

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

Gusta!



Huevo
San Juan®

¡Colecciona las
recetas!

> Lula Bistro

¡Verdadera experiencia culinaria!

Guadalajara, Jalisco

> Mayab

panadería Yucateca

Satélite, Estado de México

> Centenario 107

Cervezas, vino y champagne

Distrito Federal

> Las delicias de Los MOCHIS

Sinaloa

De las mejores
PIZZAS
del país

Monclova
Coahuila

Descubre el sabor saludable de
la carne de cerdo



Tel. 01 (395) 725 2820
amara@proan.com saboramara.com





Consultores en Diseño Gráfico S.A. de C.V.
número 3 año 1

DIRECCIÓN

Oscar Estrada - Carlos Almanza

DISEÑO

Grupo Diseño

CORRECCIÓN DE TEXTOS

Xiomara Ballesteros

DIRECCIÓN COMERCIAL

Miriam Ortiz

01 (55) 5553 5032 / 5553 2355

Cel.: 55 4110 9278

FOTOGRAFÍA

Grupo Expedición, Roberto Beltrán,
Marmota Azul, Marcos Ferro

PORTADA

Ostión reina - Los Mochis

Foto: Roberto Beltrán

ASISTENCIA EN DISEÑO

Javier Balderas

CONTACTO

expedicion@grupoexpedicion.com

01 (55) 5553-2355 / 5553-5032

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. www.exploramexico.tv

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.

Febrero - marzo 2017

EDITORIAL

En esta edición de Gusta! seguimos en nuestra tarea de recorrer el país buscando los restaurantes más novedosos, los clásicos y toda aquella comida que nos cause emoción, incluso antes de probarla.

Y empezamos nuestro viaje culinario en el Distrito Federal, en el antiguo barrio de Coyoacán donde encontramos al Centenario 107. Este lugar ofrece tres restaurantes en uno, cada uno girando su oferta gastronómica sobre una bebida: cerveza, vino y champagne.

Luego volamos a Sinaloa, a la ciudad de Los Mochis. Aquí encontramos una enorme sorpresa gastronómica, donde los pescados y mariscos se combinan para hacer una verdadera sinfonía de sabores que no por nada han dado a Sinaloa fama de contar con la mejor oferta de mariscos en el país.

De vuelta a la Zona Metropolitana de la Ciudad de México, en Satélite, encontramos una peculiar panadería que ofrece pan yucateco con todo el sabor de la península.

De Ciudad Satélite tomamos carretera con dirección a Monclova, Coahuila, donde podemos degustar unas de las mejores pizzas de México.

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

¡Gusta!

Contenido

4 CENTENARIO 107: CERVEZA, VINO Y CHAMPAÑA



52 LULA BISTRO: COCINA DE AUTOR EN GUADALAJARA



14 LAS DELICIAS DE LOS MOCHIS



24 DE LAS MEJORES PIZZAS



33 MAYAB: PANADERÍA YUCATECA





cerveza, vino y champagne al estilo

CENTENARIO



Texto: GUSTA!
Fotos: Roberto Beltrán.
Cortesía Centenario 107.



Centenario 107, como si se tratase de un ser divino, es uno y es tres. Ubicado en la dirección de la que obtiene su nombre, apenas a unas cuerdas del centro de Coyoacán, Distrito Federal, este concepto de restaurante en realidad se divide en tres conceptos distintos, cada uno con su espacio. Sin embargo, además del código postal, todos comparten una sola esencia: su oferta gira alrededor de una bebida y todos están pensados para que te sientas tan a gusto como en la sala de tu casa.

Las tres facetas del restaurante responden a tres bebidas: cerveza, vino y champaña. Cada una tiene su propia área, decoración, ambiente y alimentos. Como cada restaurante se creó a partir de la bebida que les da razón, la carta de comida fue creada para que maridara a la perfección. También el espacio se acondicionó para que hiciera honor a la botella –o barril– que representa.

La Cervecería

El más grande de estos tres restaurantes hermanos es la cervecería. Nacida hace casi 5 años con la idea de vender cervezas a la carta, comenzó ofreciendo cervezas nacionales y algunas extranjeras, todas comerciales. Luego se incorporó al menú Cosaco, la primera cerveza artesanal. Después llegaron Tempus y Minerva, y siguieron Chaneque, Cucapá y otras muchas. Y no solo llegaron de México, sino que la carta se adornó con el nombre de 19 países que aportan toda clase de variedades y sabores en elixires dorados, unos más oscuros que otros.

México sigue siendo prioridad y, además de las cervezas de siempre, la carta trae un inmejorable abanico de botellas artesanales que invitan a salirte de tu marca usual y experimentar un poco. “Tenemos todas las cervezas, excepto Sol”, dice irónicamente Diego Hernández, chef de Centenario 107. Aquí no hay distinción de cervecerías, todas las marcas –menos la que dijo Pablo– están invitadas.

La carta de bebidas no se detiene ahí. Además de café, té y otras curiosidades, hay muchos, pero muchos, cocteles de dónde escoger. Desde un Martini Vodka hasta un Hada Verde, pasando por el Shot Centenario (Midori, curazao, vodka y granadina) hay algo para todos los gustos y todas las necesidades etílicas. También se pueden pedir destilados





La reina de la casa sigue siendo la cerveza. No sólo es lo que más hay, sino que los alimentos fueron pensados para rendirle tributo. Se pueden ordenar ensaladas, tapas, pinchos, salchichas y treinta y tantas pizzas.



