

lo bueno y bonito del comer en la ciudad...

# Gusta!



¡Colecciona las recetas!

## Muelle 3

Manjares del mar

Ensenada, Baja California

## TIPS para parrillar

SMP - ¡El fuego  
nos une!

## Goose Island Pub

¡La cervecería  
más innovadora!

Monterrey, N.L.

Back to the  
basics

## Red's

Hamburguesas

Guadalajara, Jal.

## Pisto de arroz

¡prepara fácil  
y rápido!



Sabemos que lo bueno siempre puede ser mejor, por eso queremos compartir contigo

**nuestra  
evolución**



Dejamos de ser \_\_\_\_\_



**Para ser:**



—  
¡gracias por  
tu confianza!



/ProanCarneDeCerdo

ALIMÉNTATE SANAMENTE

Consultores en Diseño Gráfico  
S.A. de C.V.  
número 16 año 3

DIRECCIÓN  
Oscar Estrada - Carlos Almanza

DISEÑO  
Grupo Diseño

CORRECCIÓN DE TEXTOS  
Arturo Solís

DIRECCIÓN COMERCIAL  
Miriam Ortiz  
01 (55) 5553 5032 / 5553 2355  
Cel.: 55 4110 9278

FOTOGRAFÍA  
Grupo Expedición,  
Sociedad Mexicana de Parrilleros.

PORTADA  
Pisto de Arroz  
con Huevo San Juan

RELACIONES COMERCIALES  
Luis Omar Viloria

**Revista GUSTA**  
es una publicación bimestral editada por  
Consultores en Diseño Gráfico  
S.A. de C.V.  
Río Elba 10-402, Col. Cuauhtémoc  
C.P. 06500, México D.F.,  
Tel. 01 (55) 5553-2355.

Editor responsable:  
Oscar Estrada Beltrán.  
Reservas de Derechos al Uso Exclusivo  
No. 04-2010-102013353900-102,  
ISSN: en trámite. Licitud de Título en  
trámite. Licitud de Contenido en trámite,  
ambos otorgados por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación.

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de la editorial.

## EDITORIAL

**En esta edición de Gusta!** continuamos nuestro recorrido por el País buscando la oferta gastronómica más interesante para mostrar a nuestros lectores.

Empezamos nuestro recorrido en Ensenada, Baja California, visitando una nueva opción para degustar comida del mar, se trata de Muelle 3 del Chef Andoney García que con una extraordinaria combinación de sencillas recetas presenta al comensal verdaderos manjares en su restaurante de Ensenada. Déjamos Baja California para dirigirnos al Estado de Nuevo León y conocer una de las cervecerías más innovadoras del mundo y que ahora tiene nueva sede en tierra azteca, se trata de Goose Island Pub que recientemente abrió sus puertas en la ciudad de Monterrey como una muy buena alternativa para degustar y maridar cerveza. Y ya que andamos visitando las grandes ciudades no podíamos dejar de hacer una escala en Guadalajara y aprovechar para probar las ya famosas hamburguesas que ofrece Red's, que con su concepto "back to the basics" ha cautivado el paladar de los jaliscienses. Además, La Sociedad Mexicana de Parrilleros nos presenta muy buenas opciones para disfrutar de esas comidas los fines de semana.

¡Todo esto y más podrás encontrar en nuestras páginas de Gusta!  
Ven, te invitamos a comer con nosotros.

¡Gusta!

## Contenido

34 RED'S BACK TO THE BASICS



4 MUELLE 3



12 PISTO DE ARROZ INTEGRAL



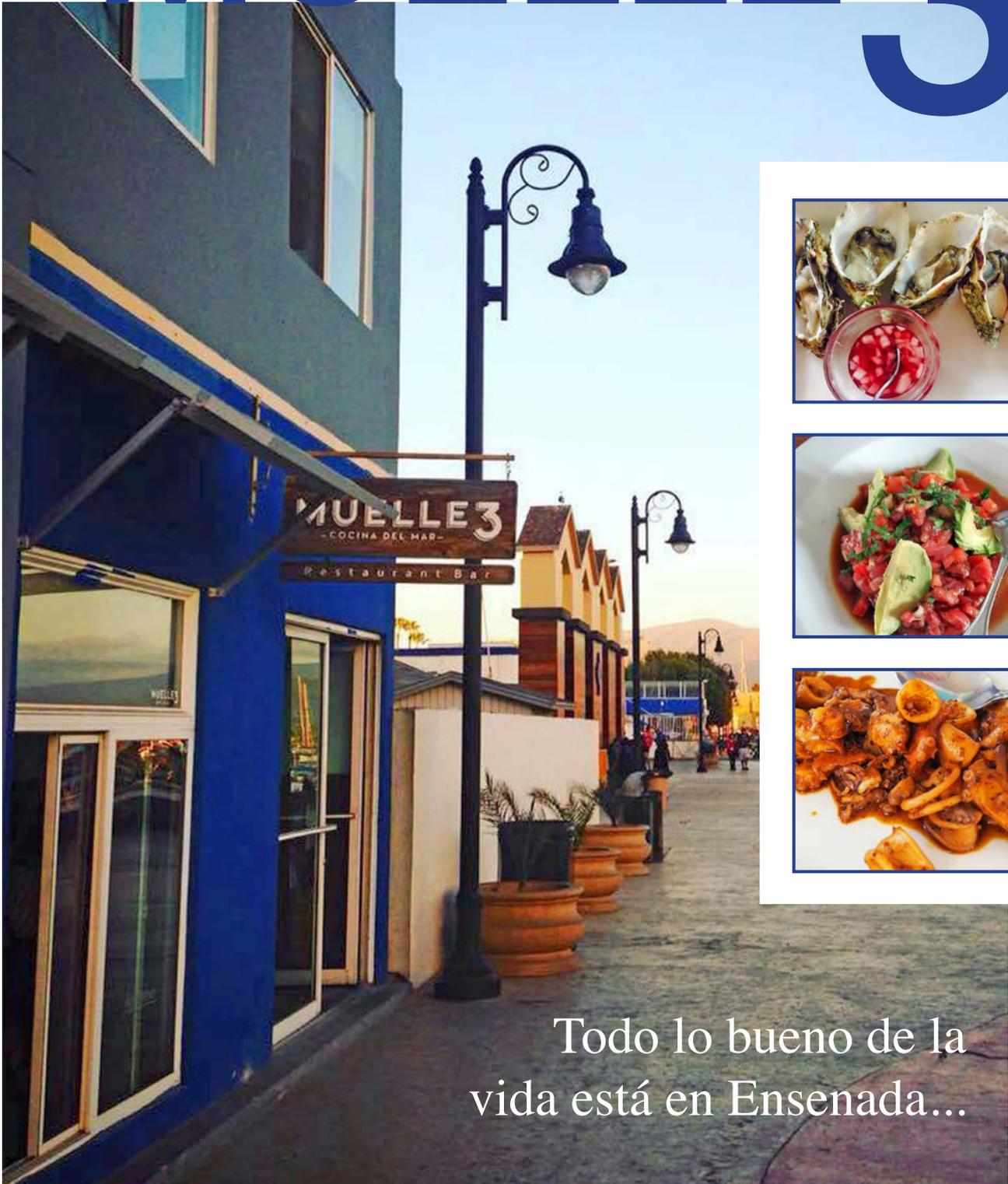
14 GOOSE ISLAND PUB



25 SOC. MEXICANA DE PARRILLEROS



# MUELLE 3



Todo lo bueno de la vida está en Ensenada...

