

## SOCIALES



PRESENTACIÓN DEL  
CONSORCIO DE  
CHORIZO ESPAÑOL

## EVENTOS



NOVENA EDICIÓN  
DEL DÍA DEL VINO  
ESPAÑOL EN MÉXICO

## EVENTOS



ZACATECAS,  
CAPITAL MUNDIAL  
DE LA CERVEZA

## JURÍDICO



SENADO APRUEBA LA  
LEY DE INGRESOS DE LA  
FEDERACIÓN PARA 2016



**SALÓN INTERNACIONAL  
DE FOOD SERVICE Y HOTELES  
EN MÉXICO**



**MÉXICO**  
10 | 12 FEBRERO 2016  
WORLD TRADE CENTER  
CIUDAD DE MÉXICO  
1ª EDICIÓN

EVENTO EXCLUSIVO PARA PROFESIONALES  
Pre-regístrate sin costo en: [www.sirha-mexico.com](http://www.sirha-mexico.com)  
Facebook: /SirhaMexico Twitter: @SirhaMexico

## TRADICIONES



LOS PLATILLOS  
DE LAS OFRENDAS

## TRADICIONES



LA UCSJ DEDICA  
UNA OFRENDA DE LUZ A  
LA CIUDAD DE MÉXICO

## TRADICIONES



OFRENDA DÍA DE MUERTOS  
CAMINO REAL POLANCO

## RESTAURANTES



KAYE,  
COCINA  
SIN REGLAS



Anuncia tu **Restaurante**  
y crece tu negocio



**mercado  
libre**  
Clasificados

**PÚBLICALO AQUÍ**



## PRESENTA A RESTAURANTEROS *SUS PRODUCTOS*

Un manjar como el chorizo español, se distingue sobre todo por su sabor y aroma intenso. El **Consortio de Chorizo Español**, quien es el órgano encargado de ofrecer la Garantía de Origen de Autenticidad en todas las fases de elaboración de este producto 100% español, presentó a un grupo de restauranteros las diversas variedades de este chorizo. Explicaron los representantes los rasgos característicos y distintivos de este producto, como su característico color rojizo intenso en el que podemos percibir una diferenciación clara entre fragmentos de carne y tocino.





El evento se llevó a cabo el pasado miércoles 28 de octubre, en el restaurante Torre de Castilla en Polanco. El Lic. Francisco Mijares, presidente de la AMR, dio la bienvenida a los asistentes y presentó a la Lic. Rosario Rubio, Representante de la Cámara de Comercio de España en México, quien brindó unas palabras de agradecimiento al gremio restaurantero mexicano por su ardua participación. Posteriormente, representantes del Consorcio de Chorizo Español hicieron una presentación a los asistentes explicando detalladamente sobre procesos de elaboración de este producto, control de temperatura y almacenamiento que dan como resultado una garantía no sólo de origen y autenticidad del producto, sino una calidad impecable e inimitable a los consumidores.

Por último y para cerrar con broche de oro esta presentación, el Lic. Mijares presentó al Chef del restaurante Torre de Castilla, Gerardo Collado, para explicar las tapas elaboradas especialmente para este evento con dos tipos de chorizo. El Chef expuso a los asistentes sus 5 diferentes creaciones: Chorizo Picante Sarta flameado de tequila, montadito de paté Ibérico con Chorizo Vela Picante, cuchara de patata con Chorizo Sarta Dulce, empanadilla de Chorizo Vela Dulce y queso tetilla con chimichurri rojo y Chorizo Picante Sarta con embuchado ibérico. Finalmente, invitó a los presentes degustar cada una de ellas.



# SOCIALES



INICIO



# SE CELEBRÓ LA NOVENA EDICIÓN DEL DÍA DEL VINO ESPAÑOL EN MÉXICO, ACOMPAÑADA DE UNA MUESTRA DE ALIMENTOS DE ESPAÑA

Como cada año, la residencia del Embajador de España en México, D. Luis Fernández-Cid, fue sede de la novena edición del Día del Vino Español en México que, en esta ocasión, incluyó una Muestra de Alimentos de España, compuesta por Aceites de Oliva, Jamón Serrano y Chorizo, en el marco del plan de promoción de estos productos en México.

Organizado por la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en México e ICEX España Exportación e Inversiones, el Día del Vino Español se ha ido posicionando cada año y tiene como objetivo fortalecer la presencia y situación de liderazgo del vino español en el país y está dirigido al Canal HORECA (hostelería, restaurantes y cafeterías), además de a escuelas de gastronomía, tiendas gourmet, autoservicios, medios de comunicación y prescriptores de opinión.

Durante el evento, los importadores mexicanos expusieron una amplia variedad de vinos, exhibiendo más de 270 etiquetas y 30 Denominaciones de Origen, procedentes de diversas zonas de producción de gran relevancia vitivinícola y con una excelente relación calidad-precio.

Asimismo, participaron prestigiosas marcas de Aceites de Oliva de España, y hubo una muestra de productos, como jamón serrano del Consorcio del Jamón Serrano Español y chorizo del Consorcio del Chorizo Español, que también cuentan con un importante reconocimiento en México.