► Plato con algunas variedades de salchichas, con guarnición de sauerkraut, puré de papa, mayonesa y mostaza acompañado con una cerveza bien fría.



por trago. Adivinaste, hay de todos los destilados.

Sin embargo, la reina de la casa sigue siendo la cerveza. No sólo es lo que más hay, sino que los alimentos fueron pensados para rendirle tributo. Se pueden ordenar ensaladas, tapas, pinchos, salchichas y treinta y tantas pizzas. También hay una hamburguesa y la Chapata Centenario. Excepto estas dos últimas opciones, todos los alimentos son para compartir. El objetivo es pedir varias cosas al centro para que todos puedan comer de todo, como si estuvieras en una reunión en tu casa.

“La idea de Centenario 107 es que este lugar es una extensión de tu casa –afir-

ma Pablo, cómodamente sentado en la terraza del restaurante–. Si no tienes una terraza en tu casa, esta es tu terraza. Nunca te vamos a presionar para que pidas algo más o para que te pares rápido ya que pediste la cuenta. El punto es que debes sentirte totalmente a gusto de estar aquí”.

Ese mismo espíritu de compartir está reflejado en la carta. “Cada uno (de los miembros del equipo de Centenario 107) fue aportando sus sabores –dice Pablo–. Nos juntábamos un domingo a probar cervezas y entre todos proponíamos y decidíamos qué se quedaba y qué no”. De ese modo se conformó un menú con nombres como ensalada Pao-

la o pizza Pablo, que hacen honor a sus creadores.

Algo similar pasó con la decoración. Ecléctica, por decir lo menos, está inspirada en la imagen de los pubs ingleses y las brasseries francesas y belgas, pero tiene una combinación muy inusual de elementos y estilos. Una vez más, todo fue creado entre familiares, amigos y conocidos. “Uno de nuestros cuates pintó el mural del baño, otro pintó el venado que está allá afuera (en el estacionamiento). También tenemos un par de cuadros de Guillermo Scully –cuenta el chef–. Aquí no hay pretensiones, cada elemento habla por sí mismo.

Hasta la música, proveniente de un





iPod en el que cada uno de los miembros del restaurante ha vertido su gusto y humor, es totalmente disímil de una pista a otra. Puede sonar el último lanzamiento de Taylor Swift e inmediatamente después un éxito inmortal de los Ángeles Azules.

Tal variedad atrae a todo tipo de gente. Puedes encontrarte a Cuauhtémoc Cárdenas o Ely Guerra —sí, los dos son clientes— tomando cerveza a lado de un oficinista recién desempacado de la chamba o unos chavos que llegan en chanclas. Coyoacán es un punto natural de convergencia de muchos espectros sociales, políticos y artísticos, por ello esta cervecería ha caído perfecta para

invitarlos a todos a convivir.

Centenario 107 es la casa de todos. Aquí no existen las cadenas ni los códigos de vestir, sólo un montón de cervezas que te harán expandir tus horizontes más allá de la lager de siempre. Eso sí, si vas en fin de semana, llega temprano, porque en la noches seguro estará lleno.

La Vinería

Aunque comparte la misma esencia desenfada de la cervecería, la vinería es un restaurante un poco más en forma. Los bancos altos y gabinetes relajados se cambian por mesas de 4 o 6 personas y un ambiente un poco más sobrio.

“Para este restaurante hicimos una carta más elaborada, un poquito más formal, para que maridara con los vinos”, dice Pablo. Como en la cervecería, todo gira en torno a la bebida. Las pastas son más sobrias, las pizzas tienen ingredientes de mayor categoría y el ambiente en general es un poco más refinado.

No obstante, para seguir con el irreverente eclecticismo, ninguna silla es igual a otra, la mitad de las paredes están tapizadas de pedazos de tronco de desperdicio de alguna tala en Tlalpan y la otra mitad con trozos de bastidores de un artista amigo.

La carta de vinos es interminable. Botellas de todas las uvas y todas las ga-



► Pintxos morunos
y vino espumoso
para cenar en la
Champagnería.



La carta de vinos es interminable. Botellas de todas las uvas y todas las gamas tienen sus nombres ahí. Y aunque también hay representantes de un montón de países, el lugar de honor es para México



► Lasagna acompañada
de un rica cerveza oscura
o una copita de vino.



mas tienen sus nombres ahí. Y aunque también hay representantes de un montón de países, el lugar de honor es para México. “Tenemos a los vinos mexicanos muy en alto, y procuramos incluir en la carta algo para todos los gustos, que seas tú quien elige algo para estar a gusto y no alguien más que pretende decirte qué debe gustarte”, sentencia Pablo.

Listarlos es ocioso. Puedes pedir prácticamente el vino que quieras y lo llevarán a tu mesa. Para acompañar las copas hay platillos como tártara de atún (uno de los más socorridos), pizza de alcahofas, pizza de frutti di mare y otras ricas opciones.

La vinería es más para platicar, para una velada tranquila. Ahora, si lo que quieres es cambiar de continente sin salir de la ciudad, la opción para ti está un piso arriba, en la tercera faceta de Centenario 107.

La Champagnería

Con todo y su nombre europeizado, el restaurante que vive en el piso de arriba de la vinería es un pedacito del mediterráneo. Pintado de blanco y azul, y adornado con clara madera de guacal, bien podría estar en una terraza de Barcelona, Italia o Grecia.

Esta es la casa de los espumosos. Cava, prosecco, brut, semisec, champaña, en fin, cualquier variedad de vino espumoso tiene cabida en este espacio adornado con escenas pintadas de la costa griega.