Llevo muy poco tiempo viniendo a Ensenada. La primera vez fue hace tres años en época de vendimia. A partir de entonces he venido por lo menos cada cuatro meses y me encantó. Había escuchado hablar mucho de esta ciudad, sin embargo tener la oportunidad de viajar y conocerla con

ojos propios, hizo que al llegar me enamorara de ella. Esta ciudad es mágica, pero sobre todo sorprendente. Simplemente no puedes creer todo lo que encuentras aquí... todo lo bueno de la vida está en Ensenada: mar, playa, valles rocosos, frío, calor, niebla, olivos, lavandas, uva y las mejores puestas de

sol... efectivamente: no le hace falta nada a esta tierra tan próspera que da los mejores vinos y cervezas de México.

¡Y qué decir de su gente!, los mexicanos somos muy amiguetos, cordiales, cálidos; pero los ensenadenses tienen un corazón enorme, abren las puertas de su casa y de su familia brin-



Crema de almeja al estilo Muelle 3.



La carta de Muelle 3 ofrece una exquisita combinación de manjares del mar.

dando un calor muy especial acompañado siempre de un buen vino y una tabla de quesos... se contagia el amor por su tierra.

Una tarde caminando por su marina, me encontré a Muelle 3, de David Martínez, un restaurante asombroso. Primero porque exactamente allí desembarcan las lanchas con todos los pescados y mariscos del día; y después, porque el lugar es "súper cool", pequeño pero muy concurrido, y con el encantador paisaje de un muelle con sus redes, faros, anclas, olor a mar... ¡y qué decir de sus manjares!

No había tenido la oportunidad de conocerlo, sólo lo había visto y no fue sino hasta hace poco tiempo que por fin pude disfrutarlo... fue una experiencia cautivadora.

# del mar a la mesa

*Con un menú de productos del mar, muy frescos ya que provienen del puerto de Ensenada, la oferta de Muelle 3 se ha convertido en una de las favoritas de la ciudad.*

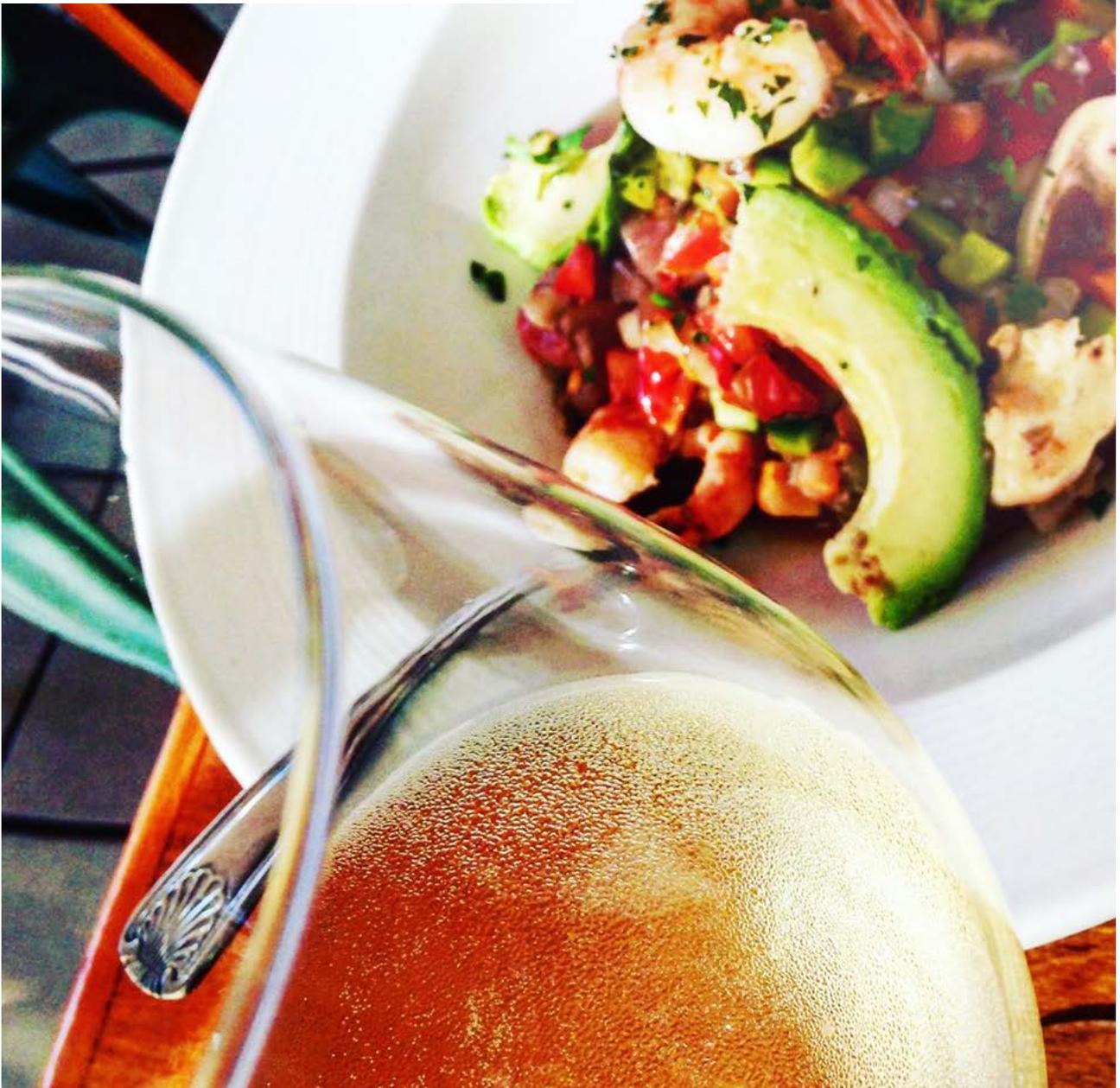
Durante la espera uno se sienta debajo de una luminaria que alumbra increíblemente para enmarcar el muelle (al que es imposible no fotografiar), una deliciosa copa de vino blanco complementa la espera. Se observan los barcos, las gaviotas y hasta un lobo marino... se pasa el tiempo volando. Por fin conocí las delicias de Andoney García, chef de Muelle 3. Mi flamante acompañante ya conocía el lugar y me hizo aún mas bella la estadía, ya que él ordenó para los dos. De entrada, el increíble Ceviche de La Casa, ¡espectacular! Sin duda el mejor ceviche que he probado en mi vida (y eso que estuve viviendo un tiempo en Lima, Perú). ¡Exquisito!, es sorprendente lo que los ingredientes bien



