PUEBLA • TIJUANA • TORREÓN

Tres sabores un lugar

Donde los antojos gastronómicos se hacen realidad

La Laguna se deleita con un nuevo concepto gastronómico que ha conquistado los corazones y paladares de todos aquellos que buscan una experiencia culinaria única. The Food Block reúne la diversidad de tus antojos en un solo lugar.

Este innovador establecimiento alberga tres restaurantes dentro de una misma área de comida: Lucky Rooster, especializado en comida americana, Alebrijes, donde los tacos son los protagonistas y Tori, el paraíso del sushi. Aquí cada uno de tus antojos puede ser satisfecho en un solo lugar.

CALIDAD Y FRESCURA INIGUALABLE

Lo que distingue a The Food Block es su compromiso con la calidad y frescura de los insumos, solamente se utilizan ingredientes selectos y marcas de primer nivel para preparar cada platillo. Aquí no es una opción, es una promesa.

PREPARACIÓN AL MOMENTO

A diferencia de los típicos bufetes, en The Food Block tus platillos se preparan al momento, cada bocado es una explosión de sabor recién hecho. Además, las salsas son un verdadero tesoro culinario, elaboradas en casa con recetas exclusivas que te transportarán a otro nivel de delicia.

UN AMBIENTE PARA TODOS

Este lugar te ofrece un ambiente agradable y relajado, ideal para diversas ocasiones. Ya sea que quieras disfrutar de una comida con tus compañeros de trabajo, ver un partido con tus amigos o simplemente pasar un rato agradable en un lugar donde no tengas que elegir únicamente uno de tus antojos, a un precio accesible.

Av. Morelos 443 Esquina con Donato Guerra, Torreón Centro, México
871 180 2231
The Food Block

THE FOOD BLOCK



PLATILLOS ESTRELLA



Sushi fresco



Tacos originales



Boneless y alitas



CONOCE NUESTRA COLECCIÓN DE LENTES SOLARES DEPORTIVOS.

Tu deporte, tu estilo

Paseo de la Rosita #915, Torreón, Coah.



☎ 871 721 5252
871 721 0971

📞 871 520 4003

📷 @Opticadelrosario

📘 Óptica del Rosario

Tres conceptos unidos por el sabor

Grupo Cantineros comenzó como un sueño que se consolidó en una de las cadenas de restaurantes / Bar más populares de la Laguna

La creatividad, pasión y compromiso de mentes jóvenes cuyo sueño era emprender un negocio juntos, en poco tiempo se volvió realidad con tres conceptos diferentes. La Indecente, El Bigote y Nido Kitchen, unidos por una sola visión; proveer a quien los visite experiencias auténticas, con lugares de calidad, atención de primer nivel y menú con platillos y sabores.

LA INDECENTE

Mejor conocida como la esquina favorita de los laguneros, una cantina con variedad de cocteles, drinks clásicos de la carta, cerveza e incluso algunos vinos que dan vida a una verdadera experiencia cantinera.

EL BIGOTE VIÑEDOS

Un concepto gastronómico ícono en la zona Viñedos, por ser la primera cocina contemporánea en el sector. Se distingue por ofrecer una amplia carta de mixología y sus platillos de alta cocina como sus camarones a las brasas. Sin duda, el lugar perfecto para celebrar todo tipo de ocasión y disfrutar de la transmisión en vivo de eventos deportivos, mientras deleitas sus clásicas hamburguesas, boneless o tu platillo predilecto.

NIDO KITCHEN

Dentro del corazón de Vinícola Parvada, se encuentra Nido Kitchen, restaurante de cocina internacional reconocido por ser el principal atractivo en gastronomía de la región, además de disfrutar su extraordinario menú podrás encontrar las increíbles vistas que el recinto ofrece para ti.



Mixología de primera clase de La Indecente:
·Carajillo Clásico ·Margaritas ·Gins



Recomendación de la casa de El Bigote:
·Camarones braseados ·Sampler Bigote ·Hamburguesa de la Casa



Platillos estrellas de Nido:
·Pizza Clasica de peperroni ·Pasta Tagliolini al Vodka ·Steak de Brócoli



📍 Av. Matamoros 85 Ote-Int.
4, Primero de Cobián Centro,
27000 Torreón, Coah.
📞 laindecantecantina
📱 La Indecente.
☎️ 8712437887



📍 Plaza La Viña,
Los Viñedos.
📞 elbigotevinedos
📱 El Bigote Viñedos.
☎️ 8716724883



📍 Gral. Cepeda Km 1, 27987
Parras de la Fuente, Coah.
📞 nido.parras
📱 Nido Kitchen Parras
☎️ 871 187 0067

VIVE LA EXPERIENCIA PARVADA


PARVADA

x

NIDO
KITCHEN

© VINOSPARVADA

© NIDO.PARRAS

☎ 871 187 0067

📍 CARRETERA PARRAS GRAL. CEPEDA. KM 1

ESCANEA PARA
RESERVAR





Experiencia para tu vista, oído y paladar

Kustomotors Café Garage trae a la vida el rock y recuerdos de una época retro en un solo lugar.

Lo que comenzó como un sueño entre amigos en búsqueda de un espacio para compartir gustos en común, donde el rock se convirtiera en el protagonista, las motocicletas en un tema de conversación y la época retro regresara a la memoria recuerdos de una juventud, se convirtió en uno de los restaurantes más creativos de la región.

Kustomotors es un lugar único que inició operaciones en el 2014 originalmente como un concepto todo en uno. En el mismo establecimiento se ofrecía café, tienda de motos, accesorios y souvenirs para motociclistas, además un taller de customización.

Gracias a la gran demanda de clientela, se vio en la necesidad de evolucionar y crecer el espacio. El taller desapareció para darle más espacio al restaurante, mientras que la tienda física se encuentra en proceso de lanzarse en línea, dejando la opción de conseguir algunos souvenirs en el establecimiento.

El restaurante por su lado, desde hace 6 años se consolidó como un espacio temático de motocicletas al que asisten familias y personas con gusto por la comida tipo americana, preparada al momento y con los mejores productos.

El objetivo principal de Kustom es hacer de tus comidas toda una experiencia junto a tus personas favoritas, con su ambientación al



**Platillos
estrella:**

•Ribs & Fries
•Bacon Burger

•Smoked Roastbeef
•Pizza No fear

estilo retro, música rock de cualquier época y sobre todo un menú exquisito con hamburguesas, pizzas, costillas y una especial selección de cerveza artesanal, además la oportunidad de asistir a eventos emblemáticos que se hacen ocasionalmente, como las reuniones de autos y motos clásicas.

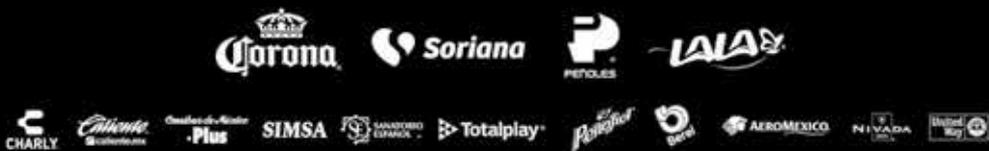
Su crecimiento continúa con nuevos proyectos preparados para finales de año, que a pesar de aún no haber revelado los detalles, se convertirá en una experiencia que no se puede dejar pasar.

f KUSTOMOTORS
f Kustomotors Eat and Ride
@ kustomotors
☎ 8712042389
☎ 8711992110
📍 Escobedo 491 Esq. García Carrillo,
Centro. En Distrito Colón.



COAH **PRIMERO** DGO
GUERRERO

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



Vivir, probar y sentir a *México*

La experiencia en Chilpiquín estimula tus sentidos

La originalidad de los sabores, colores, olores y texturas de la comida mexicana se hacen presente en Chilpiquín. Cada mañana abre sus puertas con exquisitos platillos tradicionales mexicanos pensados en la diversidad de paladares que resultan en una explosión de sabores únicos. Desde deliciosos chilaquiles, gorditas laguneras hasta taquitos de tripas y un sinfín de comida típica de México.

