



Jurídico

REGLAMENTO DE LA LEY DE ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES PARA LA CDMX

[LEER MÁS](#)



Eventos

BARILLA CELEBRA EL DÍA MUNDIAL DE LA PASTA CON EL CONCURSO "MANO A MANO CON BARILLA"

[LEER MÁS](#)



Eventos

"PLATILLO SOLIDARIO": GREMIO RESTAURANTERO SE UNE PARA APOYAR A MÉDICOS SIN FRONTERAS

[LEER MÁS](#)



Eventos

LA SAZÓN DEL CLAUSTRO APUESTA POR LA DIVERSIDAD Y RIQUEZA GASTRONÓMICA DE LOS QUELITES

[LEER MÁS](#)



ESTAMOS HECHOS DE #TRADICIONESVIVAS



Tradiciones

DÍAS DE MUERTOS: ¿QUÉ DIFUNTOS VIENEN DEL 27 DE OCTUBRE AL 2 DE NOVIEMBRE?

[LEER MÁS](#)



Eventos

EL MEJOR BAR DEL MUNDO ESTÁ EN MÉXICO: HANDSHAKE SPEAKEASY

[LEER MÁS](#)



Tradiciones

¿QUÉ SIGNIFICAN LOS ELEMENTOS CULINARIOS DE LA OFRENDA DE DÍA DE MUERTOS?

[LEER MÁS](#)



Industria

¿PLATOS ZOMBIE? APRENDE A DETECTARLOS Y ELIMINARLOS

[LEER MÁS](#)

Mifel el banco que te paga por ahorrar:

10% anual*

tu dinero y rendimiento, siempre disponible.

Abre tu cuenta

en solo 5 minutos

GAT tasa fijas informativa y de comparación a partir de \$100 pesos (límite pesos 00/100) (1) GAT nominal de 10.52% anual antes de impuestos. GAT real de 6.51%. La GAT real es el rendimiento que obtendrás después de descontar la inflación esperada. *La tasa de interés fija anual bruta es de 10.00%. Consulta Términos y Condiciones, requisitos de contratación, unidad monetaria, cobertura geográfica, comisiones y Política Informativa en www.mifel.com.mx. Fecha de cálculo de GAT Nominal y Real: 30 de septiembre de 2024, vigentes al 31 de diciembre de 2024. Vigencia de la promoción del 10% de octubre de 2023 hasta el 31 de diciembre de 2024. Producto garantizado por el FIANSA por \$100 mil USD por persona, por banco. Para mayor información consulta la página www.mifel.com.mx. La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.





DÍA DE MUERTOS

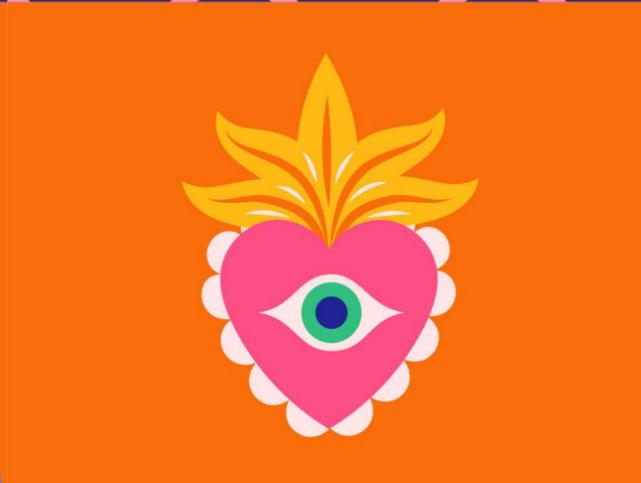
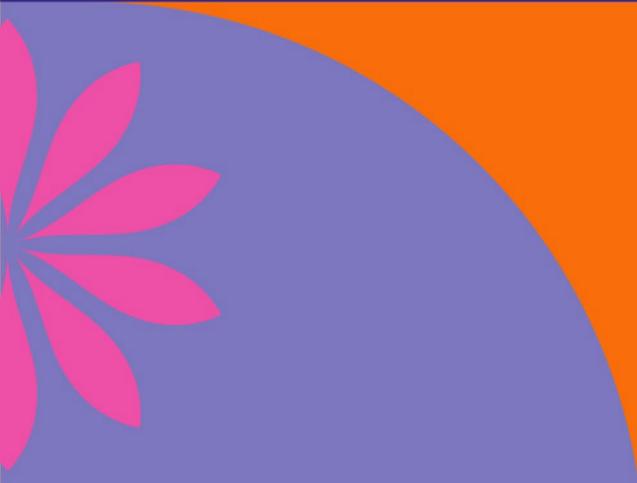


En México la muerte es cultura viva

ESTAMOS HECHOS DE
#TRADICIONESVIVAS



AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948



INICIO





Jurídico

El Gobierno de la Ciudad de México, publicó en la Gaceta Oficial el Decreto del Reglamento de la Ley de Establecimientos Mercantiles para la Ciudad de México.