Cazuela combinada de almejas y mejillones al vapor.

preparados logran en cada bocado. Después compartimos una deliciosa crema de almeja de consistencia maravillosa. Y para cerrar, una cazuela combinada de almejas y mejillones. Aún puedo evocar el olor de esa cazuela cuando cierro los ojos. Todo esto lo acompañamos con un Chenin Colombard espléndido, por supuesto de Monte Xanic (mi favorito). La sonrisa de nuestra anfitriona, quien tuvo una atención excelente con nosotros, el ambiente cordial, la deliciosa comida y la hermosa compañía hicieron que Muelle 3 se volviera un “must” en Ensenada, simplemente nadie se lo debe perder.

*El propietario David Martínez junto al Chef Andoney García han logrado una extraordinaria combinación de sencillas recetas con manjares del mar que hacen la delicia de los comensales.*





### Más de Muelle 3

Dentro del 1er tiempo puedes elegir entre crema de almeja, ostiones naturales, sashimi de pulpo, sashimi de pescado, sashimi mixto, ceviche de almeja o ceviche de la casa. El 2do tiempo ofrece pescadillas, camaroncillas, ensalada verde, almohaditas de camarón, pulpo en huitlacoche, calamar frito, almejitas o mejillones al vapor. Y para el 3er tiempo, a escoger entre deliciosos camarones al ajo, pulpo con ensalada, pescado del día, pasta arrabiata, pas-

ta de mariscos o arroz del mar.

Para acompañar podrás degustar alguna de sus etiquetas de vinos provenientes de la afamada región de Valle de Guadalupe o elegir entre la amplia selección de cervezas artesanales elaboradas localmente, como Wendlandt o Agua Mala, entre otras. ■

#### Muelle 3

Av. Teniente José Azueta 187,  
Ignacio Altamirano, 22760 Ensenada, BC  
Teléfono: 01 646 174 0318





## Nueva Navaja Victorinox SMP



DISPONIBLE YA EN:

  
SOYPARRILLERO.MX

**HOY ES UN**  
**buen día para**  
*un buen desayuno*



Nos encanta acompañarte  
**en tus mañanas.**



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

# Pisto de arroz integral y Huevo San Juan





1 persona



20 minutos



Entrada

## Ingredientes

- 1 pza de Huevo San Juan
- 80 g Arroz integral precocido
- 60 g Jitomate
- 50 g de Berenjena
- 50 g de Calabaza
- 40 g de Cebolla
- 40 g de Chile verde
- 40 g de Zanahoria
- 10 g de Ajo
- 20 ml de Salsa pasilla



## Preparación

1. Cocer el arroz integral como se indica en las instrucciones de su caja y reservar.
2. Cortar las verduras finamente y sofreír en un sartén con el aceite de oliva, salpimentar, retirar y reservar.
3. En un sartén de teflón cocer un huevo de forma estrellado sin aceite y salpimentar.
4. El arroz y las verduras se montan en un plato utilizando un molde en forma de aro presionando para que se mantengan en esta forma, retirar el aro y encima colocar el huevo.
5. Se acompaña con un poco de salsa de chile pasilla y al gusto.

# Goose Island Pub



La cervecería más innovadora del mundo tiene nueva casa:  
**Monterrey**



Marco Aceves, Chef Goose Island Pub.



**G**oose Island es la primera cervecería artesanal de Chicago, comenzó abriendo un restaurante bar en 1988 con la misión de sorprender a todos los amantes de la cerveza y fomentar la cultura cervecera. Ahora es reconocida a nivel mundial por su constante innovación y su récord en medallas. Este mes de noviembre estamos de fiesta porque inauguramos por primera vez un Goose

Island Pub fuera de EUA y estará nada más y nada menos que ¡en Monterrey!

Ubicado en la calle Río Amazonas 234, San Pedro Garza García, más que un pub común: el Goose Island Pub cuenta con parrilla al aire libre, terraza, área de restaurante y un salón de proyección... todo con el característico estilo de la marca.

“Para nosotros es muy importante que la gente pueda acer-

carsse a Goose Island para conocerlos y aprender de cerveza, por eso creamos nuestra casa que es ahora también la suya, para transmitir nuestra personalidad de manera directa”, afirma Mariana Tostado, Embajadora Goose Island en México

Goose Island está acostumbrado a romper con todos los esquemas relacionados con la cerveza que tiene normalmente. Este nuevo venue ofrecerá una



Variedad de flatbreads al carbón.

**Un espacio único** que busca impulsar la cultura de la cerveza craft en México; a través de catas, charlas, maridajes, coctelería con cerveza y alta gastronomía.

experiencia cervecera completa: desde cervezas clásicas como nuestra Honkers Ale, 312, Goose IPA y Four Stars Pils; hasta cervezas más complejas como nuestras añejadas en barricas: Sofie, Lolita y Halia.

“Llegamos para quedarnos. Tenemos la misión de continuar impulsando la cultura de la cerveza craft en México. Vivimos para experimentar y explorar con Lagers, Ales e innovaciones que emocionan los paladares, es por eso que redefinimos el concepto del término Pub en todos los sentidos.” Asevera Edgar Hernández, Brewmaster Goose Island Pub