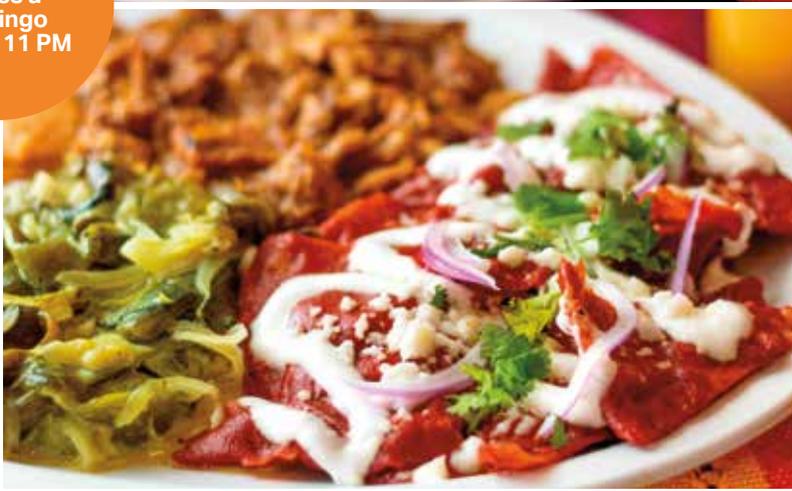
Inspirado en la alegría y el color de la cultura Otomí, su historia nace de la idea de ofrecer un tradicional lugar de comida urbana en un ambiente acogedor y familiar que te transportará a conocer parte de nuestras raíces en cada platillo.

Como resultado, se consolidó un restaurante de una cocina tradicional con la fusión de ingredientes, sabores y platillos típicos de las diferentes regiones de México, cuya visita es una experiencia placentera a los sentidos, donde los comensales pueden disfrutar de un establecimiento colorido, ameno y cómodo, además de una deliciosa variedad de desayunos clásicos.

Desde entonces se ha posicionado como uno de los mejores restaurantes de comida mexicana de la región, caracterizado por brindar comodidad, accesibilidad, área infantil, un rápido servicio, buen precio y un ambiente familiar.

Chilpiquín es el primer paso hacia el proyecto Corporativo Hermo, un complejo diseñado para ofrecer una oportunidad de crecimiento con diseño vanguardista y ubicación estratégica.

HORARIO:
Lunes a
domingo
8 AM - 11 PM



Recomendaciones estelares de la casa:

- Chilaquiles
- Menudo
- Sopes
- Guiso estrella: Chicharrón de cachete

Servicio de Uber Eats y Rappi



📍 Blvd. El Tajito 69, Laguna Sur | Torreón, Coah.
☎ (871) 105-4747
📷 Chilpiquínmex
📱 Chilpiquínmex



M O R I C®

RESTAURANTE INTERNACIONAL + CORTES

BURGER MORIC



BLVD. INDEPENDENCIA 3699, RESIDENCIAL EL FRESNO

☎ 871 793 3027 · @MORICMX

LA BURGER QUE TE APASIONA

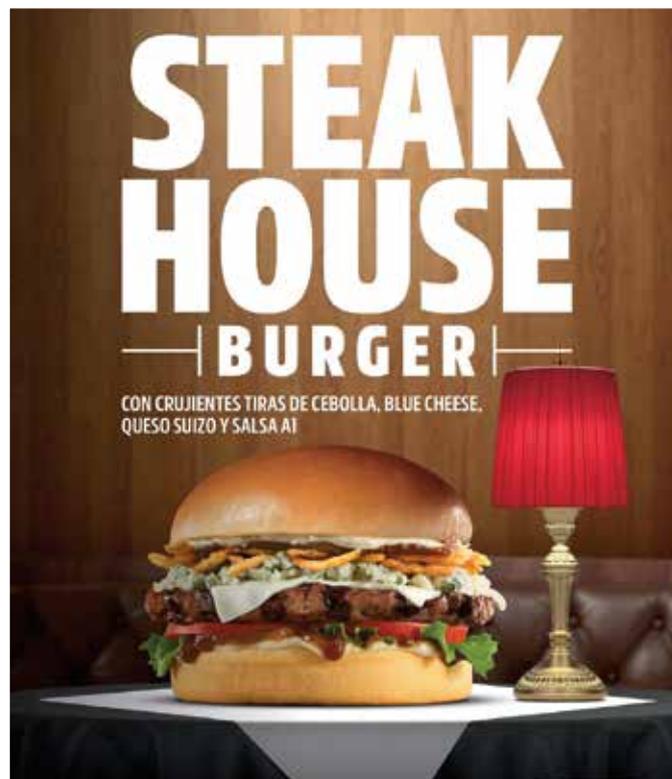


Carl's Jr. es parte de la pasión de los mexicanos por los deportes, con su delicioso menú y con presencia en los eventos más importantes

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 Ai. ¡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

Descubre el paraíso
en cada platillo



Paseo de la Rosita 895
Campestre La Rosita, Torreón Coah.

Facebook and Instagram icons followed by 'El Pez Globo Seafood'

NUESTRO
MENÚ



Tradición y sabor

La pasión por la barbacoa se convierte en una experiencia culinaria única gracias a Barbacoa Villa

Con 16 años de experiencia en la preparación de este manjar, esta empresa se ha consolidado como un referente en la región. Fabiola Ríos y Manuel Gregorio Monreal, son los visionarios detrás de este establecimiento que decidieron llevar la tradición de la barbacoa a un nivel superior. Su compromiso con la calidad y la frescura de los ingredientes los ha llevado a trabajar directamente con ganaderos de Zacatecas, asegurando que su producto estrella sea 100% orgánico y libre de procesos químicos. Con tres puntos de venta en Torreón, su éxito ha sido innegable y ahora buscan expandir su alcance a más hogares con su innovadora barbacoa empacutada al alto vacío.

INNOVACIÓN Y SERVICIO

Una de las principales características que distingue a Barbacoa Villa es su enfoque en la atención al cliente. Cada comensal es recibido con una sonrisa y un servicio eficiente que atiende todas las necesidades con tiempos de entrega rápidos y una experiencia culinaria inolvidable.

Además, no solo ofrecen barbacoa a granel por kilos, sino también una amplia gama de platillos que dejará satisfechos cualquier antojo. Desde tacos y quesabirrias, hasta loches, molletes y birria, su menú es un viaje gastronómico que celebra la riqueza de la comida regional.

Fueron nominados como **TOP RESTAURANT** en la categoría de tacos en los **PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE 2023**



PRODUCTO ESTRELLA:

Barbacoa empacada al alto vacío: la innovación llega con la Barbacoa Villa empacutada al alto vacío. Este producto se ha convertido en un elemento esencial para reuniones familiares, encuentros con amigos o simplemente para disfrutar de un auténtico festín dominguero en casa. Empacada de manera especial para mantener su frescura y sabor, esta barbacoa se puede transportar sin problema para poder llevar el auténtico sabor del norte a cualquier rincón.



Plaza Los Viñedos Local 11,
Torreón, Coahuila, México.
871 132 7793
Barbacoa Villa
barbacoavilla.trc
barbacoavilla



TODO ES *Mejor* CON
POLLO LOCO



Uber Eats

DiDiFood

Rappi

WWW.ELPOLLOLOCO.COM.MX

Hecho al carbón

Laguna Norte: el placer de comer hecho al carbón, tan casual o formal como decidas

Ubicado sobre Paseo de La Rosita, Laguna Norte se ha convertido en referente cuando se trata de hablar de carne de alta calidad. Y es que su parrilla utiliza únicamente carnes de Ganadería Re-vuelta, los cuales son preparados con el toque único de la casa que te hará vivir una experiencia excepcional que sin duda te hará querer regresar.

Uno de los principales diferenciadores de este establecimiento es su gran variedad, adaptada para todos los gustos. En sus entradas destacan los tuétanos o los tradicionales toritos. Los volcanes, tacos, costras y montados están preparados con sirloin, arrachera o picaña, pero si quieres un toque del mar también los puedes pedir de camarón.

Para los paladares más exigentes, Laguna Norte cuenta con la opción de deliciosos cortes New York, alambre o rib eye, los cuales vienen servidos con papa cambray y cebollita asada. Y si tienes antojo de una parrillada, puedes elegir entre las individuales o familiares, para poder compartir.

Están acompañadas de chilaca, cebollita asada, un taco Laguna Norte de queso fresco con perejil frito y el grandioso toque de las tortillitas de maíz hechas al momento.

Pero su platillo estrella, sin duda, son sus costillitas. En poco tiempo ya se han hecho muy famosas gracias al inigualable marinado hecho en casa. Vienen acompañas de un taco de queso, una chilaca, cebolla asada y tortillas de maíz. ¡No puedes dejar de probarlas!

Así que si quieres vivir una noche de mucho sabor y calidad no dejes de visitar Laguna Norte, donde incluso si eres vegetariano puedes encontrar deliciosas opciones, como los tiraditos de betabel asado o la tabla de vegetales asados.