En el Reglamento se contienen las obligaciones a cumplir por los Establecimientos Mercantiles de Bajo Impacto, Impacto Vecinal e Impacto Zonal, respectivamente. Por lo extenso de ello, en este boletín únicamente nos referimos a:

REGLAMENTO DE LA LEY DE ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES PARA LA CIUDAD DE MÉXICO

Los Establecimientos de Impacto Zonal (Bares, Cantinas, Antros, etc.), tienen las siguientes obligaciones:

- Instalar al interior y exterior del mismo, equipos y sistemas tecnológicos que permitan videogravar durante las 24 horas del día de manera continua y sin interrupción. La información obtenida deberá ser almacenada por cuando menos 30 días posteriores al momento en que se haya almacenado.
- Están obligados a conectar sus videocámaras, equipos y sistemas tecnológicos privados al Sistema que para tal efecto instale la Secretaría de Seguridad Ciudadana de la Ciudad de México, con la finalidad de atender eventos con reacción inmediata. El trámite será realizado por el Titular o Representante Legal del Establecimiento Mercantil con capacidad jurídica.





- Que el Sistema de Seguridad para su funcionamiento, se presente para su aprobación a la Secretaría de Seguridad Ciudadana de la Ciudad de México, quién emitirá el Visto Bueno correspondiente. Esto después de verificar que se cumpla con los elementos documentales adecuados, capacitación y certificación del personal de seguridad que preste sus servicios en el Establecimiento Mercantil, Programa de Vigilancia, así como la descripción de videocámaras, equipos y sistemas tecnológicos de vigilancia que se instalen, que deberán contar con las características técnicas mínimas que establezca la propia Secretaría.

- Deberá implementarse un Programa de Vigilancia que contemplará la descripción de las actividades a desarrollar por los elementos de Seguridad, incluyendo el número de rondines en el interior y exterior del Establecimiento y la rotación necesaria para la cobertura en todo momento de accesos y salidas, la utilización de lámparas de luz negra para revisar las identificaciones exhibidas por los usuarios y efectuar el procedimiento de revisión de bolsas de mano.

- Se deberá contar al menos con dos detectores de metal portátiles o instalarse un arco detector de metal en cada acceso. En ningún caso se permitirá el acceso a personas que porten armas u objetos que ponen en riesgo la seguridad de las personas.

- Contar con medidas para evitar o disuadir a los clientes de la conducción de vehículos bajo los influjos del alcohol que deberá adoptar la persona titular, tales como: La designación de uno o más dependientes responsables del manejo y aplicación de alcoholímetros o medidores para realizar pruebas de intoxicación o nivel de alcohol en sangre. La prueba que se realice en el Establecimiento será de carácter preventivo y sus resultados no vinculan a las Autoridades del Gobierno de la Ciudad de México, ni exime de la aplicación de la prueba por parte de la Secretaría de Seguridad Ciudadana.

- La capacitación a los dependientes que se determine en Materia de Prevención del Delito y de Primeros Auxilios que podrá ser impartida por la Fiscalía General de Justicia o por la Secretaría de Seguridad Ciudadana en la Ciudad de México.

- Si durante una Visita de Verificación se detecte que en el Establecimiento se prestan servicios fuera del horario autorizado, se impondrá la medida cautelar de Suspensión Temporal de Actividades, que subsistirá hasta que se emita la Resolución que en Derecho corresponda. Asimismo, se dará inicio al Procedimiento de Revocación de Oficio del Permiso de Impacto Zonal.

Es de suma importancia se cumplan con estas disposiciones, para evitar sanciones económicas o clausuras.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO

Día de la Pasta

24



El pasado viernes 25 de octubre en la terraza de la Torre Polanco, Herdez Food Service convocó a chefs, dueños y socios del sector restaurantero, a participar en la tercera edición del evento "Mano a mano con Barilla®"; en donde 5 equipos profesionales (conformados por un chef y su asistente) concursaron al presentar un platillo hecho a base de pasta Barilla, mismo que fue calificado por un panel de jueces expertos, así como los asistentes al evento, a través de una degustación, con el objetivo de demostrar su creatividad y habilidades culinarias, así como promover la propuesta gastronómica del establecimiento al que pertenecen de la mano de Barilla®.

Eventos

BARILLA CELEBRA EL DÍA MUNDIAL DE LA PASTA CON LA TERCERA EDICIÓN DEL CONCURSO "MANO A MANO CON BARILLA"

Participantes

- Chef César Zarate Terrazas (Carlota Bistró)
- Chef Emmanuel Ruiz Guevara (La Mansión)
- Chef Christian García Berra (Nido Taller Culinario - Superior de Gastronomía)
- Chef Vicente Herrera Mena (Bistró 83)
- Chef Jacqueline Pineda González (Cluny)

El ganador del primer lugar fue el Chef Cristian García Berra en representación del restaurante Nido Taller Culinario del Superior de Gastronomía. El jurado calificó la presentación, cocción y elaboración de cada platillo.





Premios

Primer lugar:

Monedero electrónico con valor de 15,000 pesos

Segundo lugar:

Monedero electrónico con valor de 8,000 pesos

Tercer lugar:

Monedero electrónico con valor de 4,000 pesos

Cuarto y quinto lugar:

Monedero electrónico con valor de 2,000 pesos cada uno

Autoridades presentes

- Charlotte Oudin, Directora General de Barilla México
- Lorenzo Boni, Chef Ejecutivo de Barilla Norteamérica
- Ana Baldo, Gerente Nacional de Herdez Food Service
- Jacqueline Rosenzweig, Directora General de la Asociación Mexicana de Restaurantes
- Juan Carlos Tovar, Chef invitado

El concurso "Mano a Mano con Barilla" demostró la creatividad y habilidad de los chefs participantes, y Barilla se complace en promover la innovación y excelencia en la gastronomía.