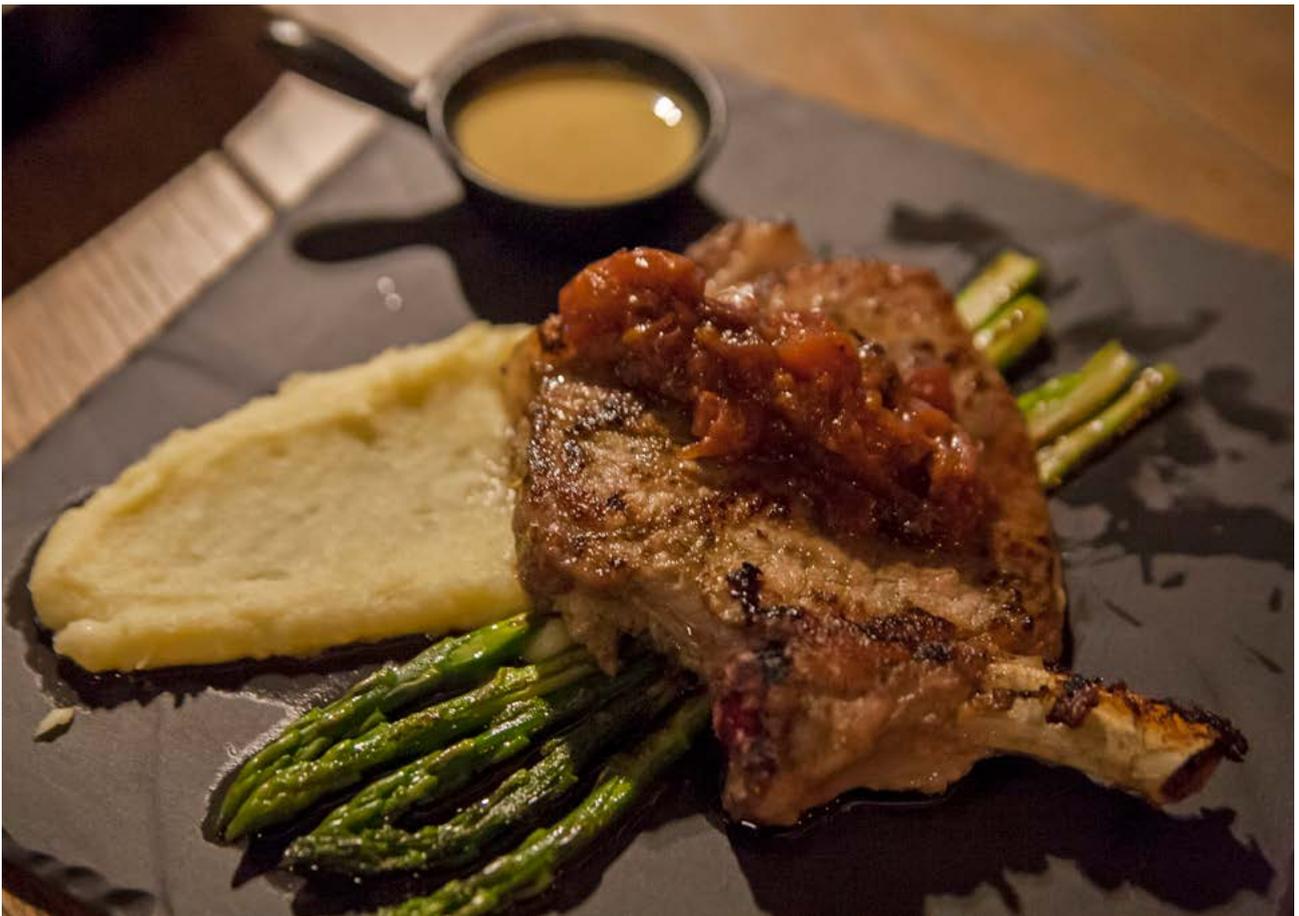
Una de las cosas que Goose Island sabe que para ser memorable no sólo hay que hacer excelentes cervezas y comida deliciosa. Por eso propone un calendario de eventos y actividades que promueven la música, la gastronomía, el aprendizaje y el cine. Entre Chicago Movie Nights y Vinyl Nights una vez al mes, para que veas y escuches cosas nuevas, acompañadas en su momento de palomitas y DJ, Beer Tastings y Hops Workshops, para fomentar el aprendizaje cervecero uno que otro jueves; Sunday Fill Ups, donde habrá menú tipo “all you can eat” de 1 a 5 pm aprovechan-



Dispensador de cervezas al estilo Goose Island.



Doble Chuleta de Puerco marinado en un recado "jerk", con chutney balsámico de frutas y espárragos a la plancha.



**Este movimiento gastronómico se ha vuelto realidad por nuestro chef Marco Aceves,**

quien aporta al pub una extensa selección de platillos como las tostadas de atún o los tacos brisket.

“Sabemos que la cerveza no se bebe, se vive. Se trata de un amor por la cultura cervecera y queremos que los

regios vivan experiencias culinarias en las que la cerveza acentúe los sabores de la comida y viceversa, algo que representa el comienzo de un movimiento: Maridar, probar y aprender”,  
Marco Aceves, Chef Goose Island Pub.