Sus **costillas** se comienzan a posicionar ya como las **favoritas** de los laguneros



📍 Paseo de la Rosita #196
☎ 8717577149
📞 8721064200
📷 laguna.norte
📱 lagunanortetorreón

LAGUNA NORTE
HECHO AL CARBÓN



VILLA FERRÉ

BANQUETES ESPECTACULARES

EL ARTE DE REALIZAR TUS SUEÑOS



Escribenos

BY CHEF JUAN RAMÓN CÁRDENAS

@villaferré / (844) 432 1000

PARRAS • TORREÓN • MONTERREY • SALTILLO

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 tenues y azules. El dorado será un must en los accesorios.

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



Paulina Martínez,
Gerente Comercial

LOS NÚMEROS DE PROEPTA

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



ProEpta
Hotel Collection

www.proepta.mx
www.proepta.store



LAS ROQUES
TORRES

¡NUEVO FINANCIAMIENTO!

10% de enganche en 2 pagos, 20% a 12 MSI.

El resto a la entrega y escritura del departamento.

Siente lo
EXCLUSIVO

DISEÑO POR



UN PROYECTO DE

ARCO
DESARROLLOS

LOS
DEPARTAMENTOS
MÁS EXCLUSIVOS
DE LA LAGUNA

☎ 871 188 4188

f @lasroques.com

UNA LAGUNA CON AGRICULTURA MÁS SOSTENIBLE

Se lleva a cabo la segunda edición de Alfalfa Expo Innovación 2023 con el objetivo de adoptar tecnologías avanzadas y prácticas agrícolas sostenibles en la región

Dentro de una región considerada el corazón de la producción lechera del país, en donde la búsqueda de opciones viables y rentables para la alimentación del ganado es una constante preocupación, el cultivo de alfalfa ha llegado como respuesta al representar una alternativa de calidad, gracias su gran rendimiento en materia seca y su gran adaptabilidad a regiones semiáridas.

Grupo Versa, empresa líder en el medio agrícola, se ha promovido como principal promotor de la causa, trabajando bajo el objetivo de generar bienestar para los hogares a través de una agricultura más sostenible. Para ello, creó su exitoso proyecto Alfalfa Expo Innovación.

EVENTO PARA UN FUTURO SUSTENTABLE

El pasado 14 de septiembre se llevó a cabo la segunda edición del evento, cuyo espacio reúne a profesionales de la industria agrónoma y expertos en el cultivo de alfalfa de México para compartir nuevas técnicas y prácticas que incrementen el potencial del cultivo de alfalfa.

Este año, en colaboración con Royal Seeds y el patrocinio especial de Comarca Agrícola, se ofreció un foro, conferencias y capacitaciones con el objetivo de dar a conocer herramientas clave y nuevas tecnologías para el cultivo de alfalfa, salvaguardando los recursos naturales y por supuesto el medio ambiente.

Entre los expositores se tuvo la destacada parti-



Un evento de Grupo Versa y Royal Seeds, con el patrocinio especial de Comarca Agrícola

cipación de MC Mauricio Navarro, Ing. Agrónomo de profesión, CEO y fundador de “Bioestimulando ando” en donde organiza múltiples diplomados nacionales e internacionales en las áreas de Bioestimulación Vegetal y Control Hormonal en Vegetales, además de ser autor de tres libros y director de importantes departamentos de investigación.

Asimismo, Diego Mercado, Químico Farmacéutico biólogo de la Universidad Autónoma de Coahuila; Osman Santizo, con experiencia en el área de investigación, mejoramiento y uso genético en el cultivo de alfalfa y Francisco Javier Vicente Mayaguel, especialista en temas de tecnología e innovación en el área de productos biorracionales para el campo, compartieron sus conocimientos a lo largo del evento.

Grupo Versa cierra esta edición con gran éxito, al reunir más de 200 asistentes. Y buscará realizar este evento año con año, fortaleciendo e innovando constantemente para caminar hacia una agricultura sostenible.



GRUPO VERSA ES UNA EMPRESA 100% MEXICANA LÍDER EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO, CON MÁS DE 43 AÑOS

MAURICIO NAVARRO



Su exitosa edición 2023 tuvo la participación de más de 200 productores

GRUPO VERSA :

Alfonso Gómez Torres No. 170, Ciudad Industrial | Torreón, Coah. Grupo Versa / Incrementamos el potencial de los cultivos
 f Grupo Versa
 @ grupoversa_oficial
 somosgrupoversa

ROYAL SEEDS:

Cda. Manuel Sanfeliz García 244, Cd Industrial | Torreón, Coah. Royal Seeds / Siembra Royal, cosecha éxito
 f Royal Seeds
 @ royalseedsmx
 royalgroversa



TUS ALFALFAS DE **CONFIANZA**



DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

Porque tu cultivo
es primero...



SUCURSALES





ÁLVARO RAMOS

LA CASA DEL VINO

Platicamos con Álvaro Ramos, dueño y Director General de este establecimiento, quien nos cuenta lo que podrás encontrar en sus más de ocho sucursales.



¿CÓMO NACE LA IDEA DE CREAR LA CASA DEL VINO?

Inicia en el 2008, ubicándose en Paseo de la Rosita con el nombre de La casa del vino francés. En 2010 cambiamos el nombre a La Casa del Vino, siendo así como nace esta historia. Llevamos 29 años en la industria de alimentos y bebidas. Vimos una oportunidad de incursionar en el ramo de vinos y espirituoso, dando como resultado una tienda especializada.

¿CÓMO FUE QUE COMENZÓ A TOMAR FORMA PARA CONVERTIRSE EN LA CASA DEL VINO?

Casa del Vino se ha consolidado por la confianza brindada por nuestros clientes, tanto de restaurantes como de bares. Ubicamos nuestra primera tienda en Senderos y el último año aberturamos tres puntos de venta adicionales para estar más cerca del consumidor. Hoy estamos ya en Blvd. Miguel Alemán, Saltillo 400, Blvd. Independencia, Senderos, Viñedos, Carretera Torreón - San Pedro y nuestras tiendas foráneas en Saltillo y Monclova.

ADEMÁS DE VENDER PRODUCTO TAMBIÉN TIENEN CATAS DE VINO. HÁBLANOS UN POCO DE ESTO

La mejor manera de aprender de vinos y espirituosos es abriendo botellas, es muy importante para nosotros generar paladar en nuestro mercado. Teniendo un lugar dedicado a esta actividad, incentivamos el interés de nuestros clientes por conocer distintas uvas, regiones, estilos de productos que ofrecemos, etc.

La Casa del Vino es el único establecimiento en la región que tiene salas de catas de vino. ¿En qué consisten?

Sí, somos la única vinatera que cuenta con este servicio. Invitamos a sommeliers, dueños, enólogos y amantes de vinos, licores y de buena comida a nuestra sala de cata a maridar alimentos y bebidas, las cuales te ofrecen una experiencia única. Tenemos esta sala en las sucursales de Independencia (Torreón), Gómez Palacio y Saltillo Capital donde los asistentes tienen la experiencia de degustar vino.



Somos una empresa que tiene un gran servicio, productos exclusivos, salas de cata, contamos con sommeliers que te guían a hacer mejores maridajes, catas y talleres mensuales, experiencias en viñedos, área de mixología, etc. Sin duda, lo que más nos identifica es el servicio que brindamos a nuestros clientes.

¿CUÁL CREES QUE HA SIDO LA PIEZA CLAVE PARA EL ÉXITO DE LA CASA DEL VINO?

Creo que la clave es el servicio. Insisto en este tema ya que debemos estar atentos en todo momento a las necesidades del cliente. Si no tienes actitud de servicio en este negocio o en otro, seguro estás fuera. Tenemos una gran variedad de etiquetas nacionales e importadas y eso nos ha colocado como la opción donde puedes encontrar cualquier producto relacionado al buen beber.



¿EN QUÉ PUNTO SE ENCUENTRA LA CASA DEL VINO ACTUALMENTE?

Estamos en un punto donde queremos hacer de este negocio una cultura, buscamos que la gente en general se acerque a la categoría del vino. Estamos en una región muy importante, donde tenemos grandes vinos que ganan medallas en concursos mundiales. Eso lo tenemos que dar a conocer y sentir orgullo por lo que logran las vinícolas de Coahuila. Hay una tendencia a nivel mundial y sin duda queremos marcar precedente en La Laguna y en el estado.