Barilla es una empresa de alimentos familiar de origen italiana. Fundada en 1877, hoy es un grupo internacional con presencia en más de 100 países. Líder global en el mercado de la pasta y salsas preparadas listas para usarse, en Europa continental encabeza el mercado de panadería en Italia y de pan tostado en Escandinavia. El Grupo Barilla es reconocida alrededor del mundo como un símbolo del saber italiano.

"Básicamente, somos hacedores de pasta y panaderos; esta es la línea de trabajo que nuestra familia ha buscado desde hace cuatro generaciones, y gracias al trabajo de un excepcional equipo de trabajo. Es la única línea de trabajo que podemos y seguimos mejorando día con día", Guido Barilla.





INICIO





Mifel el banco que te paga por ahorrar:

10% anual*

tu dinero y rendimiento,
siempre disponible.

Abre tu cuenta



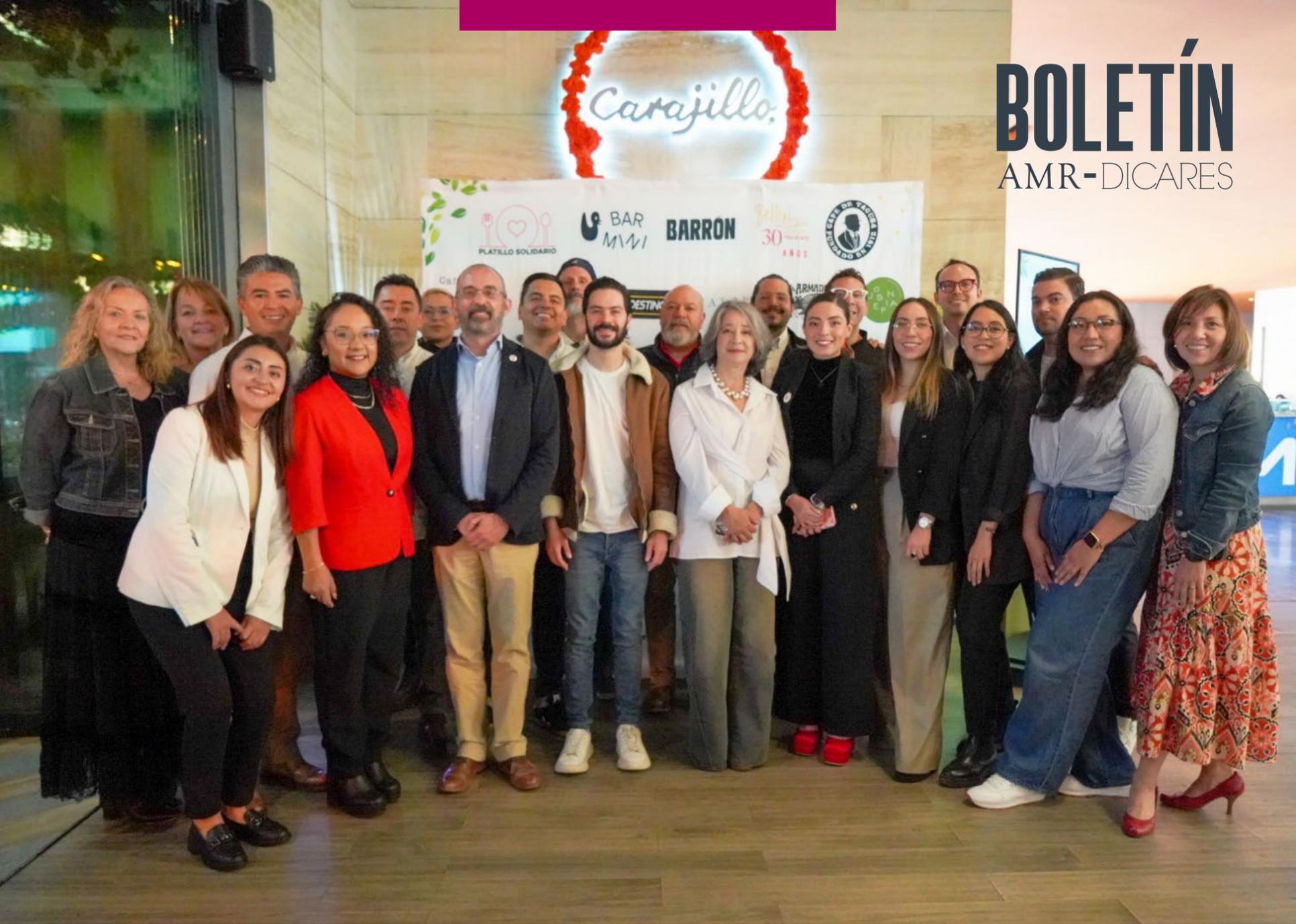
en solo 5 minutos



GAT para fines informativos y de comparación a partir de \$100 pesos (cien pesos 00/100 m.n.) **GAT nominal de 10.52% anual antes de impuestos. GAT real de 6.51%.** La **GAT real** es el rendimiento que obtendría después de descontar la inflación estimada. *La tasa de interés fija anual bruta es de 10.00%. Consulta **Términos y Condiciones, requisitos de contratación, unidad monetaria, cobertura geográfica, comisiones y folleto informativo** en www.mifel.com.mx. Fecha de cálculo de **GAT Nominal y Real:** 25 de septiembre de 2024, vigentes al 31 de diciembre de 2024. Vigencia de la promoción del 01 de octubre de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2024. Producto garantizado por el IPAB hasta por 400 mil UDIS por persona, por banco. Para mayor información consulta la página www.ipab.org.mx. La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.