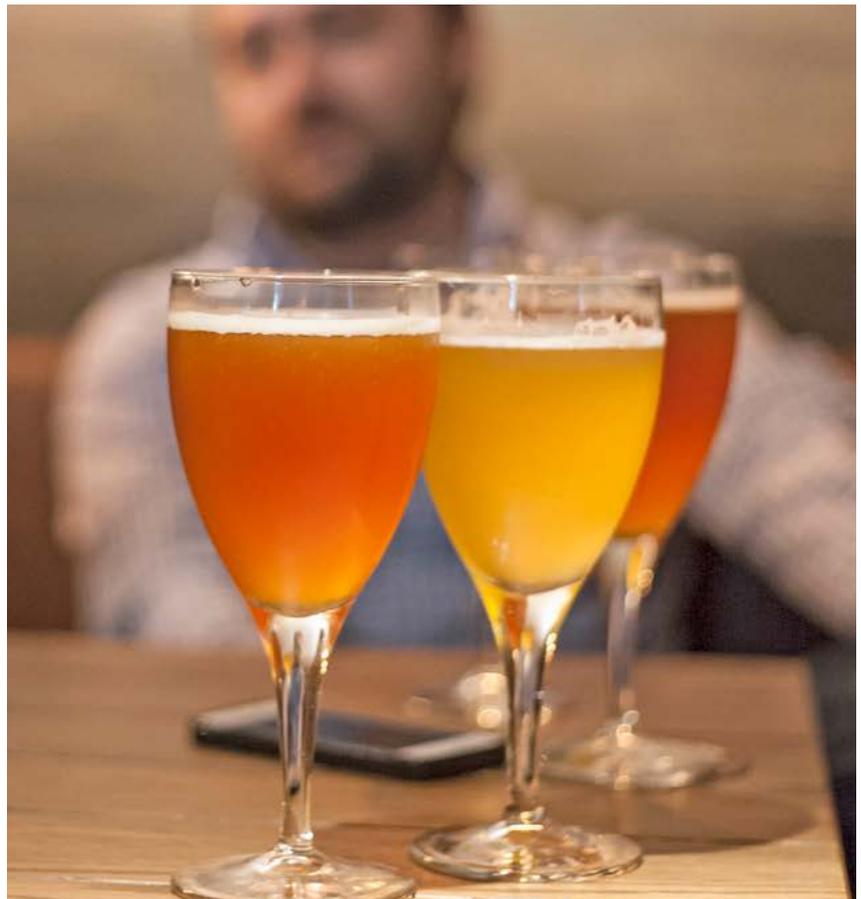
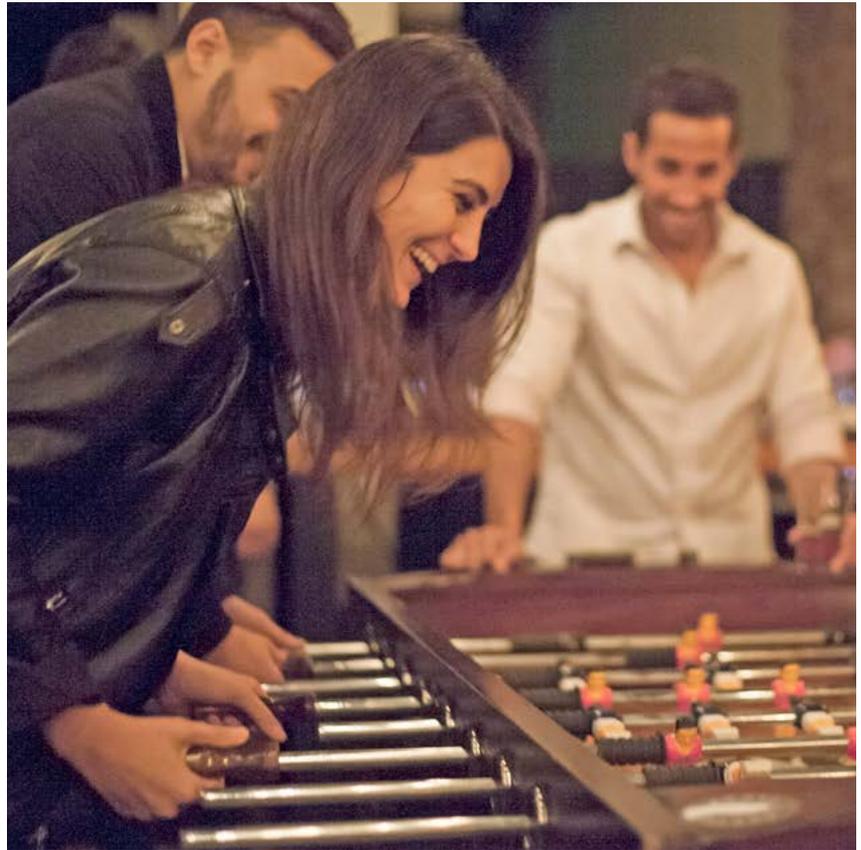
Alitas a la leña con nuestra salsa buffalo. Servido con salsa de queso azul stilton.

do la parrilla; martes de Growler Day, para llevarte cerveza a casa y viernes de Beer Flights, donde podrás disfrutar hasta cinco cervezas con charcutería.

“Sabemos que la cerveza no se bebe, se vive. Se trata de un amor por la cultura cervecera y queremos que los regios vivan experiencias culinarias en las que la cerveza acentúe los sabores de la comida y viceversa, algo que representa el comienzo de un movimiento: Maridar, probar y aprender”, Marco Aceves, Chef Goose Island Pub.

Este movimiento gastronómico se ha vuelto realidad por nuestro chef Marco Aceves, quien aporta al pub una extensa selección de platillos como las tostadas de atún o los tacos brisket. Ambos son perfectas entradas para compartir con los amigos. Ya entrando en calor, el chuletón doble de cerdo o el salmón de Alaska, son los indicados para saber de qué está hecho el Goose Island Pub. El primero marinado en un recado jerk con balsámico de frutas y espárragos para acompañar; y el segundo servido con camote, col rizada y quinoa, hablan del talento e ímpetu novedoso del chef. Y como siempre necesitamos un toque dulce, qué mejor para cerrar que con un coulant de chocolate: un postre de nieve ahumada y bombones al fuego que juntos crean el perfecto contraste que demuestra a la perfección que Goose Island es visionario, innovador y que no hay esquema alguno que no pueda romper.

Emprende el vuelo en la nueva aventura Goose Island Pub. ■



### Goose Island Pub Monterrey

Rio Amazonas #234, Col. del Valle,  
66220 San Pedro Garza García, N.L.

[@gooseislandmx](#) [/gooseislandmx](#)



# MIDWAY IPA

La nueva integrante  
revolucionaria de la  
gran familia  
**Goose Island**

**M**idway IPA es una IPA más ligera y accesible para los paladares de todos los amantes de la cerveza craft: a “Not All The Way IPA“. Una nueva cerveza que tiene todos los procesos de producción al estilo Goose Island que incluso se hace con la levadura original Goose Ale, pero con una receta multicultural que resulta más ligera y refrescante al paladar, generando un perfil de aromas cítricos y potentes que no se encuentran en ninguna otra.

La Midway IPA es una cerveza que resalta el sabor y calidad de Chicago: una bebida con amargor medio de 30 IBU y 4.1% Alc. Vol. Ideal para disfrutarse con experiencias musical.

Ale es un nombre que abarca a todas las cervezas de fermentación alta, lo que las diferencia de las lager que son de fermentación baja. Esto quiere

decir que en las ales, el proceso de fermentación ocurre en la superficie del líquido, mientras que en las cervezas lager, ésta ocurre cerca del fondo. En otras palabras, la levadura que cumple el proceso de fermentación flota en la superficie del líquido durante varios días antes de descender al fondo.

A todo esto, ¿sabes qué significa IPA?: IPA es un estilo de cerveza tipo Ale que según la leyenda, fue creada en el siglo XVIII, cuando los brewers de aquella época se dieron cuenta que para preservar las cervezas en el viaje de Inglaterra a la India, debían añadir más lúpulo (conservador natural que da el amargor a esta bebida). De esta forma el estilo adquirió un sabor notablemente más amargo al fin del trayecto, es así como nació la IPA (por sus siglas Indian Pale Ale).

Goose Island son los maestros

de las IPAs. Crean cervezas con una fuerte identidad. Con cada una buscamos reinventarse; tanto, que la Goose IPA es una de las cervezas con más medallas en toda América.

¿Y cómo surge la idea de hacer una Midway IPA? Fue algo muy natural. Los brewmasters; Edgar Hernández, Commander en México y Jared Jankovski, líder del equipo de Goose Island en Chicago; se dieron cuenta de que necesitaba existir una cerveza con todo el Punch de una IPA pero que se pudiera tomar por largas horas, inventaron en conjunto una nueva receta que establecería el nuevo trend de las craft en México: Las Not All The Way IPA.