La cocina está abierta, apenas atrás de la barra donde se despachan las bebidas. De ella salen pinchos, tapas y crepas, una vez más, elaboradas específicamente para maridar con las copas.

La Champagnería está inspirada en las viejas xampanyerías catalanas, a las que la gente pasaba casualmente a pie un domingo al mediodía para tomarse una copa de cava y seguir su camino. Aunque se ha adaptado al mercado mexicano, acostumbrado a llegar en auto y a la comodidad de las mesas, se busca proyectar el mismo ambiente relajado. Para aumentar la sensación de estar plácidamente en algún litoral europeo, se ha montado un techo retráctil que se repliega en días soleados.

Las tres caras de Centenario 107 tienen su encanto, cada una con su especialidad, pero todas con una misión común: que te sientas tan a gusto como si fuera parte de tu casa. ■



Las tres cartas de Centenario 107 tienen su encanto, cada una con su especialidad, pero todas con una misión común: que te sientas tan a gusto como si fuera parte de tu casa.



■ Cerveza artesanal de la amplia oferta del Centenario 107.

INICIA BIEN TU DÍA

CON CLARAS DE
HUEVO SAN JUAN



Conoce más beneficios y recetas en:
claradehuevo.mx



**Huevo
San
Juan®**

Omelet de espinacas con queso





4 personas

Ingredientes:

10 pza.	Huevo San Juan
1 manojo	Espinacas desinfectadas
C/s.	Queso gouda rebanado
C/s.	Sal
C/s.	Aceite vegetal

Guarniciones:

Ensalada fresca
(jitomate, lechuga, germinado, berros,
cebolla capeada, sal de grano
y nuez molida)

Procedimiento:

Calentar un poco de aceite en un sartén, de preferencia con teflón.

Agregar los huevos batidos al sartén, sazonar al gusto con sal y cocinar por 5 minutos a fuego bajo sin mover.

Voltear con cuidado el omelet y colocar encima una cama de espinacas y de queso, enrollar para formar un omelet en forma cilíndrica.

Retirar del fuego, dejar reposar por 2 minutos y rebanar.

Servir inmediatamente el omelet en un plato y acompañar con la ensalada fresca.
Decorar con la nuez, la sal de grano y una ramita de perejil.



Las *delicias* *de los* Mochis

Ceviche de chile
de árbol y camarón.



**Mariscos, machaca,
pescados, chilorio y un
sazón delicioso es lo que
encontrará en su visita a
la bella y pujante ciudad
de Los Mochis...**

Sinaloa es una tierra extraordinariamente generosa. Su cercanía con el mar permite degustar una amplia variedad de platillos preparados con pescados y mariscos, combinando también la carne roja, y la fertilidad de su tierra regala una enorme gama de vegetales.

Sinaloa es famoso por el volumen, calidad y variedad en la producción pesquera.

Esta tierra también adquiere matices gracias a sus cultivos como soya, chile, sorgo, arroz, frutas, caña, maíz, trigo, frijol, jitomate, pepino, berenjena, pimientos verdes, anaranjados, amarillos y rojos, entre muchos otros. Gracias a la alta producción de verduras, Sinaloa cuenta





Salmon a las hierbas.



Ostión reina.



con modernas empacadoras de verduras que llevan el producto a distintas partes del globo; una de las empresas más conocida es Del Fuerte.

No todo es verduras y mariscos, el estado cuenta con cientos de miles de cabezas de ganado que proveen carne, leche y lácteos de la mejor calidad. Toda esta inmensa producción agrícola, ganadera y pesquera hace que la comida sea igualmente vasta y deliciosa.

Una de las ciudades sinaloenses que reúne todas las bondades de la gastronomía de esta región es la ciudad de Los Mochis.

Desde finales del siglo XIX, con el sueño del ferrocarril por parte de Albert Kimsey Owen y la fundación de los primeros ingenios azucareros, llegan los primeros colonos norteamericanos y sinaloenses a las cercanías de Topolobampo y es hasta el 20 de abril de 1903 que se funda, por decreto, la alcaldía de Los Mochis. Aquí comienza el primer trazo de la ciudad.

Actualmente, Los Mochis es una ciudad joven y moderna, fusión de dos culturas: norteamericana e indígena de la raza mayo del norte de Sinaloa. Al llegar a Los Mochis encontrará una tierra extraordinariamente fértil y un lugar

UN GRAN LITORAL



Los Mochis tiene en sus playas el litoral más grande del estado además de una flota pesquera de casi 3 mil embarcaciones; aquí se explotan especies como camarón, langosta, calamar gigante, sardina, mojarra, pargo, lisa, anchoveta, almeja, robalo, ostión, sierra, curvina, marlín, jaiba y callo de hacha.

lleno de calles reticulares, anchas y arboladas; la gente es muy amable gracias a que el lugar tiene fama de poseer la mejor gastronomía de la región. Su cercanía con el mar permite degustar la más amplia variedad de platillos con pescados y mariscos combinando también la influencia de carne roja, herencia del norte del país.

Los Mochis tiene en sus playas el litoral más grande del estado, además de una flota de casi 3 mil embarcaciones. Ahí se explotan especies como camarón, langosta, calamar gigante, sardina, mojarra, pargo, jaiba, callo de hacha, entre otras muchas que se aprovechan

para el consumo local.