[f La Casa del Vino](#)

[@casadelvinomx](#)

Suc. Independencia
📍 Blvd. Independencia No.2029
Ote. Col. San Isidro, C.P.27100, Torreón, Coahuila.
☎ **87 17 47 93 67**

Suc. Saltillo 400
📍 Calz. Saltillo 400 No.465,
Residencial Campes-
tre la
Rosita, C.P.27250,
Torreón,
Coahuila
☎ **87 17 21 44 45**

Suc. Senderos
📍 Blvd. Senderos No.400,
local 13, Col. Campi-
ñas de
Iberia, C.P.27018,
Torreón,
Coahuila.
☎ **87 12 04 51 39**

Suc. Viñedos
📍 Blvd. Efraín López Sánchez #655 esq. con blvd. Carlos López Sosa LOCAL 9 Fracc. Los Viñedos, C.P. 2702
☎ **87 12 68 20 81**

Suc. Miguel Alemán
📍 Blvd. Miguel Alemán No.128,
local 3, Col. Las Rosas, C.P.35090, Gómez Palacio, Durango.
☎ **87 17 11 40 61**

Cedis
📍 Carretera Torreón San Pedro No.8951 C.P 27422 la concha Coahuila.
☎ **87 12 98 49 96**



TRES GENERACIONES

unidas por el sabor

El sueño de “Tacos El Mago” se forma por el esfuerzo y la visión de un lagunero que quiso ir más allá para crecer el negocio de su padre y abuelo.

Hace más de 50 años, Don Jesús Rocha fue pionero en la elaboración de carne al pastor en La Laguna. Invitado por un taquero originario de Arandas, Jalisco, abre un puesto de tacos en la Avenida Morelos, al centro de Torreón y posteriormente se mueve a la Calzada Cuauhtémoc, donde comienza a enseñar el oficio a su hijo, Hugo Rocha.

Desde que continuó con el negocio de su padre, el señor Hugo se inclinó más hacia los banquetes, preparando las órdenes para que sus clientes pudieran degustarlas en eventos o reuniones. Su pasión siempre ha sido la cocina; por años se ha enfocado de lleno en po-

nerle su sazón y corazón a cada taco, para mantener los sabores de antaño con un buen pastor preparado al carbón.

Este característico sabor poco a poco fue atrayendo más clientes al negocio, abriendo el camino para la familia Rocha al diferenciar sus tacos no sólo por el delicioso toque del carbón, sino por el servicio y atención que el señor Hugo cordialmente otorgaba a cada uno de los visitantes. Es así como se mantuvieron por mucho tiempo en un pequeño puesto a un costado de la Alameda, a la par que ofrecían el servicio de banquetes.

UN RELEVO INNOVADOR

El concepto de tacos al pastor en puesto y banquetes había estado funcionando para la familia Rocha, pero la visión de Javier Rocha, hijo del señor Hugo, estaba por comenzar a construir una nueva historia.

Antes de que don Jesús muriera, compartió con su nieto la inquietud que durante su vida había sentido: la de tener una taquería establecida en forma. Javier se apropió de este sueño y empezó a diseñarlo: platicó la idea al señor Hugo e hizo mancuerna con su mamá, Patricia Salinas y su esposa, Nallely Morales, para que lo apoyaran y todo fluyera.

En un inicio, se encontró con la respuesta negativa por parte de su padre, quien consideraba que dedicarse a los banquetes resultaba más sencillo. Pero Javier, convencido de su idea, siguió insistiendo. Gracias a esta constancia, el señor Hugo cedió, y juntos iniciaron una nueva y gran etapa para el negocio familiar, bajo el nombre con el que solían conocer a Don Jesús Rocha: “El Mago”.



El señor **Hugo Rocha** está al frente de la cocina, encargándose de la producción.



Javier Rocha coordina las ventas e identifica las necesidades que puedan surgir.



Nallely Morales coordina la parte administrativa y de mercadotecnia.

EL SURGIMIENTO DE “EL MAGO”

Tras la búsqueda del local, el diseño del logo, el equipamiento y el mobiliario, finalmente el 21 de octubre del 2022 abre sus puertas “El Mago”. Javier, Hugo, Nallely y Patricia cumplieron su objetivo, y en el proceso se apropiaron de cada espacio del negocio, al proyectar en él su pasión, experiencia y conocimientos. La esencia de la familia Rocha está plasmada en cada rincón, mientras que las fotografías de los lugares en los que han vendido sus tacos adornan las paredes, como un recordatorio del camino recorrido, pero también como una prueba de que los sueños se cumplen.

Y aún con esto, Javier es consciente de que se trata de un sueño que no ha culminado. Su mente llena de ideas busca ahora otros retos, con la llegada de más platillos y la implementación de sistemas en los procesos internos. Está dando un paso a la vez en la búsqueda de su nueva meta: consolidar plenamente a “El Mago”, hacerlo crecer y llevar el sabor tradicional de su pastor al carbón a otros lugares, con la apertura de sucursales e incluso franquicias.

Visita a la familia Rocha en:

📍 Av. Juárez, casi esquina con Av. México
☎ (871) 212-1675
📘 Tacos El Mago
📷 @Tacoselmagotr

📱 **Búscalos en:**
Didi, Rappi y Uber





OPEN SKIES ES YA UNA REALIDAD

El disruptivo proyecto vertical de Grupo Crecento comienza su construcción al norte de Torreón, con 208 departamentos en 3 majestuosas torres

Autoridades locales, inversionistas y directivos de Grupo Crecento se dieron cita al norte de Torreón para realizar la ceremonia de colocación de la primera piedra de Open Skies. Este disruptivo proyecto vertical promete sorprender a los laguneros con increíbles amenidades de primer nivel, comercios y un entorno sin igual de amplias áreas verdes.

Salvador Pérez, Director de Crecento en Torreón, compartió durante el evento los detalles sobre el proyecto que romperá los paradigmas en la ciudad, al contar con tres torres de departamentos y 208 unidades. Por su parte, Alejandro Cadena Gallardo, socio y CEO del Grupo, mencionó la importancia que Torreón tiene como ciudad y los diferenciadores que la ubicaron como la mejor zona para Open Skies.

“Esta es una ciudad grande, tiene mucho que dar. Estamos gratamente sorprendidos por la aceptación”, dijo. Además, refirió las operaciones que Crecento tiene como grupo en ciudades como



Puerto Vallarta, Guadalajara, Tepic, Bahía de Banderas y Cancún.

También estuvieron presentes en el evento Erick Gallegos, socio y director de Grupo Crecento; Roberto Soto, Director de Construcción de Crecento Torreón; Román Alberto Cepeda, Alcalde de la ciudad, y Enrique Martínez y Morales, Secretario de Vivienda y Ordenamiento Territorial del Estado.

ASÍ SERÁ VIVIR EN OPEN SKIES

Open Skies está diseñado para ofrecer el más práctico y exclusivo estilo de vida.

Cuenta con 11 prototipos únicos, distribuidos armoniosamente en la Torre 1. Sus grandes amenidades y servicios redefinirán la manera de vivir en

La Laguna, al otorgar a sus habitantes máxima seguridad y control, una perfecta integración de espacios, áreas verdes que elevan la calidad de vida y espacios recreativos.

Contará con ludoteca, game room, coworking, cancha de pádel,



CONOCE MÁS DEL PROYECTO VISITANDO SU DISCOVERY CENTER CON DEPARTAMENTO MUESTRA. SE UBICA EN PLAZA PUNTO PALMAR.



Gourmet Lounge, espacios pet friendly y estacionamiento privado. En el rooftop de cada torre podrás encontrar amenidades como una infinity pool, área de grill y bar.

Conoce más del proyecto visitando su Discovery Center con departamento muestra. Se ubica en Plaza Punto Palmar (San Ignacio de Loyola 255, Interior AS2, en Torreón)

SOBRE SU ARQUITECTURA

TAC (Taller de Arquitectura Crecento) con sede en Puerto Vallarta, Jalisco, ha desarrollado más de 30 proyectos inmobiliarios verticales, horizontales y de usos mixtos en ciudades como Puerto Vallarta, Guadalajara, Bahía de Banderas, y Cabo Corrientes. El Arq. Oscar Barragán, quien es fundador y director de TAC, se ha caracterizado por mantener un estilo particular con el que el mercado inmobiliario se ha podido identificar.

www.grupocrecento.com
www.openskiestrc.com
 @OpenSkiesTrc
 OpenSkiesTrc





ESPECIALISTAS EN AIRE ACONDICIONADO Y ELECTRICIDAD

Más de una década de liderazgo en el mantenimiento y reparación de infraestructuras

En el dinámico mundo empresarial que existe hoy en día, la infraestructura y el mantenimiento eficaz son cruciales para el éxito. SEELECT, una empresa con más de 10 años de experiencia en el mercado, se ha consolidado como un líder en el mantenimiento y reparación de infraestructuras en México. Esta empresa de renombre, se especializa en climatización, telecomunicaciones, paneles solares, instalaciones eléctricas y conservación, brindando soluciones de alta calidad para clientes de diversas industrias.