En resumen, Midway IPA es el ejemplo perfecto del amor de Goose Island para crear una cerveza especial para cada momento. ■

# UNA EXPERIENCIA ÚNICA



**BALDERRAMA**  
HOTEL COLLECTION

50 AÑOS EL MEJOR TOUR OPERADOR  
DE BARRANCAS DEL COBRE.

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

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



HOTEL  
**MIRADOR**  
Barrancas Del Cobre, Chih.



HOTEL  
**MISION**  
CERCAHUI

Cerocahui Chihuahua.

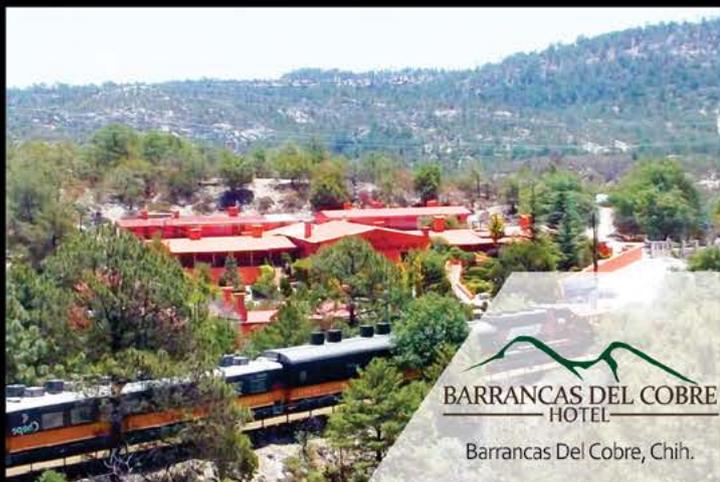


**Plaza Inn**  
HOTEL DELUXE  
Los Mochis, Sinaloa



**Santa Anita**  
★★★★★

Los Mochis, Sinaloa



**BARRANCAS DEL COBRE**  
HOTEL

Barrancas Del Cobre, Chih.



**Posada del Hidalgo**  
HOTEL-RESORT

Resort & Spa / El Fuerte Sinaloa.

# Lomo de cerdo con Huevo San Juan y verduras tipo tabulé





2 personas



20 minutos



Plato fuerte

## Ingredientes

- 2 pzas de huevo San Juan
- 200 g de lomo de cerdo
- 60 g de Calabaza
- 60 g de Berenjena
- 50 g de Cebolla
- 50 g de Aceite
- 40 g Pimiento verde
- 40 g de Pimiento rojo
- 10 g de Sal
- 10 g de Pimienta negra molida
- 5 g de Ajo
- 1 g de Romero
- 1 g de Pimentón dulce
- 1 g de Hierbabuena
- 2 pzas Flores comestibles



## Preparación

1. Abrir el lomo en corte de mariposa, mezclar una cuchara de aceite de oliva con romero, hierbabuena, pimentón dulce, sal y pimienta molida, untar con esta mezcla el lomo de cerdo y dejar marinar por 30 minutos. (de preferencia 8 horas)
2. Picar la cebolla y el ajo finamente, cortar las verduras en cubos muy finos para que nos de la apariencia del verdadero tabulé.
3. En un sartén caliente sofreír los vegetales, salpimentar, retirar y reservar.
4. Cocer en la plancha el lomo al punto deseado.
5. Al mismo tiempo en otro sartén hacer un huevo estrellado y salpimentar.
6. Servir en el plato deseado el lomo y colocarle encima una cama de los vegetales.
7. Retirar del sartén el huevo y colocarlo sobre la cama de vegetales, decorar con salsa de mango y las flores.



Since 1992

**USA TU CABEZA  
PROTÉGELA  
CON ESTILO**

Buff® is registered trademark, property of Original Buff S.A. (Spain)



La colección Chefs Collection de BUFF®, gracias a su particular diseño y a su composición, te mantiene el pelo recogido y apartado de la comida o la cara. Hecho con tejido CoolNet® UV+, este producto absorbe el sudor y ofrece un secado rápido cuando se realizan tareas en la cocina.

Gracias a la tecnología antibacteriana Polygiene® también tendrás una mayor sensación de frescor, y evitarás la aparición de malos olores.

**¡PROTÉGETE CON COOLNET® UV+ BUFF®!**



Información y ventas mayoreo: (33) 3632 5886 / info@buffmexico.com / www.buff.mx / www.buff.com



SOYPARRILLERO.MX



# Papas galeana asadas con tocino, rub dulce y piquín.

Prepara esta gran receta como todo  
un experto de la parrilla.