Si bien Los Mochis ha desarrollado un concepto de gastronomía propio, no puede apartarse de la gastronomía de todo el estado de Sinaloa, que ha aportado excelentes matices a esta cocina. La variedad culinaria se debe en gran medida a la generosidad del océano Pacífico y al trabajo de sus habitantes, quienes han convertido en un edén esta tierra tan árida, para muestra de la abundancia solo hay que deleitarse con la vista: alimentos del mar, verduras y frutas de insuperable calidad son el producto de una tierra abrazada por el mar y la sierra. ➡



TOSTADAS DE MARISCOS

[Las tostadas de camarón y pulpo son muy tradicionales, al igual que las quesadillas de pescado, como el marlín.]



Aunque los tamales están ampliamente difundidos por toda la República, merecen especial mención los tamales de puerco estilo Sinaloa que se preparan en Los Mochis, donde la forma de envolver el tamal es diferente y típica del estado. Estos tamales traen como relleno un guiso de carne de cerdo, papas, aceitunas y rajas de chile poblano; se amarran de los dos extremos con una tira de las mismas hojas de maíz, son muy tradicionales al igual que las quesadillas de marlín, así como tostadas de pescado y mariscos, como camarones y pulpo.

Para refrescarse nada mejor que el agua de cebada

siendo la más tradicional la del “indio de cebado” que desde hace 69 años ha deleitado y refrescado a los mochitenses. Todavía corren los recuerdos de aquellos chiquillos que saliendo de la secundaria compraban en la esquina esta agua y la acompañaban con una sabrosa dona glaseada, y al llegar a casa la comida esperaba con sus albóndigas de camarón acompañadas de arroz rojo o blanco.

Mención aparte merece “La cazuela”, típico puchero sinaloense con pecho y falda de res sazonadas con ajo y hierbas de olor bañada en un caldillo de verduras. La



Pescado zarandeado
con camarones.

machaca ha llegado hasta los mariscos y se prepara de camarón y de pescado; esta rica botana lleva sal, pimienta, orégano, chile, cebolla y jitomate, todo muy bien sofreído y sazonado acompañado de tortillas de harina, maíz o tostadas y por supuesto una cerveza Pacífico bien fría. También está un guiso muy tradicional y casero que es el cadillo de machaca. Este lleva la machaca tradicional en un caldillo sazonado al cual se le agregan huevos que se fríen en el caldo caliente.

Muy popular es el llamado pescado zarandeado, que es un pargo que se asa al carbón sazonado con jugo

de limón, sal, pimienta, salsa de chile de árbol, salsa de soya, sal de ajo, mayonesa y pimienta morrón.

La lobina es un pescado bastante socorrido en la cocina mochitense, se prepara fileteado y frito o en callos para botanear con tostadas o galletas saladas.

El chilorio es un platillo típico de la cocina sinaloense, especialmente en el desayuno, consiste en carne de cerdo desmenuzada, condimentada con chile pasilla, ajo, comino, orégano y sal, todo cocido con manteca de cerdo. Esta receta se conoce desde hace unos 300 años y se cree que fue usada como medio para conser-





var la carne guisada, ya que los condimentos y la manteca de cerdo actúan como conservadores naturales.

Para el almuerzo un platillo que no falta son los frijoles puercos; son unos deliciosos frijoles refritos, guisados con manteca y cebolla a lo que se agrega tocino, chorizo, chiles, jamón y queso. Se sirven bien calientes, con el queso derretido y tortillas.

La “comida rápida” también se ha desarrollado en Los Mochis, tal es el caso de los tacos de La Comadre, de tradicional birria; los del Chavo, taquitos al vapor de

papa y carne; o los de El Zurdo, de carne adobada, todos ellos muy populares y de excelente sazón.

Para el desayuno o merienda el Pan de Mujer o los Coricos no pueden faltar. El Pan de Mujer es una especie de empanada grande que puede o no ir rellena (de calabaza y piloncillo) y que se venden en las rancherías o a la orilla de las carreteras. Este pan incluso se come a medio día acompañado de un refresco frío. Los Coricos o Tacuarines, como también son conocidos, son galletas de maíz originarias de este estado. Estas galle-

GASTRONOMÍA Y TURISMO



[Los Mochis es el inicio del recorrido del famoso tren CHEPE, el Chihuahua-Pacífico, que sale de Los Mochis para internarse en la Sierra Tarahumara y cruzar las mundialmente famosas Barrancas del Cobre.]

Más información visita www.visitlosmochis.com.mx o en la Dirección de Turismo Zona Norte de la Secretaría de Turismo al teléfono: 01 (668) 817-19-22

tas tienen una historia muy peculiar: el nombre tacuarines proviene del nombre del Ferrocarril Sur-Pacífico, que era conocido como "Tacuarinero", cuando el tren regresaba de Altata a Culiacán, las mujeres subían para vender estas galletas. Para la época de frío en Los Mochis, es común ver a la gente con su atole de pinole o el tradicional champurrado.

En la ciudad de Los Mochis su deliciosa gastronomía es acompañada de museos, destacados eventos culturales y deportivos, destinos de playa cercanos, tra-

diciones como la danza del venado y las festividades de Semana Santa, así como el Pueblo Mágico de El Fuerte, a corta distancia de la ciudad.

Pero además, Los Mochis es el inicio del recorrido del famoso tren CHEPE, el Chihuahua-Pacífico, que sale de Los Mochis para internarse en la Sierra Tarahumara y cruzar las mundialmente famosas Barrancas del Cobre.