INICIO





Eventos

La gastronomía mexicana es un reflejo de la diversidad cultural y de la historia del país y sus regiones; el arte culinario mexicano combina sabores, colores y técnicas que son parte de la identidad de México y que están presentes en los diferentes restaurantes del país. Con esta iniciativa solidaria, no solo celebramos la exquisita variedad de la gastronomía y el buen comer en el país, sino que también será el medio para apoyar la misión médico-humanitaria de Médicos Sin Fronteras en México y en el mundo.

“PLATILLO SOLIDARIO”: GREMIO RESTAURANTERO SE UNE PARA APOYAR EL TRABAJO HUMANITARIO DE MÉDICOS SIN FRONTERAS

Platillo Solidario es una iniciativa que invita a los restaurantes del país a convertir su pasión culinaria por acción humanitaria; a través de la venta de un platillo especial, un porcentaje será donado a Médicos Sin Fronteras para continuar con la misión de asistir a personas amenazadas por conflictos armados, violencia, epidemias o enfermedades olvidadas, desastres naturales y exclusión de la atención médica.





Con la participación del **Chef Juan Arroyo** como embajador de **Platillo Solidario 2024**, quien es chef ejecutivo de los **restaurantes Carajillo** y productor gastronómico de programas de televisión. Siendo imagen de este proyecto, el reconocido chef zacatecano ha brindado un gran impulso a la campaña en el gremio gastronómico y restaurantero. Otra parte fundamental de la campaña es la alianza que hemos formado con la AMR, que apoya e impulsa nuestra labor humanitaria, siendo un gran pilar de difusión en esta edición.

De la mano de una oferta gastronómica tan variada como exquisita, Médicos Sin Fronteras busca generar consciencia, así como apoyar a poblaciones clave, reconociendo el compromiso y valor de más de 22 restaurantes que participan en esta edición de **Platillo Solidario**.

Los restaurantes aliados de esta edición se encuentran en CDMX, Mérida, Oaxaca, Hidalgo y Toluca, y son: **Bar Mini, Cafebrería El Péndulo, Café de Tacuba, Carajillo, Clandestino Taxqueña, Castizo, El Armadillo, Josefina Café, Krokot, Kuro, La Puerca Pecadora, L' Pan, La Rambla Uruguaya, Menina Restaurante, Migrante, MoCaBa Café, Ona Polanco, Restaurante Mixtli, Tacos los Alexis, Terraza Cha Cha Chá, Terraza Palmares y Tourlay.**

Visita los restaurantes participantes y solicita su platillo solidario del **1º de noviembre al 15 de diciembre de 2024**. Juntos, podremos continuar brindando asistencia a las personas que se enfrentan diariamente a crisis humanitarias alrededor del mundo y en México.

Por iniciativas como esta, y gracias a la solidaridad humana, el 97% de nuestros ingresos provienen de nuestros socios, donantes, empresas, fundaciones e iniciativas solidarias que nos permiten actuar de forma imparcial y neutral en más de 70 países, como Nigeria, Sudán y Afganistán. Tan solo en 2023, brindamos más de 16 millones de consultas médicas a nivel global, y casi 100,000 en México.

¡Disfrutemos de esta experiencia gastronómica y solidaria! Sé parte de esta campaña, marca la diferencia y sumemos esfuerzos.

Médicos Sin Fronteras (MSF) es una organización médico-humanitaria que asiste a las poblaciones que se encuentran en crisis humanitaria en México y el mundo. Los equipos de MSF apoyan de manera gratuita y confidencial a poblaciones vulnerables con servicios médicos, psicológicos, agua y saneamiento, promoción de la salud y trabajo social.

FUENTE: Médicos Sin Fronteras

INICIO





Eventos

Desde la época mesoamericana, la importancia de las hierbas comestibles en la dieta alimentaria de las diversas culturas que poblaron lo que hoy conocemos como México fue trascendente, una muestra es la lámina 462 del Códice Florentino, manuscrito del siglo XVI, titulada "El consumo del quelite", donde se observa a un indígena que arrancar hierbas del suelo para recolectarlas en su tilmatli.

Precisamente este grupo de alimentos conocidos como quelites, entre los que se encuentran hojas, flores, tallos y brotes, de los cuales existen en México más de 350 especies diferentes, es el tema del 19 concurso gastronómico interno *La Sazón del Claustro 2024*, que se realizará el **viernes 1 de noviembre**, a partir de las 9 horas, en la Universidad del Claustro de Sor Juana (UCSJ).

LA SAZÓN DEL CLAUSTRO APUESTA POR LA DIVERSIDAD Y RIQUEZA NUTRICIONAL Y GASTRONÓMICA DE LOS QUELITES

"De hojas, flores y brotes: quelites, tesoros nacionales", es el tema de esta edición del certamen culinario que busca rescatar la importancia de la cocina mexicana y sus ingredientes, mediante la elaboración de platillos con perspectiva multidisciplinaria en los que los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía de la UCSJ, de todos los semestres, participen aplicando los conocimientos y competencias adquiridas a lo largo de la carrera.

De esta forma, el concurso que se celebra desde hace 19 años busca fortalecer el uso y conocimientos de los quelites, haciendo énfasis en la biodiversidad existente en México, así como de sus características, distribución geográfica e importancia cultural, mediante las propuestas culinarias diversas, fomentando así la cercanía con este preciado insumo.