EXPERIENCIA Y ESPECIALIZACIÓN

SEELECT se distingue por su compromiso con la excelencia y calidad en todos sus servicios. La empresa ofrece planes de mantenimiento residencial, empresarial e industrial, centrándose en el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, componentes e instalaciones. Lo cual garantiza el funcionamiento adecuado y prolonga la vida útil de los activos de sus clientes.

Una de las insignias de SEELECT es su asociación con la empresa multinacional VERTIV, líder mundial en la fabricación y mantenimiento de infraestructuras de TI. SEELECT ostenta el

prestigioso sello “DIAMOND SERVICE PARTNER” de suministrar e instalar equipos de marcas reconocidas como EMERSON y LIEBERT, respaldados por certificaciones y garantía de calidad.

PERSONAL ALTAMENTE CAPACITADO

Un aspecto esencial de SEELECT es su equipo altamente calificado, el personal posee certificaciones especializadas en áreas clave que incluyen; aire acondicionado, plantas de emergencia, transferencias, subestaciones y transformadores y equipos de corriente directa. Esta capacitación garantiza que cada trabajo se realice con el más alto nivel de experiencia y profesionalismo.



AMPLIA COBERTURA GEOGRÁFICA

SEELECT tiene presencia en más de 50 ciudades en la zona norte y pacífico de México, lo cual les permite brindar sus servicios en localidades clave. Además, la empresa se destaca por su capacidad y respuesta ante emergencias, ofreciendo atención inmediata para garantizar que los problemas se resuelvan de manera rápida y eficaz.



PRINCIPALES SERVICIOS:

VENTA, INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO:

- Aire acondicionado
- Plantas de emergencia
- Subestaciones y transformadores
- Corriente directa (Plantas DC, UPS, Baterías)
- Cableado estructurado
- Sistema de tierras físicas
- Cuartos fríos
- Torres de telecomunicaciones
- Instalaciones eléctricas (media y baja tensión)
- Instalaciones hidrosanitarias
- Instalaciones mecánicas

MANTENIMIENTO PREVENTIVO, PREDICTIVO Y CORRECTIVO:

- Industrial
- Empresarial
- Residencial
- Atención a Emergencias

PROYECTOS:

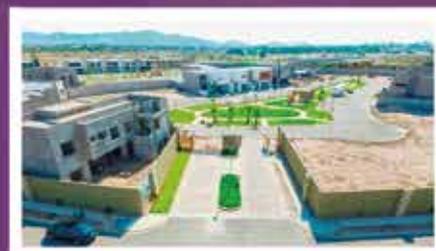
- Ingeniería Conceptual
- Desarrollo de proyectos
- Instalaciones
- Entrega de Proyectos



Sucursal Aeropuerto:
Calz. Francisco Sarabia #850,
Salvador Allende, C.P.27050

Sucursal Campestre:
Calz. Saltillo 400 #722
Sur, Campestre la Rosita,
C.P.27250

www.seelect.mx
seelect@seelect.mx
871 799 24242
871 231 0200
SEELECT.MX
seelect.mx



Lotes residenciales con planes de financiamiento a tu medida

UN LUGAR PARA

TU HOGAR.



LAS VIÑAS

 871 733 0100

 vinasresidencial@gmail.com

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

LAGUNA, TIERRA DE TITANES



Por **Berenice Saucedo**
Desarrollo de negocios en Peñoles
Idalia Berenice Cerda Saucedo

El pasado 9 de mayo, la A.C. Laguna Yo Te Quiero, lanzó el proyecto Tierra de Titanes, cuyo objetivo es incentivar el emprendimiento local, buscando agentes de cambio que impacten en la economía e inspiren el desarrollo social. El proyecto consta de cuatro etapas, en las que los participantes adquirirán y desarrollarán habilidades, conocimiento y experiencia de la mano de instituciones y expertos. La primera etapa se llevó a cabo de agosto a septiembre.

En cuanto a la segunda etapa, se trata de un taller impartido por Peñoles y Fundación Pro Empleo, en el que los participantes desarrollan un plan de negocios. En La Laguna, la Fundación Pro Empleo es impulsada directamente por Industrias Peñoles, para construir y fortalecer el tejido social a través de la creación de pymes.

Dale a un hombre un pescado y comerá un día; pero si le enseñas a pescar comerá toda su vida.

No sólo se trata de enseñar un oficio a las personas, sino de darles herramientas para que sepan administrar y mejorar sus propios negocios o, mejor aún, para que emprendan uno. La iniciativa Tierra de Titanes busca impactar a cerca de 20 mil laguneros y convertirlos en agentes promotores de cambio en la economía, no sólo local sino nacional.

¿POR QUÉ SOMOS TIERRA DE TITANES?

Hace poco más de 100 años, Torreón todavía era un rancho. Sí, así como se lee y sin ser despectivos, un rancho privado que producía algodón, cuyo nombre era, precisamente, Torreón, debido a una torre pequeña –llamadas también torreones– que se utilizaba para vigilar las inmediaciones. Posteriormente, el paso del ferrocarril trajo prosperidad y desarrollo a la región. Con los años, pasó de ser un lugar casi deshabitado a uno con altos índices de crecimiento. Menos de 60 años después, fue nombrada ciudad; ya contaba con tranvía eléctrico, algo que ocurría en pocas ciudades del mundo.

Fue en esta tierra en donde se estableció una de las primeras metalúrgicas de la nación, lo que ahora es Met-Mex Peñoles, y poco a poco se fue creando la mayor cuenca lechera de América Latina: LALA. Contamos con

equipos deportivos que juegan en las mejores divisiones, el nivel de alfabetización es alto, sus calles anchas y bien trazadas son motivo de orgullo... La Laguna es una región atractiva para inversiones y programas de desarrollo económico, debido a la preparación técnica y profesional.

Existen ciudades muy prósperas, como Monterrey, Saltillo, Querétaro y Guadalajara, pero algo que nos diferencia de ellos es la edad: mientras la mayoría de las grandes ciudades desarrolladas superan los 300 o 400 años, Torreón no llega ni a 120, y en muchos aspectos estamos al mismo nivel o por encima de ellas.

¡En la Comarca Lagunera vencimos al desierto! Es verdad, pero no por habernos impuesto a los orígenes medioambientales, sino porque, a lo largo del tiempo, nos hemos adaptado a condiciones adversas. Y no sólo eso, también hemos resurgido de todo tipo de crisis: ambientales, económicas y no hace mucho vivimos una etapa cruenta de violencia, de la cual hemos resurgido más fortalecidos y como una de las ciudades más seguras y aptas para vivir del país. Prueba de ello es el modelo Coahuila.

En la Comarca Lagunera somos Tierra de Titanes porque somos fuertes y grandes, quizá no en tamaño ni en edificaciones, pero sí en cuanto a nuestra sed y ganas de sobresalir, de invertir, de emprender, de generar empleos y estar en los primeros lugares respecto a la aportación al PIB. De ser una de las mejores ciudades del país, 3 o 4 veces más joven que otras, pero con capacidad de competir con ellas. Somos Tierra de Titanes porque hemos dejado huella y marcado historia, porque somos un precedente para las ciudades que emergen, les demostramos que aquí trabajamos y nos esforzamos diariamente por ser mejores. ¡Por eso somos Tierra de Titanes!

Gracias al programa Tierra de Titanes, promovido por la AC Laguna, Yo te Quiero, seguiremos creciendo y desarrollando empresas y fuentes de trabajo.♥



NOTA:
Si quieres conocer más datos oficiales sobre La Comarca Lagunera te invito a visitar el sitio <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/la-laguna>

CHARMlife

BINGO

Séptima Edición
7

presentado por

 HOME & KITCHEN

SAVE THE DATE

JUEVES 09 NOVIEMBRE
FORTANA

Registro

15:30 HRS.

Inicio de juego

16:30 HRS.



Compra tus boletos
COSTO \$350



Asociación
Beneficiada

LA CAVA

Óptica
Del Rosario

NISSAN
ALAMEDA

GALERÍAS
LAGUNA

SANATORIO
ESPAÑOL

TopoChico
HARD SELTZER



medipiel

#LaguneroPrimero

PARVADA

LA MODERNA

Manina



Las valientes mujeres de la organización

MUJERES QUE SALVAN

ESTA ASOCIACIÓN BRINDA APOYO A MILES DE MUJERES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD

“

EN MUJERES SALVANDO MUJERES TENEMOS LA MISIÓN DE EVITAR LA MUERTE POR CÁNCER DE MAMA”.



mente en La Comarca Lagunera, no se estudiaba mucho, llegaban casos en etapas muy avanzadas y eso era una gran preocupación. Este me llevó a la conclusión de que se tenía que detectar más rápido”.