Esta es solo una muestra de lo que puede encontrar en su visita a Los Mochis, la puerta de entrada a las Barrancas del Cobre. ■



Huevo cocido al horno con pimientos de colores





3 personas

Ingredientes:

6 pza.	Huevo San Juan
6 pza.	Pimientos morrón de colores chicos
50 ml.	Crema Natural
15 gr.	Mantequilla
60 gr.	Queso rallado tipo Mozzarella
20 gr.	Cebolla Blanca picada
5 gr.	Ajo picado
C/s.	Sal y pimienta
C/s.	Mantequilla para el pimiento

Para la salsa:

200 gr.	Jitomate saladet
30 gr.	Cebolla
15 gr.	Ajo
C/s.	Chile chipotle adobado al gusto
C/s.	Aceite vegetal
C/s.	Sal y pimienta
C/s.	Agua

90gr.	Queso panela
18 pza.	Rebanadas de pan de caja
6 pza.	Hojas de Lechuga al gusto
C/s.	Sal y pimienta
C/s.	Aceite de oliva
2lpza.	Papas a la francesa

Procedimiento:

1. En una sartén o cacerola poner a fundir la mantequilla, poner a dorar el ajo junto con la cebolla, una vez que haya obtenido un café claro incorporar la crema junto con el queso tipo mozzarella. Sazonar y retirar.
2. Precalentar el horno a 160°C. Untar con mantequilla el interior de los pimientos y sal pimentar. Rellenar el fondo con la crema.
3. Romper un huevo por pimiento y colocarlos en un recipiente para hornear.
4. hornear por 8 minutos aproximadamente. Servir.
5. se decora en el plato con las lechugas las papas a la francesa y el queso panela cortado en bastones y pasado por el comal.
6. de las rebanadas de pan se cortan en círculo y tostar. Colocarlos en el plato para acompañar los huevos.

Para la salsa:

1. Colocar en la licuadora el jitomate, el chile, la cebolla y ajo, moler perfectamente. Incorporar agua si es necesario.
2. En una sartén calentar aceite e incorporar la salsa.
3. Continuar la cocción a que cambie de color y espese un poco. Salpimentar y retirar de la lumbre.

HERMAN'S PIZZA

Monclova, ciudad que alguna vez fue la capital de Coahuila y Texas, es sede de una de las mejores pizzerías del país.



Pizza Serrana:
trozos de jamón
serrano, tomate,
espinacas
y champiñones.



Texto: Xiomara Ballesteros.
Fotos: cortesía Herman's Pizza.

Para los que no tienen el dato, Monclova es el mayor productor de metal en la República Mexicana y en toda Latinoamérica. Y pese a haber nacido como una región propiamente agrícola con amplios campos dispuestos al cultivo de los más diversos insumos, ahora es un faro de oportunidades en cuanto a la industria metalera, desarrollo industrial, comercial y financiero se refiere.

Sin embargo, dentro de toda la ingeniería y metales que puedes encontrar en Monclova, se encuentra un fabuloso restaurante de pizzas que te cautivará con su ambiente e inigualable sabor.

Con varias ubicaciones disponibles dentro de la zona centro de Monclova, se encuentra Herman's Pizza, restaurante inaugurado hace más de 40 años por los hermanos Gerardo y Marco Villarreal, quienes apostaron por ofrecer un producto

de la mejor calidad, novedoso y además único en la región.

Con la idea puesta en vender pizzas, venía también la idea de ponerle un nombre que representara los gustos de los hermanos, y es así como llegó el nombre de Herman, por el afamado escritor alemán Hermann Hesse a quien Gerardo y Marco disfrutaban leer.

"Herman's Pizza inició hace más de 40 años con un concepto de pizzería local con un ambiente casual y familiar que se conserva hasta la fecha. Al cabo de varios años se integró el servicio a domicilio, lo cual atrajo más movimiento, sin embargo la gente siguió acudiendo a disfrutar de las pizzas recién





Herman's Pizza inició hace más de 40 años con un concepto de pizzería local con un ambiente casual y familiar que se conserva hasta la fecha.

Pizza Marinera:
camarones
y anchoas.

← salidas del horno ya sea en familia, parejas o con amigos”, comparte Bernardo Mortera, director de Herman's Pizza.

Con el tiempo el restaurante ha vivido diversas modificaciones, desde el cambio en el logo hasta la oferta en el menú. Al principio la mayor oferta la ocupaban las pizzas, desde la sencilla Margarita hasta la clásica de Peperonni. Ahora ya cuentan con una oferta deliciosa que consiente a todos los gustos: ensaladas, pastas y hamburguesas también tienen fuerte presencia, sin embargo sabemos quién sigue siendo la reina del menú.

“La pizza preferida de nuestros clientes es la combinación llamada Herman's, la cual es muy sencilla y consta de jamón y salami. Otros productos favoritos son la ensalada Herman's que los clientes buscan mucho por el delicioso aderezo italiano que es ya un clásico. Pizzas como la Marinera -camarón y anchoa-, la Vegetariana -aceituna, cebolla, pimiento y champiñón-, así como las empanadas argentinas que acompañamos con una salsa chimichurri hecha en casa, son muy buscados por nuestros cliente. En años recientes y con la ampliación del menú, hay nuevos favoritos, como la pizza Serrana que consta de espinaca, tomate fresco, champiñones y jamón serrano; o el panini Santa Fe con pollo a la parrilla, rajas de cebolla y poblano y aderezo de chipotle”, comparte Bernardo.