La Sazón del Claustro

DE HOJAS, FLORES Y BROTES:

Quelites, tesoros nacionales

19° CONCURSO GASTRONÓMICO INTERNO

AMATEUR • PLATINA • DORADA

1 DE NOVIEMBRE DE 2024 • PATIO DEL GRAN CLAUSTRO • 09:00 H



COLEGIO DE GASTRONOMÍA

mbolanos@elclaustrro.edu.mx

(55) 5130-3340

elclaustrro.mx

El concurso está dividido en 3 categorías: Amateur (de 1 y 3 semestre), Platina (5 y 7) y Dorada Platina (5 y 7). Los primeros deberán realizar en hora y media (90 minutos), un plato fuerte con dos guarniciones, el cual deberá de contener por lo menos dos de los quelites mencionados en la convocatoria.

Los participantes en la siguiente categoría, en dos horas (120 minutos), deberá presentar un postre al plato, el cual deberá de contener por lo menos dos de los quelites referidos y, finalmente, los concursantes en la última, en dos horas y media (150 minutos), deberán cocinar una entrada y un plato fuerte con dos guarniciones, el cual deberá de contener por lo menos tres de los quelites mencionados.

Previo al inicio del concurso, a las 9:30 horas, tendrá lugar la ponencia “La presencia de los quelites en la cotidianidad y la ritualidad en México”, por parte de la Chef Montserrat Castillejo Pichardo, responsable del Centro de Interpretación de la Fundación Herdez y la gestora cultural en materia de alimentación en México, maestra Magdalena Pérez Palomo.

Mientras se suscita el certamen, a las 11:35 horas se realizará la conferencia “Las hierbas comestibles en la cocina chinanteca del Valle Nacional, Oaxaca”, con Alexis Jiménez Añorve, quien encabeza los restaurantes de comida oaxaqueña Comixcal y Guie’ Huini. A las 13:

40 horas, la maestra Natalia Alonzo Romero Lanning dictará la charla “Defendiendo a las malas hierbas”.

Los ganadores por categoría se harán acreedores a premios otorgados por los patrocinadores del concurso entre los que se encuentran Rich, Victorinox, Ánfora, Fundación Hérdéz, Hamilton Beach, entre otros.

De acuerdo con datos de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, en México se consumen más de 350 especies de quelites, entre los más comunes se encuentran el pápalo (*Porophyllum ruderale subsp. Macrocephalum*), la verdolaga (*Portulaca oleracea*), el quintonil (*Amaranthus spp.*), el romerito (*Suaeda nigra*), el huauzontle (*C. berlandieri subsp. nuttalliae*) los alaches (*Anoda cristata*), el epazote (*Dysphania ambrosioides*), la chaya (*Cnidocolus aconitifolius*), la hoja santa (*Piper auritum*) y los chepiles (*Crotalaria spp.*)

Al brotar espontáneamente en las milpas y con la llegada de nuevos patrones de producción agrícola, los quelites han perdido espacios naturales a para crecer. Si bien aún no están en peligro de extinción, el uso de pesticidas y herbicidas, pues en algunos casos los consideran plagas, las atacan hasta erradicarlas, lo que, sumado a la moda de los monocultivos extensivos, han hecho que se pierda la diversidad en los sembradíos.

FUENTE: Universidad del Claustro de Sor Juana

INICIO

EL TAMAÑO

PERFECTO

SÍ EXISTE...



CAJA CON 200 SACHETS



[@HerdezFS](#) [@herdezfoodserviceoficial](#) [@herdezfoodservice](#) [Herdez Food Service](#) [Herdez Food Service](#) [www.herdezfoodservice.com.mx](#) Llama al 01 (800) 2289 HFS (437)



INICIO





Tradiciones

Los festejos del Día de Muertos se extienden por 7 días, cada uno destinado a ciertos difuntos dependiendo de las circunstancias de su muerte. Te decimos a quién corresponde cada uno.

El Día de Muertos es una de las celebraciones más queridas y representativas de los mexicanos. Los días más celebrados son 1 y 2 de noviembre, pero no son los únicos, pues el festejo dura siete días.

Los días de esta celebración también van ligados al momento de poner la ofrenda, pues se cree que las ánimas visitan el altar en orden dependiendo de quiénes son o cómo fallecieron.

DÍAS DE MUERTOS: ¿QUÉ DIFUNTOS VIENEN DEL 27 DE OCTUBRE AL 2 DE NOVIEMBRE?

De acuerdo con el Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal, en la época prehispánica el culto a la muerte era uno de los elementos básicos de la cultura, cuando alguien moría era enterrado envuelto en un petate y sus familiares organizaban una fiesta con el fin de guiarlo en su recorrido al Mictlán. De igual forma le colocaban comida que le agradaba en vida, con la creencia de que podría llegar a sentir hambre.

El Día de Muertos en la visión indígena implica el retorno transitorio de las ánimas de los difuntos, quienes regresan a casa, al mundo de los vivos, para convivir con los familiares y para nutrirse de la esencia del alimento que se les ofrece en los altares puestos en su honor.

En esta celebración, la muerte no representa una ausencia sino a una presencia viva; la tradición designa distintos días de celebración para cada tipo de difunto.





¿Cuándo llegan las mascotas?

Los festejos arrancan el **27 de octubre**. Para quienes tuvieron mascotas que ya fallecieron, la tradición apunta que éste es el día en que visitan a sus amos desde el más allá.