MUJERES QUE SALVAN

Con poco más de una década, Mujeres Salvando Mujeres ha tenido una evolución tal que ha podido tocar el corazón y mejorar la salud de miles de pacientes, aunque, a decir de la propia Doctora, todavía falta mucho por hacer, principalmente por parte de las autoridades de gobierno.

“Hay varias posturas al respecto, siento que, hoy en día, hay otras asociaciones que se formaron a partir de nuestro ejemplo, que nos tienen como referente y eso significa que hemos avanzado recibiendo una muy buena aceptación”.

“Hoy en día atendemos a 150 pacientes nuevas por año, además de las que ya están en el proceso y las que podemos dar de alta. Hemos alcanzado a más de 10 mil personas de distintas maneras y realizamos más de 3 mil mastografías al año”.

“Por otro lado, quisiéramos que hubiera una mayor participación de la parte gubernamental, que se involucren realmente en la promoción de la salud, picar piedra y brindar la información en donde será necesario. En ese sentido, falta interés de la parte pública, nos hemos quedado cortos en eso y las mujeres merecemos un lugar propio para ser realmente una clínica de mama para tener concentrado todo en un mismo lugar que pueda brindar las atenciones necesarias en la que todas reciban, desde una charla hasta una cirugía”.

“Hemos operado en tres años a 150 pacientes, a mujeres sin recursos que se han operado en el Sanatorio Español y en Green Care con médicos certificados. Hemos logrado que, el tiempo de espera por una cirugía sea de 30 días, gracias a esto el 70 por ciento de las mujeres se han curado y para que eso sea aún mejor, necesitamos apoyo de la parte gubernamental”.

El cáncer de mama es una de las enfermedades con mayor alto índice de mortandad entre las mujeres del mundo y, en La Comarca Lagunera no es la excepción. Para combatirlo existen varias asociaciones que brindan apoyo a quienes lo padecen, particularmente nos referimos a “Mujeres Salvando Mujer”, organización creada hace 11 años por la Doctora Yolanda Jaramillo, quien pudo detectar varios puntos importantes al respecto.

“Empezamos 12 amigas porque se requería llegar a la mayor parte de la población. Fue en el mes de octubre de 2012 con una carrera en tacones para llamar la atención. Fuimos, como todas las instituciones, aprendiendo a formar la organización, a darle estructura, a ser transparente en el uso de sus recursos y a buscar certificaciones para ser una asociación formal, esto al mismo tiempo que la demanda nos iba marcando el rumbo”, comenta la Jefa de División de Investigación Salud en el Ins-

tituto Mexicano del Seguro Social y fundadora de la asociación.

Recuerda además que, en su momento, pudo detectar la falta de información que pudiera ayudar a prevenir el cáncer entre las mujeres de la región, por lo que decidió hacer lo necesario para contrarrestar la ignorancia en este sentido.

“No había información para prevenir la enfermedad y por eso decidimos compartir información a la población en riesgo, hacer algo más que hablarlo entre médicos para tomar las medidas necesarias, esto fue hace 11 años y así fuimos aprendiendo y a motivar a que las mujeres puedan hablar del tema sin temor. También se evolucionó en la ayuda, ya que llegaron muchas pacientes ya que con la enfermedad”.

“En mi trabajo como médico desde hace más de 30 años, observé que cada vez surgían más casos, además de que era en población joven. Las mujeres mexicanas empezaban a tener cáncer a edades más tempranas que en otros países, particular-

CASO DE ÉXITO

De entre los múltiples casos que se han resuelto de manera positiva, recuerda uno en particular, el de “Lupita”, quien, a través de la organización sin fines de lucro, encontró la respuesta y solución a una batalla que parecía tendría un final trágico.

“Hay una paciente de nombre “Lupita”, que llegó con nosotros en un momento muy difícil, deprimida y desilusionada de todo. Tenía mucha tristeza y con muy poca esperanza de salir adelante, vino un lunes, le pedimos los documentos y la revisamos el martes, la mandamos con los doctores de manera gratuita y, a la semana siguiente, ya estaba operada en el Sanatorio Español. Esto fue en 2021 y hoy es una mujer empresaria que disfruta la vida y es alegre, ella es una de las mejores historias que podemos contar”.

COMO APOYAR

Para apoyar a Mujeres Salvando Mujeres se pueden hacer distintos tipos de aportaciones, que van desde económicas, en especie o con trabajo de voluntariado: “Con la asociación hay varias maneras de colaborar, una es con recursos económicos ya que podemos dar recibos deducibles al cien por ciento, esto ha sido muy difícil y es una condición que nos permite que las empresas nos puedan donar. También puede ser en especie, con pelucas o prótesis o se puede ser voluntario sin importar cuál sea la actividad principal”.

“Tenemos la campaña de promoción de la salud y un taller de información que lo tenemos todo el año, pero se intensifica entre agosto y octubre. Nos pusimos la meta de capacitar a 2 mil mujeres en la autoexploración, eso es de manera permanente junto con el programa de cirugías para personas sin recursos ni seguridad social”.

“Tenemos el programa de prótesis mamarias, esas ayudan no nada más en lo estético, sino que se recupera la autoestima y la posición natural del cuerpo. Tenemos un programa permanente de ultrasonidos mamarios y ultrasonidos”.

“Este es un lugar en el que van a encontrar a otras mujeres que las entienden, que saben lo que es pasar por este proceso. Se

apoyan entre ellas y, a diferencia de lo que muchos piensan, a un grupo de mujeres tristes, sino a mujeres alegres, con determinación y fuertes porque ya lograron pasar con éxito por esta aventura. Aquí prevalece el amor a las demás”.

De acuerdo con estadística oficial, en Coahuila hay una tasa de incidencia de 19.94 pacientes por cada 100 mil habitantes, estando por debajo de la media nacional.



LAS MUJERES PENSAMOS QUE NO NOS VA A PASAR Y ESE ES EL PRIMER ERROR. TODAS SOMOS SUJETOS DE RIESGO Y ESTÁ EN NUESTRAS MANOS EL CUIDADO DE NUESTRA SALUD, ES IMPORTANTE APRENDER PARA SABER QUÉ HACER SI ESTA ENFERMEDAD NOS TOCA”.

UNA DÉCADA DE LABOR DE LA ASOCIACIÓN

Atiende a 150 pacientes nuevas por año

10,000 personas atendidas en 10 años

Realiza 3,000 mastografías anualmente

40,000 pesos es el costo de cada cirugía

Realiza 50 operaciones anualmente

Dona 250 prótesis mamarias anualmente



Realizan diferentes dinámicas para llegar a toda la población



LA COLONIA
GOURMET MEXICANO



EL PLAN *perfecto*



Bld. Revolución 2050 Ote.
Esq. Con Begonía, Torreón Jardín.
Plaza Jardín



871 757 6587



871 100 3925

LA PSICOLOGÍA DEL TIEMPO



Por Alejandro Juan Marcos
www.alejandrojuanmarcos.com

¿Sientes que no tienes suficiente tiempo para completar tu trabajo? Es natural pensar que si tuviéramos más tiempo podríamos ponernos al día. Dado que el tiempo en sí no se puede cambiar, todo se reduce a lo que se hace en ese lapso designado. Es aquí donde un conjunto de aspectos psicológicos trabajan para debilitar nuestra sensación de logro y satisfacción.

Diversos estudios muestran que la mayoría de los líderes empresariales, al iniciar el día y verse frente a su gran lista de cosas por hacer, deciden abordar primero las tareas fáciles y rápidas. Los psicólogos exponen que este comportamiento crea un sesgo, ya que, inconscientemente, las tareas sin terminar provocan un malestar psicológico. Al completarlas y tacharlas de nuestra agenda, nuestro cerebro recibe un alivio. Es como meter la mano a las bolsas de un pantalón y encontrarnos un billete. Esto no va a cambiar nuestra vida, pero el hecho de recibir esa descarga de hormonas placenteras tiene un valor por sí mismo.

El lado negativo de hacer primero las tareas pequeñas es que las más grandes e importantes se retrasan. Consecuencia de ello es que podríamos no terminar nuestros pendientes, lo que nos generaría mayor estrés, y la sensación de que nunca contamos con suficiente tiempo.