SOYPARRILLERO.MX

# PREPARACIÓN

## INGREDIENTES:

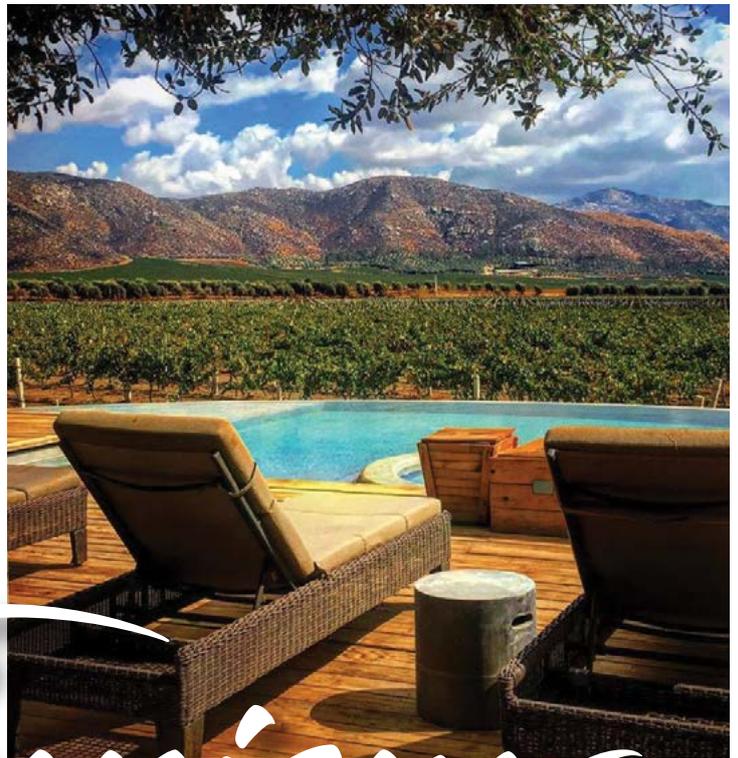
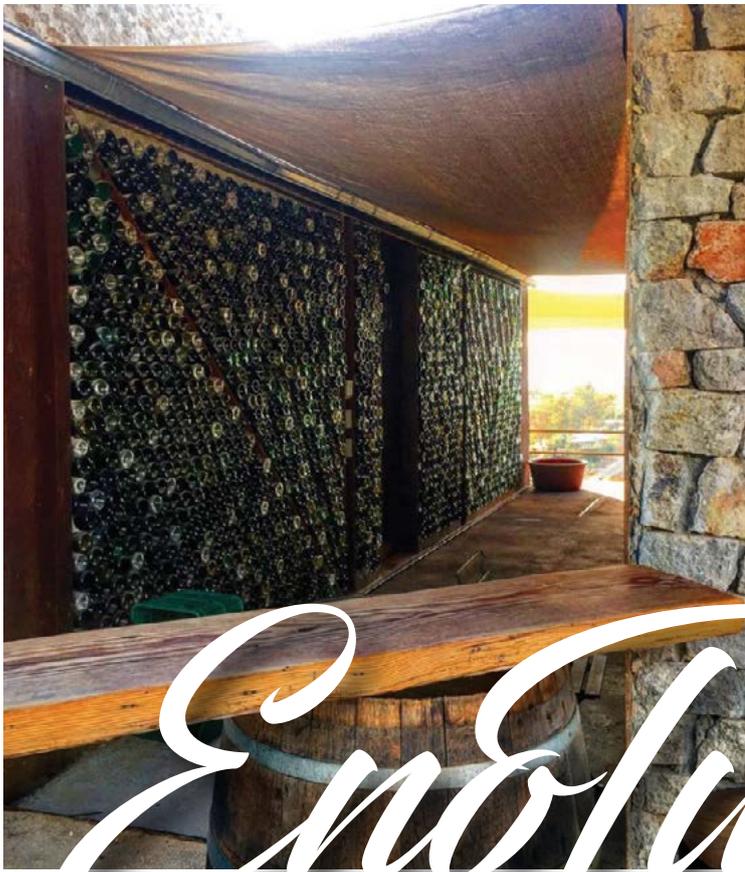
10 pza papa de galeana  
2 paquetes de tocino  
4 cda **BBQ Rub Classic SMP**  
Aceite de oliva  
1 pza limón

## PREPARACIÓN:

1. Cortar las papas de galeana por la mitad, colocarlas en un papel aluminio y verter un chorrito de aceite de oliva.
2. Dejar a fuego indirecto por 45 min a una temperatura de 350° a 400°F.
3. Sazonar el tocino con el BBQ Rub Classic SMP, que quede bien empanizado.
4. Acomodar el tocino a fuego indirecto preferentemente en una charola con hoyos.
5. Dejar de 20 a 30 min o hasta que tenga una consistencia crujiente.
6. Cortar un poco el chile serrano, verter en un molcajete y moler.
7. Sazonar con la sal ahumada, el jugo de limón, y al último, mezclar lentamente con el aceite.
8. En un tazón colocar las papas de galeana, espolvorear el tocino y verter un chorrito del chile serrano molido.
9. Servir y disfrutar.

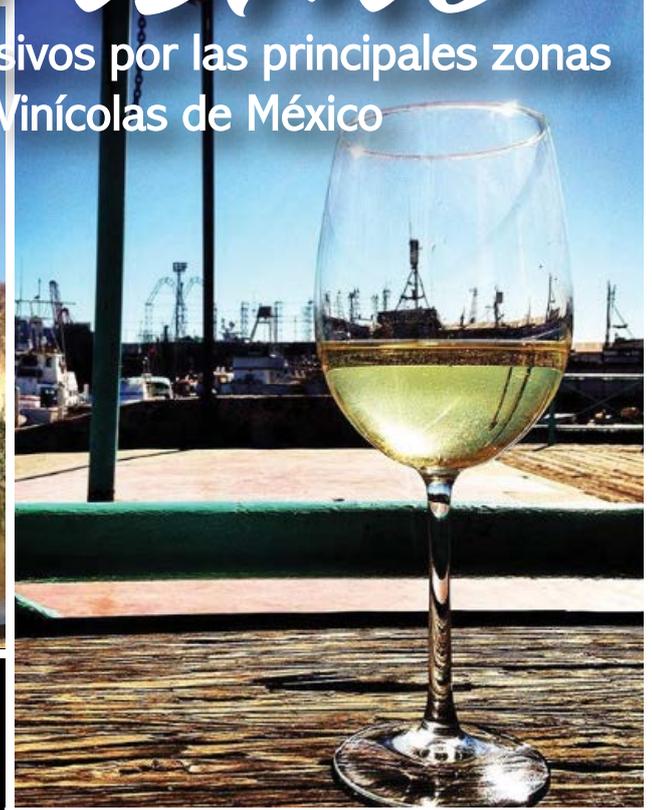


SOYPARRILLERO.MX



# Enoturismo

Tours exclusivos por las principales zonas  
Vinícolas de México



**PRO  
YECTO:  
VINO**

Vive el Vino con ProyectoVino  
Información: 6462600093 o  
al mail: [hola@proyectovino.com.mx](mailto:hola@proyectovino.com.mx)



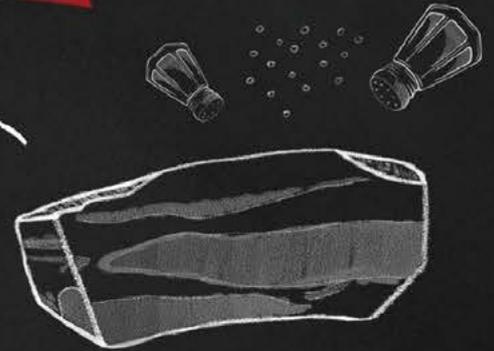
[www.proyectovino.com.mx](http://www.proyectovino.com.mx)



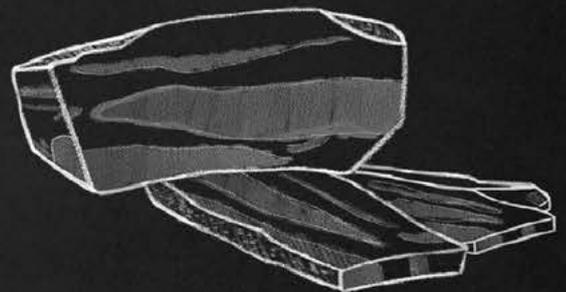
## TOCINO SMP



Ahumado por 14 hrs  
en leña de encino



Sazonado y curado con sal,  
azúcar mascabado y pimienta negra



Todo elaborado artesanalmente  
para conservar su sabor



Al ya estar cocinado  
¡Esta listo para consumirse!