¿Quiénes llegan el 28 de octubre?

Al día siguiente, el **28 de octubre**, se cree que los visitantes del altar son las personas que murieron en un accidente o de forma trágica.

¿Qué difuntos llegan el 29 de octubre?

El **29 de octubre** está dedicado a recordar a las personas que murieron ahogadas, mientras que el **30 de octubre** se destina a los olvidados o quienes no tienen familia que los recuerde.

Octubre cierra con el recuerdo de las ánimas en el limbo, los niños que nunca nacieron o no fueron bautizados (**31 de octubre**).

El **1 de noviembre** es la fecha marcada para recordar a los niños bautizados menores de 12 años que dejaron el plano terrenal. Finalmente, la mayor celebración tiene lugar el **2 de noviembre**, una fecha que si bien está destinada a los adultos que han muerto, es conocida como el Día de Todos los Muertos.

FUENTE: Expansión

INICIO



THE BEST BAR IN NORTH AMERICA
THE WORLD'S BEST BAR 2024

BOLETÍN
AMR-DICARES

HANDSHAKE
SPEAKEASY
MEXICO CITY

perrier



THE
WORLD'S
50
BEST
BARS
2024
sponsored by
Perrier

Eventos

EL MEJOR BAR DEL MUNDO ESTÁ EN MÉXICO: HANDSHAKE SPEAKEASY

La lista más prestigiosa del mundo de la coctelería y mixología ha revelado su selección de 2024, en la que destaca la presencia de Handshake Speakeasy, ubicado en México, como mejor bar del mundo. Conoce un poco más sobre este imperdible de Ciudad de México y mira qué otros establecimientos de nuestro país están dentro de la lista de The World's 50 Best Bars 2024.

Día histórico

Madrid ha sido la ciudad elegida por *The World's 50 Best Bars* para dar a conocer su selección de 2024. En ella se incluye a los establecimientos, empresarios y mixólogos que han hecho de los tragos y la hospitalidad un verdadero arte, haciendo de los bares del mundo verdaderos destinos gastronómicos.

Este año, México ha hecho historia dentro del listado de *The World's 50 Best Bars*, pues Handshake Speakeasy, ubicado en la Ciudad de México, ha sido elegido Mejor Bar del Mundo y Mejor Bar de Norteamérica. Con ello queda confirmado el estatus de reconocimiento global que ha adquirido nuestro país en este ámbito.





Los sueños se hacen realidad

Fue en abril de 2024 cuando fue nombrado **Mejor Bar de Norteamérica por North America's 50 Best Bars**. Este 22 de octubre, seis meses después, Handshake Speakeasy ha vuelto a hacer historia al haber sido reconocido como **Mejor Bar del Mundo por el listado The World's 50 Best Bars**, logrando algo que ningún otro establecimiento gastronómico y de hospitalidad de nuestro país había logrado hasta hoy: coronarse como el sitio más destacado del planeta.

Ante el grito de “Viva México”, los encargados de subir al escenario del Pabellón Madrid Arena para recibir el reconocimiento como Mejor Bar del Mundo fueron Eric van Beek, Marcos di Battista y Rodrigo Urraca, fundadores de Handshake Speakeasy. Emocionado, Urraca resumió haber obtenido este enorme logro con una sencilla frase en inglés: “*Dreams come true*”.

¿Cómo es Handshake Speakeasy, el mejor bar del mundo?

Handshake Speakeasy es un bar escondido detrás de una enigmática puerta negra en la colonia Juárez, donde se diseña la lista de cocteles creada el director del bar, Eric Van Beek. En sus palabras, Handshake Speakeasy, el mejor bar del mundo, posee una energía “amable, hospitalaria, incluso graciosa, organizada y con un gran corazón”.

De entre su carta más reciente, se debe probar el coctel Matcha Dame Blanche con ginebra Bombay Sapphire, té matcha, yogurt griego y chocolate blanco, inspirado en un postre holandés. De acuerdo con Eric, su inspiración para crear nuevos cocteles viene de la comida, el café o los pasteles. El también líder creativo de Handshake Speakeasy, mejor bar del mundo, también confiesa en exclusiva para *Food and Travel México*, que su coctel favorito es la piña colada, no muy dulce, con jugo fresco y un buen ron.

Definitivamente, el gran logro obtenido por Handshake Speakeasy al haber sido nombrado Mejor Bar del Mundo por The World's 50 Best Bars no solo le dará a Eric y su equipo nuevas ideas para seguir creando y mejorando, sino también inspirará a una industria que, año con año, demuestra por qué México en general y su capital en particular son considerados dos de los mejores lugares para beber y comer en todo el planeta.

Otros mexicanos en The World's 50 Best Bars

Además de Handshake Speakeasy, Mejor Bar del Mundo en 2024, los otros establecimientos de México incluidos en la lista de este año son **Tlecan** (posición 20, CDMX) **Licorería Limantour** (posición 32, CDMX) y **El Gallo Altanero** (posición 48, Guadalajara), este último, considerado New Entry en la prestigiosa lista.