Otro aspecto que perjudica nuestro aprovechamiento del tiempo es el multitasking. Los aspectos más importantes de nuestro trabajo frecuentemente requieren atención. Sin embargo, cuando hay demasiadas cosas por hacer, es fácil caer en la tentación de realizar varias tareas a la vez. Desafortunadamente, investigaciones demuestran que el multitasking nos hace ineficientes.

Además del sesgo y de los inconvenientes del multitasking, otro

factor psicológico que puede perjudicar nuestra finalización de obligaciones es planear con un exceso de optimismo en vez de hacerlo de manera realista. ¿Cuántas horas tienes para realizar tu trabajo? Tal vez ocho, sin embargo, sabemos por experiencia que en esas ocho horas habrá varias interrupciones, distracciones, descansos necesarios, etcétera. Tendemos a subestimar los factores no productivos de nuestra jornada y a no reconocer el tiempo efectivo que nos tomará cumplir con nuestras responsabilidades.

¿QUÉ PODEMOS HACER?

- Comenzar cada día priorizando las cosas verdaderamente importantes. Pregúntate: "Si sólo pudiera trabajar en una cosa hoy, ¿cuál debería ser?"
- Evita la tentación de realizar múltiples tareas a la vez y dejarte llevar por distracciones (como las redes sociales)
- Reserva bloques de tiempo para los trabajos que requieran mayor atención
- Vence la falacia de la planificación. Calcula de manera realista cuánto tiempo tienes para trabajar en la tarea designada

Al final del día, estas son solo algunas herramientas proporcionadas por psicólogos, pero la gestión del tiempo no se resuelve con unos cuantos consejos; es un proceso que comienza con la toma de conciencia de tu propio comportamiento, reconociendo qué funciona mejor para tu negocio.

En pocas palabras, la respuesta no necesariamente es tener más tiempo ni ser más eficientes, sino gestionar la manera de abordar nuestras responsabilidades de liderazgo.♥

**Televisa
Univision**
Siempre contigo



CARRERA
5K·10K
TelevisaUnivision

¡ESPERALA!



ENTRE LA APTITUD Y LA ACTITUD

Foto: iStock



Por Humberto Guajardo
Consultor organizacional
en el área de las actitudes

Es aquella persona siempre llegaba a trabajar antes que todos y se iba cuando ya no quedaba nadie. Siempre estaba ahí, “al pie del cañón”. Conocía muy bien su trabajo, sin embargo, muy frecuentemente estaba envuelta en dimes y diretes porque no le gustaba eso de hacer equipo. Era renegado, malcariento, y solía excusarse con el clásico y mediocre “yo así soy”. En cierta ocasión, la empresa le pidió tener un coaching con el fin de que mejorara algunos aspectos negativos de su personalidad. En la primera sesión, dijo que no le veía caso, que al ser muy bueno en lo que hace, e indispensable para la empresa, no veía necesidad de mejorar. De hecho, empeoró sus reacciones, ya que percibió como afrenta lo de las asesorías. Después de mucho batallar, la dirección general llegó a la conclusión de que este colaborador le estaba haciendo mucho daño a la institución, pues afectaba negativamente el ambiente laboral. Había quejas en el manejo de la atención al cliente, desperdiciaba mucho material y tiempo. Conclusión: salía peor mantenerlo ahí que despedirlo. La estrategia fue empezar a formar personas con las habilidades técnicas (hard skills) que poseía, y fomentar en ellos las habilidades blandas (soft skills) necesarias. Poco tiempo después, fue despedido. Su reacción, una vez que se le notificó su salida de la empresa, fue tremenda. Quedó en shock, a pesar de que se le había advertido de ello en reiteradas ocasiones de manera verbal, escrita en papel, en email y por whatsapp. Creyó que nunca sucedería, pero sucedió.

Puedo certificar que la empresa realmente lo quería rescatar, se le dieron más oportunidades que a muchos, pero le ganó la soberbia.

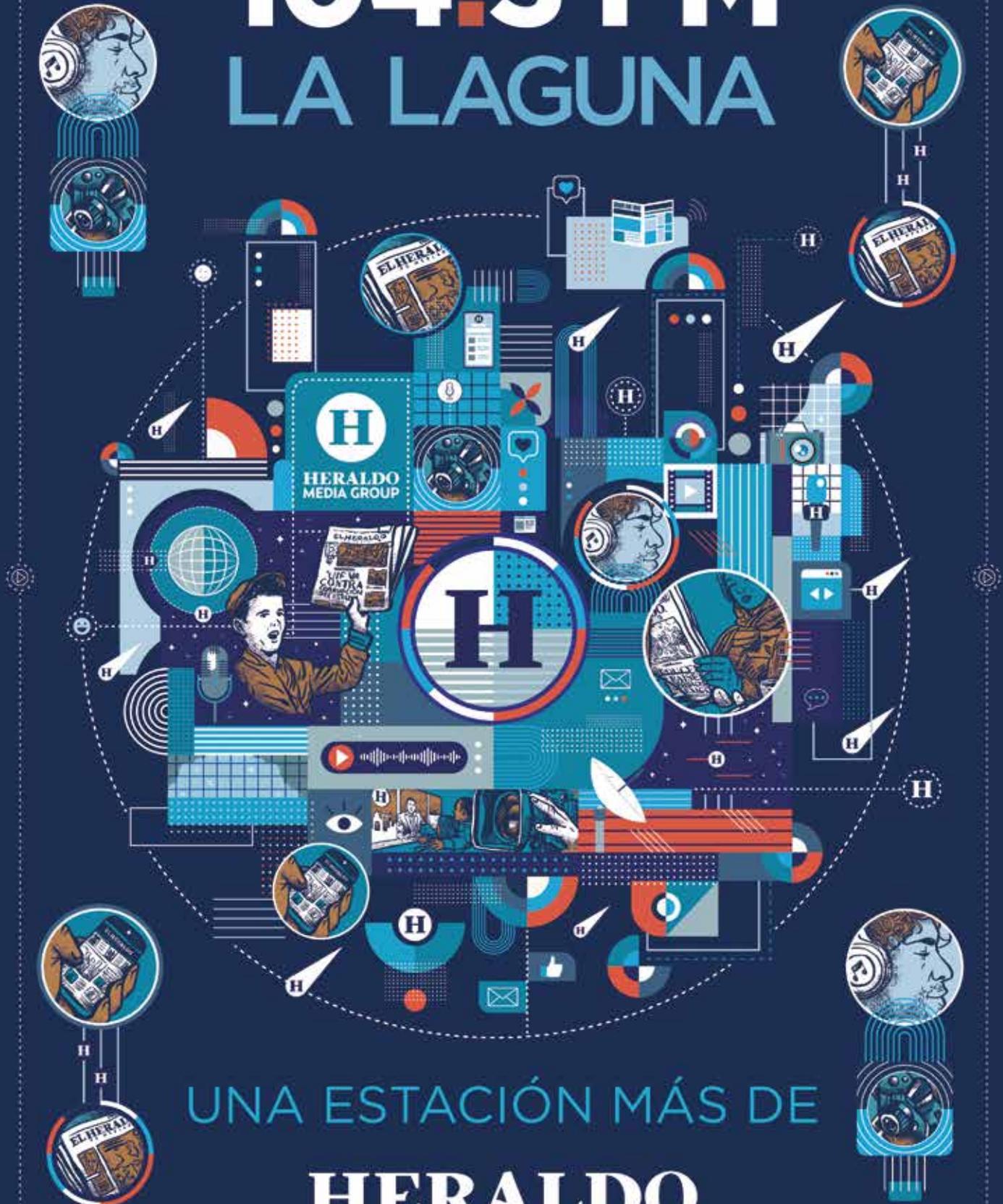
En marzo de 2015 se dio a conocer un caso muy representativo de la situación. Comparto aquí un extracto de la noticia: “Des-

pués de varios días de analizar el caso de Jeremy Clarkson, los directivos de la BBC han tomado la decisión de despedir al conductor estrella de Top Gear. De acuerdo con la prensa británica, Clarkson fue citado a las instalaciones de la British Broadcasting Corporation para escuchar de boca del director general, Lord William Anthony ‘Tony’ Hall, su despido de Top Gear, tras haber insultado y golpeado a Oisín Tymon, productor de la televisora. Es un hecho que este último altercado de Jeremy Clarkson fue la gota que derramó el vaso; y es que, como es bien sabido, el conductor había incurrido en actitudes déspotas dentro y fuera de la pantalla”. Ese presentador generaba muchos millones de euros a la televisora; aun así, quedó fuera de la empresa por el mal manejo de sus emociones.