¿Con qué lo acompañarías?

DISPONIBLE YA EN:

  
SOYPARRILLERO.MX

# Mini Gugelhupf





6 personas



40 minutos



Postre

## Ingredientes

- 60 g de Claras de huevo San Juan
- 140 g Harina
- 100 ml de Leche
- 100 g Glass royal
- 35 g de Mantequilla blanda
- 30 g de Pasas
- 30 g de Azúcar
- 10 g Almendras fileteadas
- 20 g Azúcar glass
- 6 g Levadura en polvo
- 2 g de Sal

### Para el glass royal:

- 30 ml Clara de huevo San Juan
- 250 g de Azúcar glass
- 5 gotas de Limón



## Preparación

1. Macerar las pasas y almendras con el licor de cereza 12 horas antes.
2. Pre-calentar el horno 200° C.
3. Activar la levadura con la mitad de la leche tibia y un poco de azúcar, formar una fuente con 80 g de harina y agregar la levadura, posteriormente amasar ligeramente.
4. Agregar la harina restante, el azúcar, la sal, las claras y batir por 10 min más, agregar leche poco a poco para evitar que esté poco consistente, la masa debe ser esponjosa y fácil de desprender.
5. Incorporar la mantequilla y el macerado de almendras con pasas, seguir batiendo hasta formar una masa brillante y elástica. Colocar porciones en los moldes sólo hasta la mitad y dejarlos fermentar a que doblen de volumen.
6. Hornear por 20 minutos. Cuando se haya dorado la superficie, sacar del horno y dejar enfriar, para después desmoldar.
7. Cubrir la parte superior con glass royal y espolvorear con azúcar glass.

### Para el glass royal:

Batir las claras hasta romper la ligadura, agregar azúcar glass cernida, y 5 gotas de limón para suavizar, batir hasta que el glass royal quede suave.

Panes artesanales con sabores diferentes, papas a la francesa con un sublime toque gourmet, una deliciosa variedad de hamburguesas para elegir con una diferente cada mes, una de las mejores aguas de mazapán de Guadalajara y un innovador postre que sin duda te hará cliente frecuente...

## Back to the basics

# Red's



**Bacon Lovers:** viene con pan sabor tocino, queso gouda, tocino y 100 g de carne.

**E**n el área metropolitana de Guadalajara un food truck, apenas cumpliendo tres años, está teniendo una aceptación sui generis. Se trata de RED'S, Food truck especializado en hamburguesas. Carmen Beltrán Baeza y Lucero González, propietarias y responsables de la operación de este food truck nos platican que estaban en busca de un proyecto gastronómico y vieron en los food trucks una opción muy viable.

Lucero estudió la carrera de chef en artes culinarias y es licenciada en turismo, en tanto que Carmen es licenciada en negocios, y le encanta la gastronomía, por lo que formaron una mancuerna perfecta.

Pero, ¿por qué un negocio de hamburguesas?, siendo que es de los que más encuentras. La respuesta fue contundente: “hay mucha oferta de hamburguesa pero pocas son las realmente elaboradas con un estilo clásico y eso es lo que hacemos”.

RED'S, a diferencia de otros food trucks, no va por hamburguesas gourmet, se inclina por un producto clásico. Lo interesante de las hamburguesa clásica es que no las encuentras mucho en oferta callejera, más bien las ubicas en cadenas como Carl's Jr, Burger King o McDonalds, y el concepto RED'S es tomar una hamburguesa clásica, darle un estilo propio pero conservando la esencia de esta comida estadounidense.

Si te acercas por primera vez a RED'S te preguntarán "¿qué tanta hambre tiene?" Y partiendo de tu respuesta vendrá la sugerencia. Si tienes mucha hambre la sugerencia será su Juicy Lucy, una hamburguesa estilo Minnesota, que trae en el centro queso americano derretido, dos piezas de carne (200 g) y más queso entre la carne. Al morder una Juicy Lucy sentirás el queso derretido por dentro, hamburguesa que en verdad saciará tu apetito. Si lo



Crujientes por fuera,  
suaves por dentro.



**Si te acercas por primera vez a RED'S** te preguntarán "¿qué tanta hambre tiene?" Y partiendo de tu respuesta vendrá la sugerencia. Una amplia variedad de hamburguesas para todo tipo de antojo.





Pan personalizado con logo Red's.



Ampliamente recomendada su hamburguesa clásica.



No te puedes resistir al único sabor de las DeepFriedOreos.



**El pan es artesanal y de sabores,** puedes elegir desde el natural, chipotle, cocoa y un pan sabor tocino. Cada mes RED'S tiene un pan especial, han tenido sabores como mostaza, palomitas, pan ahumado, ajo parmesano, pan de doritos, todo ello para seguir innovando.



que quieres es una comida ligera la sugerencia va desde su hamburguesa clásica, la que más venden, hasta la Bacon Lovers que viene con pan sabor tocino, queso gouda, tocino y 100 g de carne.

El pan es artesanal y de sabores, puedes elegir desde el natural, chipotle, cocoa y un pan sabor tocino. Cada mes RED'S tiene un pan especial, han tenido sabores como mostaza, palomitas, pan ahumado, ajo parmesano, pan de doritos, todo ello para seguir innovando.

Puedes acompañar tu orden con limonada de frambuesa 100% hecha en RED'S y completamente natural, también ofrecen agua de mazapán (muy similar en consistencia a la horchata), agua de pétalos de rosa y agua de hierba buena.

No te puedes ir de RED'S sin probar su famoso postre Deep Fried Oreo, que son galletas oreo caeadas en una masa dulce, creación de RED'S, para después pasar a la freidora. Se acompaña de dulce de leche y azúcar glass.

A RED'S lo puedes ubicar de jueves a lunes de 19:30 a 11 de la noche en el cruce de las calles de San Luis Gonzaga y Tchaikovsky, a una cuadra del Parque Metropolitano de Guadalajara. También lo encuentras, estrenando su segundo Food truck, en Punto Picnic, un food truck park ubicado en Avenida del Servidor Público a unas cuerdas del Trompo Mágico. ■

**RED'S**

<http://reds.mx/>



Reds Guadalajara

  
**CHOP!**



*¡La primavera  
ya llegó!*

**CROQUETAS CHOP!**

LA RECETA ES SENCILLA:

 **SÍRVELE** 

**BÚSCANOS EN TU**  
tiendita de la esquina



 /CROQUETASCHOP  
CROQUETASCHOP.COM