THE LIST 1-50

- | | | | |
|---|---|--|---|
| 1 Handshake Speakeasy
MEXICO CITY | THE WORLD'S BEST BAR & THE BEST BAR IN NORTH AMERICA, SPONSORED BY PERRIER | 26 Maybe Sammy
SYDNEY | |
| 2 Bar Leone
HONG KONG | DISARONNO HIGHEST NEW ENTRY AWARD THE BEST BAR IN ASIA, SPONSORED BY TIA MARIA | 27 Superbueno
NEW YORK | LONDON ESSENCE BEST NEW OPENING AWARD
NEW ENTRY |
| 3 Sips
BARCELONA | THE BEST BAR IN EUROPE, SPONSORED BY TORRES BRANDY | 28 Nutmeg & Clove
SINGAPORE | NEW ENTRY |
| 4 Tayēr + Elementary
LONDON | | 29 Satan's Whiskers
LONDON | |
| 5 Jigger & Pony
SINGAPORE | | 30 Panda & Sons
EDINBURGH | |
| 6 Line
ATHENS | | 31 Tan Tan
SÃO PAULO | NEW ENTRY |
| 7 Tres Monos
BUENOS AIRES | THE BEST BAR IN SOUTH AMERICA, SPONSORED BY SCRAPPY'S BITTERS | 32 Licorería Limantour
MEXICO CITY | |
| 8 Alquímico
CARTAGENA | | 33 Drink Kong
ROME | |
| 9 Zest
SEOUL | KETEL ONE SUSTAINABLE BAR AWARD | 34 Jewel of the South
NEW ORLEANS | |
| 10 Paradiso
BARCELONA | | 35 Byrdi
MELBOURNE | NEW ENTRY |
| 11 Himkok
OSLO | BAREKSTEN BEST BAR DESIGN AWARD | 36 Locale Firenze
FLORENCE | |
| 12 BKK Social Club
BANGKOK | | 37 Scarfes Bar
LONDON | |
| 13 Connaught Bar
LONDON | | 38 Moebius Milano
MILAN | NEW ENTRY |
| 14 Double Chicken Please
NEW YORK | | 39 Bar Nouveau
PARIS | NEW ENTRY |
| 15 Overstory
NEW YORK | | 40 Mimi Kakushi
DUBAI | THE BEST BAR IN THE MIDDLE EAST & AFRICA, SPONSORED BY NAKED MALT |
| 16 Lady Bee
LIMA | NEW ENTRY | 41 Bar Us
BANGKOK | NEW ENTRY |
| 17 Baba au Rum
ATHENS | | 42 Virtù
TOKYO | NEW ENTRY |
| 18 Coa
HONG KONG | | 43 Atlas
SINGAPORE | |
| 19 The Cambridge Public House
PARIS | NIKKA HIGHEST CLIMBER AWARD | 44 La Sala de Laura
BOGOTÁ | NEW ENTRY |
| 20 Tlecān
MEXICO CITY | NEW ENTRY | 45 Röda Huset
STOCKHOLM | |
| 21 Caretaker's Cottage
MELBOURNE | MICHTER'S ART OF HOSPITALITY AWARD & THE BEST BAR IN AUSTRALASIA, SPONSORED BY AMARO LUCANO | 46 Florería Atlántico
BUENOS AIRES | RÉMY MARTIN LEGEND OF THE LIST AWARD |
| 22 CoChinChina
BUENOS AIRES | | 47 Analogue Initiative
SINGAPORE | NEW ENTRY |
| 23 Salmon Guru
MADRID | | 48 El Gallo Altanero
GUADALAJARA | NEW ENTRY |
| 24 Martiny's
NEW YORK | NEW ENTRY | 49 Danico
PARIS | NEW ENTRY |
| 25 Bar Benfiddich
TOKYO | | 50 1930
MILAN | |

FUENTE: Food and Travel México

INICIO



EN ESPÍRITUS
MEXICANOS, CONTAMOS
CON LAS MEJORES
MARCAS DE MEZCAL
PARA TU RESTAURANTE

ENCUÉNTRANOS EN:

- 📍 LA NAVAL
- 📍 LA EUROPEA
- 📍 AMAZON
- 📍 LA DIVINA




DELIRIO
DE OAXACA
MEZCAL ARTESANAL

URAKĀN[®]
MEZCAL

**AGUA
BENDITA**
MEZCAL JOVEN

📞 +52 5532738189

🌐 www.espiritus-mexicanos.com

✉ info@espiritus-mexicanos.com

INICIO





Tradiciones

En México, la celebración de Día de Muertos tiene un significado que a muchos nos alegra y reconforta: confiamos en que el espíritu de nuestros difuntos regresará del "Más Allá" para visitarnos... y no estaremos desprevenidos a su llegada.

Pocos días antes del 2 de noviembre, preparamos un altar u ofrenda en su honor, con flores, velas y veladoras, retratos, imágenes religiosas y los alimentos y bebidas que los seres queridos que "se nos adelantaron" disfrutaban en vida. Algunos altares u ofrendas pueden variar según la región del país; sin embargo, estos elementos gastronómicos suelen ser una constante, pues cada uno de ellos cumple un propósito.

¿QUÉ SIGNIFICAN LOS ELEMENTOS CULINARIOS DE LA OFRENDA DE DÍA DE MUERTOS?

Agua: infaltable en tu ofrenda de Día de Muertos

El agua simboliza la fuente de la vida y la pureza. Se coloca en la ofrenda para mitigar la sed de los espíritus tras el largo recorrido que hicieron y para fortalecerlos en su regreso al "Más Allá".

Calaverita de azúcar o de chocolate

Se dice que en la época prehispánica se ofrecían cráneos humanos a Mictlantecuhtli, dios del inframundo, para asegurar el paso de los difuntos a todos los niveles de este mundo mitológico. Con la conquista española se eliminó esa práctica y, en su lugar, se crearon las calaveritas de azúcar o chocolate.