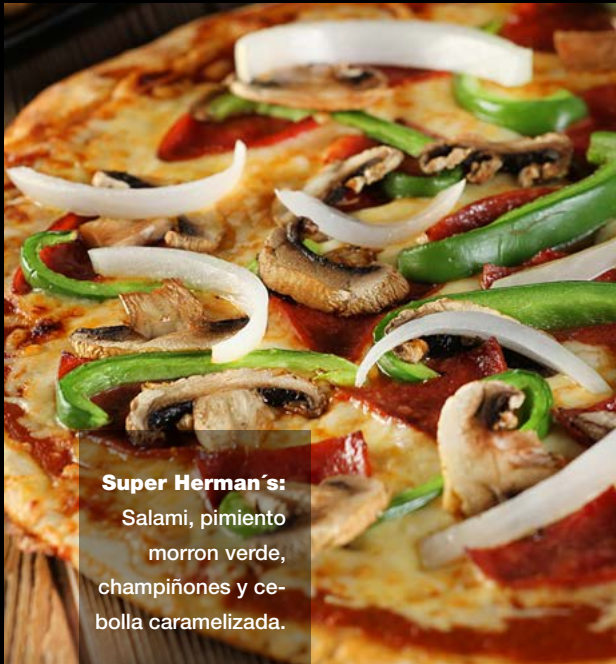
Y es que para permanecer tantos años en el mercado y siendo el favorito no es tarea sencilla, se debe estar en constante búsqueda de ofrecer platillos novedosos para los comensales y productos de la mejor calidad, aunado al factor deli por el cual los clientes siempre vuelven con una sonrisa. En este caso todas las salsas y aderezos que se sirven en Herman's Pizza son elaborados en el propio restaurante, Bernardo comenta que

→



Al principio la mayor oferta la ocupaban las pizzas. Ahora ya cuentan con una oferta deliciosa que consiente a todos los gustos: ensaladas, pastas, empanadas argentinas, boneless buffalo wings y hamburguesas





Super Herman's:

Salami, pimiento
morrón verde,
champiñones y ce-
bolla caramelizada.

**Nuestras recetas y
procesos de elaboración
se han mantenido fieles
desde 1973, tratando de
respetar las marcas de
productos que utilizaron
los dueños originales en
la década de los 70's**



Pizza Carnívora:

pepperoni, carne,
jamón y salami.



“siempre nos hemos caracterizado por la elaboración de nuestros productos utilizando ingredientes frescos y de la mejor calidad. La masa de nuestras pizzas es elaborada diariamente, por lo que garantizamos un producto de altísima calidad. Las salsas y aderezos también se hacen varias veces por semana asegurando así que siempre estén recién hechos. Buscamos proveedores que cumplan con nuestro alto estándar de calidad, desde los quesos, las carnes, los vegetales, hasta los aceites y especias utilizadas en los aderezos. Nuestras recetas y procesos de elaboración se han mantenido fieles desde 1973, tratando inclusive de respetar las marcas de productos como harina, levadura, especias, etcétera, que utilizaron los dueños originales en la década de los 70's”.

El espacio en el que este festín de sabores se celebra es un lugar formidable; el diseño sigue siendo casual, con una decoración moderna y minimalista, la atmósfera invita a no querer salir y pedir toda la carta, incluyendo el postre.

A pesar de los cambios que produce el tiempo, Herman's Pizza sigue siendo el mejor lugar en Monclova para disfrutar de uno de los platillos más icónicos en todo el mundo: la pizza.

Su éxito es fruto de la calidad de sus productos y la calidez en el servicio, así que ya sabes qué comer si andas en Monclova, o si eres de allá y no las conoces, corre, será una experiencia culinaria que nunca olvidarás. ■



■ ¿Dónde puedo probar estas pizzas?

Galerías Olloqui

Harold R Pape 1300
Monclova, Coahuila
T. 01 (866) 632-0722

San Buena

Juarez 112-A, Col. Centro
San Buenaventura, Coahuila
T. 01 (866) 694-3120

Plaza Bella

Blvd. San Buenaventura 50
Cd. Frontera, Coahuila
T. 01 (866) 634-3515

Guadalupe

Brasil 1101, Col. Guadalupe
Monclova, Coahuila
T. 01 (866) 631-1377

Tablitas de queso:

tiritas de pan
cubiertas con aceite
de oliva, ajo y
abundante queso.

Crepa rellena de frutas rojas





10 porciones

Ingredientes:

1 taza.	Leche
2 pza.	Huevo San Juan
½ taza.	Harina de trigo
2 cdas.	Azúcar
2 cditas.	Vainilla
C/s.	Mantequilla
1 pizca	Sal

Relleno:

Crema batida

Zarzamoras, cerezas,
fresas y moras azules.

Procedimiento:

Derretir la mantequilla, colocar todos los ingredientes de la masa en la licuadora y mezclar bien.

En un sartén de teflón untar un poco de mantequilla y formar las crepas.

Cortar las fresas en rebanadas, calentar otro sartén con mantequilla y azúcar. Cocinar las fresas por 3 minutos, dejar hasta caramelizar. Retirar del fuego.

Rellenar las crepas con crema batida y frutas rojas.



TAN **LIGERO** y **RICO**
QUE VA CON **TODOS**

Huevo San Juan Light® es práctico y ligero en calorías pero con todo el sabor del huevo, porque por cada 2 claras contiene solo 1 yema.



2 CLARAS POR
1 YEMA

De venta en:



www.huevosanjuan.com
01 800 9SN JUAN (76 58 26)



HUEVO
San Juan®

Texto: GUSTAI
Fotos: Roberto Beltrán.

mayab



De Yucatán a tu paladar, llega la Panadería Mayab: una inesperada y muy agradable sorpresa para deleitarte.