Estamos hablando de personal que labora en alguna empresa, sin embargo, ¿qué pasa cuando es la conducta del dueño o director la que no favorece al desarrollo? ¿Qué hacer si esa persona es improductiva y se la pasa echando culpas a otros? Lo digo porque lo he vivido cualquier cantidad de veces. De hecho, me invitan como bombero porque no está funcionando bien la organización. Pregunto posibles razones y comentan que la gente es muy irresponsable, que no se ponen la camiseta, que esto, lo otro y aquello. Ya han cambiado no sé cuántas veces de gerente, tienen una rotación de personal altísima, problemas graves de comunicación porque hoy dice una cosa y mañana otra, exige resultados pero no ofrece las condiciones necesarias, tiene reacciones viscerales, contratan para un puesto y a la mera hora, están haciendo cosas diferentes o adicionales a aquellas por las que los contrataron. Es verdaderamente un mundo de cosas, cuando la cabeza de la institución no tiene desarrolladas sus propias actitudes. Y es que suelen ser personas que se hicieron a base de trabajo, de esfuerzo, de estar en la batalla, creyendo que con saber hacer las cosas es suficiente, o heredaron y no batallaron en generar productividad sana. Puede vender mucho, pero si no tiene una organización adecuada, no va a crecer sistematizado y va a salir más caro el caldo que las albóndigas. Cuestión de actitud. ♥

104.3 FM

LA LAGUNA



UNA ESTACIÓN MÁS DE

HERALDO
MEDIA GROUP

“BIEN Y SALUDABLE”

Del lunes 4 al viernes 8 de septiembre Torreón tuvo el honor de recibir la GIRA DE LA SALUD con el Programa “Bien y Saludable” conducido por Ethel Soriano.



ETHEL SORIANO



Fueron 5 días que se transmitió LA GIRA DE LA SALUD a nivel nacional desde los principales hospitales privados de la Comarca Lagunera en donde se promocionó los servicios de salud y especialidades que ofrecen no solo a los habitantes de esta región, sino también a ciudades cercanas de otros estados.

“Agradecemos a nuestro auditorio por acompañarnos durante la GIRA DE LA SALUD y a nuestros aliados comerciales por su confianza”.



¡Gracias!



#55AÑOSCONTIGO



CUARTA EDICIÓN
5 Y 10K
2023



29.10.2023 | 8:00 A.M.

Llévate

UN AUTO

con tus medallas
coleccionables CHILCHOTA



iPremios 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.



En los próximos meses se abrirán más sucursales

DULCE APERTURA

La primera sucursal en La Laguna de la franquicia de donas Krispy Kreme abrió sus puertas al público en general, mismo que asistió al evento para presenciar el corte de listón, que estuvo a cargo de Santiago Sapiña, CEO de la franquicia en México. Sapiña consideró que la región tiene las condiciones ideales de estilo de vida, población e ingreso per cápita, además del amor por la marca que representa.

Así mismo dio a conocer que en la tienda se podrá disfrutar de todo el proceso interno: “Podrán disfrutar del Teatro de Donas, que es todo el proceso de producción y nuestros clientes podrán ver en vivo, cómo salen del horno y como se decoran las donas”. ♦



Gabriela Santibañez y Gabriel López Ortega



Antonio Villagómez, Raúl, Baruch, Federico Valencia y Miguel Montesinos



Tony Sosa y Toño Villagómez

Galería completa



Cargo  Gas

RECOMPENSAS

GANA 1 DE LOS 3 CARROS

2DO. LUGAR



3ER. LUGAR



1ER. LUGAR

Cada
300 PUNTOS
¡es **1 BOLETO!**



¡Tramita tu
tarjeta CargoFan!

Fecha del Sorteo
SALTILLO

15
DICIEMBRE
VIERNES

CANJE DE BOLETOS

del 15 de Septiembre al 30 de Noviembre

Entrega de premios: 12 de Enero | Estación Convenciones

*IMÁGENES ILUSTRATIVAS | PERMISO SEGOB. 20230209PS05
| LA RIFA DE LOS CARROS SERÁ EL 15 DE DICIEMBRE



Santiago Vera, Fernando Gutiérrez, y Fernando Vera



Mauricio Navarro



Ricardo Plata y Rubén Parra

CELEBRAN EXPO ALFALFA

Con un gran éxito se realizó la EXPO Alfalfa 2023, organizada por Grupo Versa, empresa líder en el ramo agrícola con más de 40 años de gran trayectoria y Royal Seeds, además del patrocinio especial de Comarca Agrícola. Este espacio dedicado a los productores de alfalfa en La Laguna, tiene la finalidad de proporcionarles las más modernas herramientas para eficientar sus cultivos. El evento se realizó en las instalaciones del hotel Azul Talavera, y se contó la presencia de exponentes que, a través de sus conferencias, se tocaron temas de interés en la materia, tales como la aplicación de métodos y técnicas tecnológicas para utilizar en los cultivos, así como la bio estimulación, el uso efectivo de sistemas de irrigación y control de plagas principalmente. ♦



Enrique Lerch, Karina Morales, Santiago Vera e Iván Gutiérrez



Rodrigo, José y Bernardo Murillo



Lynda Vargas



Jorge, Fernando y Roberto



Luis Arias, Marisol García y Nancy Zavala

La Tienduca



MIÉRCOLES DE - MALETINES - 15% DE DESCUENTO*



VISITA
NUESTRA PÁGINA



ESCANÉAME

* Fotografía con fines ilustrativos. Aplican restricciones, no aplica con otras promociones, consulta productos participantes y restricciones en: www.ganaderiarevuelta.com.mx/latienduca/restricciones, o contáctanos al tel. 871 747 47 07 o vía WhatsApp 871 178 99 76.



Calz. Ávila Camacho, esq. con José Ma. Del Bosque No. 1850
Col. Santa María, Torreón, Coah.
Consulta horarios de atención en www.ganaderiarevuelta.com.mx
f /La Tienduca de Ganadería Revuelta 📍 /La.Tienduca

SERVICIO A DOMICILIO

Tel. 871.747.4707



871.178.9976



ÁREA RESTRINGIDA



Autoridades municipales y estatales estuvieron presentes en la ceremonia

ORGULLO LAGUNERO

Los Algodoneros Unión Laguna brindaron una temporada histórica en la que alcanzaron la gloria y pusieron el nombre de la región en los más altos planos deportivos, y, en ese sentido, los aficionados respondieron de gran manera asistiendo a las butacas del Parque de la Revolución para ser apoyar a los peloteros en la búsqueda de la hazaña. ¡Qué la siguiente temporada sea mejor!♦



Víctor Muñoz y Jesús Salas



Álvaro y Luz González



Karla Galindo, Marlene Martínez y Fer Herrera



NFL EXPERIENCE

by
PLAYERS
OF LIFE

¡TE LLEVAMOS A DALLAS!

Juego Divisional Dallas Cowboys vs Philadelphia Eagles
DOMINGO 10 DE DICIEMBRE 7:20 PM
AT&T Stadium

INCLUYE:

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

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

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

MÁS INFORMACIÓN



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 ABRÍO
EL RESTAURANTE
MAÍZ DE MAR
EN PLAYA
DEL CARMEN

RECONOCIDO
COMO CHEF
DEL AÑO
EN 2004 POR
LA REVISTA
CATADORES

RECIBIÓ LA
MEDALLA DE ORO
DE LA SOCIÉTÉ
CULINAIRE
PHILANTHROPIQUE

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

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



PLAYDOIT[®]

Casino en Línea

GANA CON



PAGO ANTICIPADO



ENTRA A GANAR

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

¡GANAS!



PLAY BOOST

FOR THE
LOVE OF
FOOTBALL

P DESCARGA LA APP

~~NO ES SUERTE,~~
ES PLAYDOIT



PLAYDOIT ES UNA MARCA NACIONAL DE JUEGOS EN LÍNEA REGISTRADA EN MÉXICO.
PERMISO SEGOB 00455/SCV/P-004/2015/TTB. OPERADO DE MANERA CONJUNTA
CON ATRACCIONES AMÉRIKA S.A DE C.V. CON EL NÚMERO DE OFICIO 0045/2015/2183



CORPORATIVO
VALMAR



DESPACHO CONTABLE Y FISCAL

CREACIÓN DE
NEGOCIOS

SERVICIOS DE
CONTABILIDAD

SERVICIOS DE
NÓMINA

DEFENSORÍA
LEGAL

 Buenos Aires #200 Col. Nuevo San Isidro
Tel: (871)747 97 48

  Corporativo_Valmar