Sal, símbolo de pureza

La sal se asocia constantemente con la santidad y la purificación. En el caso específico de la ofrenda de Día de Muertos, se dice que se coloca para proteger al espíritu en su viaje de regreso, evitando que se corrompa en el camino.

Pan de muerto: nuestro consentido

Según algunos historiadores, el pan de muerto se inspiró en los sacrificios humanos que se hacían en la época prehispánica. Su forma original era parecida a la de un corazón humano, que cubrían con azúcar pintada de color rojo, simulando la sangre.

La versión actual de este famoso (y delicioso) pan esconde varios significados: su forma circular representa el ciclo de la vida y la muerte, las canillas hacen alusión a los huesos del cuerpo humano y la bolita que lo corona simboliza el cráneo. Por su parte, la esencia de azahar trae a la mente el recuerdo de los difuntos.

Licores, los favoritos del difunto

Se dice que las bebidas alcohólicas que se ponen en la ofrenda sirven para que el difunto recuerde los momentos de gozo que tuvo en vida, pues es común celebrar los acontecimientos importantes brindando.

Flor de cempasúchil: el color del Día de Muertos

No olvidemos que, además de ser bonita y aromática, la flor de cempasúchil es comestible! Por eso la consideramos otro elemento gastronómico. Se utiliza para guiar a los espíritus hacia el altar, pues antiguamente representaba al Sol por su color amarillo intenso.

¿Verdad que la ofrenda de Día de Muertos está llena de significados asociados al sabor?

FUENTE: Food and Travel México

INICIO



Industria

Aunque los comensales los esquiven y el equipo de cocina apenas los recuerde, ahí están, ocupando espacio y consumiendo recursos sin ofrecer valor real en la carta de tu restaurante. Despierta tu menú de entre los muertos: identifica y elimina esos platos "zombie" para que tu rentabilidad cobre vida en un mercado de alta competencia.

toteat

¿PLATOS ZOMBIE? APRENDE A DETECTARLOS Y ELIMINARLOS

Cómo identificar los platos zombie

Estos intrusos del menú pueden pasar desapercibidos hasta que se analizan en detalle, y sus señales son claras:

1. **Baja popularidad:** Si un plato se vende con poca frecuencia o no se ha pedido en semanas, probablemente ha perdido su atractivo para los comensales.
2. **Altos costos y baja rentabilidad:** Algunos platos, aunque atractivos, tienen ingredientes caros y ventas limitadas, afectando directamente el margen de ganancia.
3. **Complejidad en la preparación:** Aquellos platos que exigen tiempo y recursos extra sin suficientes ventas son candidatos ideales para retirarse del menú.
4. **Desconexión con la identidad del restaurante:** Al evolucionar, algunos platos pueden dejar de resonar con la visión del negocio y con las expectativas del cliente.





Guía para revitalizar el menú

La limpieza del menú no solo mejora la eficiencia en cocina; también genera una mejor experiencia para los comensales. Aquí algunos pasos para lograrlo:

- **Analiza las ventas:** Reportes detallados permiten distinguir platos estrella de aquellos que han caído en desuso. Herramientas como **Toteat** ofrecen datos en tiempo real, que facilitan decisiones basadas en números precisos.
- **Revisa los costos:** El costo de ingredientes puede revelar qué platos no son viables económicamente. Si el costo es alto y la demanda es baja, estos platos deberían repensarse.
- **Escucha al cliente:** Los comentarios de los comensales ofrecen una visión clara de lo que funciona y lo que no. Esto puede guiar ajustes sin alienar a la clientela.
- **Realiza pruebas de temporada:** Si tienes dudas, intenta ofrecer platos dudosos de forma temporal o reemplazarlos con versiones limitadas. Así, puedes evaluar la reacción de los clientes antes de eliminarlos por completo.

¿Por qué eliminar los platos zombie?

En la industria de la restauración, la optimización del menú se traduce en una operación más fluida y en clientes más satisfechos. Trabajando con más de 4,000 restaurantes en Latinoamérica, en **Toteat** observamos que aquellos que optimizan su menú incrementan sus ganancias entre un 10% y un 20%. Los platos zombie no solo son ineficientes; también pueden confundir y hasta desanimar a los comensales.

Para los restauraneros, aprender a identificar estos platos y actuar de inmediato es clave para mantener un menú vibrante y en sintonía con los gustos de los clientes.

¿Excepciones?

Algunos platos permanecen en el menú por razones estratégicas. Ya sea un plato insignia o una receta especial que define la identidad del restaurante, puede ser mejor reducir su disponibilidad o reservarlo para ocasiones especiales.

Mantén un menú vivo con la tecnología de **Toteat**

Con plataformas como **Toteat**, los restauraneros pueden monitorizar la popularidad de cada plato en tiempo real, analizar los costos y rastrear las preferencias de los clientes. Esto permite ajustar el menú de manera ágil y mantenerlo relevante y rentable.

Eliminar platos zombie libera espacio para las verdaderas estrellas del menú y permite que el restaurante alcance mayor eficiencia en cocina, menos desperdicio y, sobre todo, mayor satisfacción para los clientes. Antes de añadir ese nuevo platillo de temporada, asegúrate de haber hecho la limpieza. Tu negocio y tus clientes te lo agradecerán.

FUENTE: Toteat

INICIO

SARGENTO®

CREEMOS EN EL PODER
DE LO NATURAL



INICIO