Enrique y Christian Moguel son hermanos, ambos estudiaron Administración hotelera y pasaron buena parte de su vida profesional en Yucatán, donde esta historia comienza.

“Nosotros estudiamos administración hotelera y dentro de lo que es la administración turística mi hermano Christian llegó a Yucatán y se instaló como 5 años trabajando. Por su experiencia de trabajo en este esta-

do nos dimos cuenta del auge que tenía la gastronomía y por supuesto la cultura pero había un rincón que no estaba explotado que era el del pan, que tiene mucha calidad y es muy regional” comenta Enrique.

Es con este panorama que el interés de los hermanos de emprender algo con sabor a Yucatán da inicio. “Toda la industria hotelera en Yucatán manejaba el mismo pan porque era lo más tradicional y porque la

gente iba a Yucatán buscando ese pan, había una industria muy fuerte en Yucatán llamada Tere Cazola, que fue la que revolucionó todo el tema del pan. Ella fue la que impulsó todo el pan yucateco y pensé que de ahí se podía hacer algo diferente”, cuenta Christian.

Y así comienza el camino

“Con esa industria tan grande, tan comercial, queríamos hacer algo diferente, algo artesanal, algo he-





**Una experiencia de panadería artesanal yucateca
a un precio muy atractivo y con el sabor tradicional de la península**





← cho por la misma gente de Yucatán, entonces apostamos por algo muy gourmet, muy detallado, con materia prima de la mejor calidad. Pan totalmente artesanal hecho por la misma gente yucateca”.

Los Moguel trabajaron alrededor de 6 meses pensando en cuáles serían los panes que traerían; en quiénes se encargarían de cada área y en el valor agregado que ofrecerían.

“La primera sucursal que abrimos

es la que está en Satélite, en avenida Fuentes, hace aproximadamente año y medio; vimos que la gente nos favoreció mucho y nos quedó chico ese local y después era tanta la demanda que tuvimos que empezar a buscar expansión. 5 meses después surge un centro de producción con un pequeño punto de venta que es Calacoaya y de ahí, como 6 meses después, surge este nuevo proyecto, este nuevo con-

cepto, uno mucho más grande que el que nosotros ya manejábamos y es aquí en Viveros y acabamos de aperturar una nueva panadería en San Juan, Totoltepec que es en San Mateo, así es como hemos llegado hasta el día de hoy”.

La gente puede tener una experiencia de panadería yucateca a un precio muy atractivo y con una calidad muy buena; pueden ver como se fabrica el pan ya que las panade-





■ Glaseado de la
rosca brioche.



rías tienen un cristal donde pueden ver como se elabora el pan, es este concepto el que la hace diferente.

El pan

El pan en Yucatán es muy tradicional, por lo cual los hermanos decidieron traer los que más se podían compaginar al paladar defebrero, ya que los sabores son salados y dulces, logrando una sinfonía gourmet que no te puedes perder. Las bolitas de queso, la rosca brioche y la hojaldrade jamón y queso son la carta de presentación a esta panadería. Las bolitas de queso son una esferita hojaldrada rellenas de queso filadelfia, que cuando la comes se deshace en la boca. El pay de lima esta elaborado con una fusión de limas, donde en el proceso de elaboración

se descarta lo amargo quedando un sabor y aroma delicioso. La rosca brioche es un colchoncito suave con relleno de azúcar y queso filadelfia y lleva arriba un baño de glaseado, combinación perfecta entre dulce y salado. La hojaldrade jamón con queso al morderla sentirás una combinación entre el azúcar, jamón y queso con un sabor muy sabroso. “Aprovechando el expertise de nuestros chefs yucatecos hacemos un poco más de pan más tradicional de la región como la pata que es un pan hecho a base de queso gouda y queso manchego. Hacemos un cuello que es una pastita de hojaldrade muy rica rellena de una pasta de vainilla. Hacemos el pay de lima, el pastel de queso de bola que es la influencia que tuvo Yucatán con la llegada de

los franceses, eso trajo varias cosas a la ciudad como el pan brioche que es muy francés y el queso holandés, que se usa casi en todo”.

Gracias a la buena aceptación que han tenido, se siguen aventurando con nuevas adquisiciones; próximamente podrás disfrutar de “marquesitas”, que es uno de los postres más típicos de Yucatán.

Sin embargo, para que la experiencia fuera lo mejor del mundo, Mayab ofrece alimentos salados y café.

En la sucursal Viveros se puede degustar una deliciosa torta de cochinita, el queso de bola al estilo Mayab, entre otros platillos de la gastronomía yucateca.

“La cochinita se come típicamente con un pan que es la barra francesa, ese realmente es el bolillo yucateco



“La cochinita se come típicamente con un pan que es la barra francesa, ese realmente es el bolillo yucateco y es el que se maneja de base en esa región”



► Torta de cochinita.



y es el que se maneja de base en esa región. Quisimos también invertir en el café porque creemos que valía la pena tener un buen pan y también que la gente pudiera degustar un excelente café”.

Todo el concepto de Panadería Mayab invita al pleno disfrute, desde poder ver como se hace el pan, hasta disfrutar de su hermosa presentación. “El pan se está fabricando constantemente a lo largo del día, por lo que siempre es fresco. Queremos hacerlo lo más artesanal posible y tratamos de hornear pocas cantidades; eso hace que el pan siempre esté fresco, calentito y siempre tenga esa presentación”.

Mayab cuenta en la sucursal de Viveros con desayunos, claro, estilo yucateco.

Y finalmente, ¿qué significa Mayab?, pues es el nombre original maya con el que se le conocía a la región que actualmente conocemos como Yucatán.

Ahora ya sabes a dónde ir cuando busques un poco de Yucatán en plena urbe, con los Moguel, a la Panadería Mayab. ■



■ ¿Dónde esta MAYAB?

- **Sucursal Viveros.** Sind. Nac. de Electricistas No.6 Tlalnepantla, Edo Mex. T. 01 (55) 6839-2777



► Queso relleno al estilo Mayab.

► A los costados los hermanos Moguel. Al centro derecha, el chef yucateco, Manuel Ortiz.



Conoce la frescura de cada Huevo San Juan



Descarga la app en:

Disponible en el
App Store



DISPONIBLE EN
Google play



www.huevosanjuan.com
01 800 9SN JUAN (76 58 26)



Lula bistro

Guadalajara es una ciudad que sigue consolidándose como punto de encuentro de la cultura, la música y nuevas tendencias gastronómicas. Para muestra, basta darle un vistazo a su nueva joya: Lula Bistro.



Ubicado en lo que antes fue una bodega industrial, junto al ya extinto Cine del Bosque, se encuentra esta joya gourmet que no deja atrás su talento arquitectónico, brindando atisbos de sus raíces: arquitectura industrial con un elegante diseño minimalista.

La comida

El concepto es la bien conocida “cocina de autor”, sin embargo en Lula Bistro el objetivo no es saciar el hambre de sus comensales sino llevarlos al viaje culinario más deleitable y otorgarles una verdadera experiencia culinaria.

Cada platillo está cuidadosamente diseñado por su chef, Darren Walsh, quien elige con esmero los ingredientes que darán vida a sus creaciones.

“En cada uno de nuestros platillos se cuida hasta el mínimo detalle, en donde la textura, aroma, sabor y



“Nuestros menús están diseñados para paladares exigentes, en busca de nuevos sabores, texturas y aromas que sólo las creaciones de nuestro chef pueden ofrecer”.



► Canape queso de cabra con manzana.



presentación juegan un papel muy importante”.

El objetivo es involucrar cada uno de nuestros sentidos en esta experiencia, por ello los comensales deben llegar con el paladar dispuesto a experimentar, ya que esta cocina es única.

El ambiente es el más apto para deleitar cada bocado, es “un ambiente de tranquilidad el que se percibe en nuestro espacio, en donde cada uno de los comensales es atendido de manera única, lo que contribuye a generar una experiencia gastronómica”.

Definitivamente, es un lugar que te asombrará por su carta y su estilo. “En Guadalajara no existe otro restaurante del mismo giro. Algunas personas tienen la creencia de que bueno quiere decir mucho y nosotros estamos cambiando ese concepto. Lula Bistro hasta el momento es el único restaurante en Guadalajara que tiene al frente a un chef que se forjó en restaurantes de estrellas Michelin, el más alto distintivo europeo de calidad gastronómica”.

“Nuestros menús están diseñados para paladares exigentes, en busca de nuevos sabores, texturas y aromas que sólo las creaciones de nuestro chef pueden ofrecer”.

Y es que no es fácil situarse como el único, ha sido un trabajo que llevan creando desde el 2010, año en el que abrieron.

El espacio

“El restaurante está dividido en 2 pisos. En la entrada se puede disfrutar un coctel antes de pasar a su mesa. En nuestra Barra se puede degustar una copa sin la necesidad de estar sentado en una mesa. La segunda planta del restaurante es utilizada con frecuencia para reservaciones que requieren privacidad, como una reunión de trabajo o la celebración de algún evento especial. Queremos que nuestros comensales tengan la oportunidad de observar el proceso de la creación de los platillos de nuestro chef, es por eso que en nuestro comedor tenemos una ventana hacia Cocina”.

Es asombroso que en un espacio

que podría parecer sobrio se conjuguen tantas líneas creativas que inviten a venir una y otra vez.

La decoración la describen como simple y detallada, como sus platillos: “lo importante en Lula Bistro es la experiencia de los alimentos y lo que sucede alrededor de la mesa: amigos, familia o negocios”.



▲ Rollo de anguila.



► Tarta de limón.

Lula Bistro hasta el momento es el único restaurante en Guadalajara que tiene al frente a un chef que se forjó en restaurantes de estrellas Michelin, el más alto distintivo europeo de calidad gastronómica.

Los vinos

La carta de vinos es una exquisita selección de lo mejor de cada esquina del mundo, podrás encontrar vinos franceses, italianos, españoles, mexicanos, sudafricanos y hasta australianos; ofrece también vinos Premium, entre los que se encuentra el francés Château Certan de May, y el americano Darioush Signature Shiraz.

Sin lugar a dudas Guadalajara es gourmet y este lugar da prueba de lo que esto significa: cocina mundial contemporánea a cargo de Darren Walsh, arquitectura minimalista fuera de lo convencional –industrialmente sublime–, verdadero servicio al cliente –cada comensal es tratado como el rey del mundo–, una carta de vinos que complace el paladar más exigente –más de 100 vinos a tu disposición–.

Ahora ya sabes qué lugar debes visitar para conocer la cocina del mundo. ■



► Chef Darren Walsh.



NUNCA HABÍA SIDO TAN SENCILLO TENER CHOP! EN TU CASA.

COMPRA ONLINE FÁCIL Y RÁPIDO



Te asesoramos en:
📞 33 1658 8753
croquetaschop.com