*“Me satisface celebrar una vez más este evento que se ha consolidado como uno de los más esperados del sector. Además de la variada oferta en vino españoles, este año contamos nuevamente con una muestra de aceites de oliva de España y hemos incluido dos de los productos esenciales y emblemáticos en la gastronomía española como son el jamón serrano y el chorizo. Todos ellos cuentan con un gran reconocimiento entre los consumidores mexicanos”, señaló el Sr. D. Luis Fernández-Cid, Embajador de España en México. “Existe en México una amplia oferta de vinos españoles de gran calidad para todos los gustos y bolsillos. España es el primer productor de aceite de oliva a nivel mundial y prácticamente todo el aceite de oliva que se consume en México es de origen español. Cabe señalar que España es también el primer suministrador de jamón serrano a México. Asimismo, agradecemos también la participación del Consorcio del chorizo español que ha elegido a México como primer país en el que llevar a cabo acciones de promoción en el exterior”, añadió el Embajador de España en México.*





## Mercado del vino en México

Si comparamos las importaciones correspondientes al año 2014 respecto a 2013, las importaciones totales de vino en México crecieron un 4,4% en valor y un 1,1% en volumen. De hecho, es la bebida alcohólica cuyo consumo ha crecido más en los últimos años y, en parte, se debe al cambio y ampliación del perfil de consumidor de vino en México; ya no se trata únicamente del ejecutivo con alto poder adquisitivo, sino a la creciente aceptación y consumo por parte del público joven y femenino.

En este contexto, España mantiene su liderazgo, siendo el principal proveedor de vino a México en términos de valor, habiendo suministrado vino por un valor de 70,7 millones de USD en 2014, lo que supone una cuota de mercado del 31% del total de las importaciones. Asimismo, España también lidera el ranking en importaciones en términos de volumen (litros). En 2014, el volumen de vino importado de España alcanzó los 16,6 millones de litros, un 24,8% más que en 2013. La cuota de mercado de España en volumen es del 30,7% del total de las importaciones.

Entre los importadores mexicanos de vino español que participaron en el "IX Día del Vino Español en México", se encuentran: Básicos Gourmet; Bodegas Margón México; Brunet & Sons; C de Vinos; Calidad en Vinos Importados; Cesarfer; Comercial Hispana; Cv Trading; Diheri Mexicana; Distribuidora Dolgo; Ditemo; Dizet Distribuidora; Douro; Ferrer y Asociados; Freixenet de México; Grandes Añadas; Hasen Importaciones; Imcovin; Importaciones Bb Vino; Importaciones Cantabria; Importaciones Colombres; Importaciones Interamericana; La Casa del Vino; La Compañía del Vino; Lo Más Natural; Marinter; Mirabla Vins y Vinos con Actitud.

Por otro lado, las marcas de aceite de oliva de España que estuvieron presentes en el evento son: Omed, Señoríos de Rellu, Maeva, Castillo de Canena, Hacienda Guzmán, Casas de Hualdo, 5 elementos, Borges, Carbonell, Oleoestepa, Serpis e Ybarra.





## Mercado del Aceite de Oliva en México

En 2014 México importó aceite de oliva por valor de 60,1 millones de USD, con un crecimiento acumulado de las importaciones en valor entre los años 2011 y 2014 del 18,1%.

España mantiene la primera posición como principal suministradora en valor y volumen de aceite de oliva a México, con sendas cuotas de mercado del 75,7%, en valor y del 82,5% en volumen en 2014.

En cuanto a las importaciones de aceite de oliva originarias de España, presentan un crecimiento acumulado del 18,9% en valor entre los años 2011 y 2014 y del 34,4% en volumen para el mismo período. Del total del aceite de oliva exportado por España a México, un 70,3% se corresponde con aceite de oliva virgen.

## Mercado del jamón y embutidos curados en México

España es el primer proveedor de jamones y paletas sin deshuesar a México en valor y el segundo en volumen. En 2014 las importaciones de este producto originarias de España aumentaron un 16,6% en valor y un 34% en volumen respecto a 2013. La cuota de mercado de España es del 85,6% en valor y del 43,8% en volumen.

Asimismo, España es el primer suministrador en valor de jamones y paletas (serrano e ibérico) deshuesadas a México, con una cuota de mercado del 61,8% en 2014. Las importaciones de España de este producto en valor acumulan un crecimiento del 32,8% en el período 2011-2014. En cuanto a embutidos, España es el segundo suministrador a México en valor y el tercero en volumen y en 2014 las importaciones de este producto originarias de España aumentaron un 29% en valor respecto a 2013, llegando a un nivel récord de más de 3,3 millones de USD.

### INFORMACIÓN

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

### CONTACTO

[itziar@irudiak.com.mx](mailto:itziar@irudiak.com.mx) - [www.irudiak.com.mx](http://www.irudiak.com.mx)

INICIO

# GRUPO MODELO Y GOBIERNO DE ZACATECAS ANUNCIAN “ZACATECAS, CAPITAL MUNDIAL DE LA CERVEZA”



En el marco del 90 aniversario de la fundación de Grupo Modelo, la empresa cervecera líder en México y los gobiernos estatal y municipal de Zacatecas, presentaron **“Zacatecas, Capital Mundial de la Cerveza”**, un plan integral que posiciona a esta ciudad como un referente mundial de la cultura cervecera, gracias a su ubicación, gastronomía, cultura y producción cervecera. Este posicionamiento reforzará la reputación de la región como espacio turístico, cultural y gastronómico en el país.

En el evento estuvieron presentes el Gobernador del Estado, Miguel Alonso Reyes, el Presidente Municipal de la ciudad de Zacatecas, Carlos Peña, el Secretario de Economía, Adolfo Bonilla y el Director de Turismo del Estado, Pedro Inguanzo, así como representantes de la industria restaurantera y hotelera, empresarios, miembros de la comunidad artística y de la sociedad civil zacatecana, así como representantes de los medios de comunicación.

Durante el anuncio, Ricardo Tadeu, Director General de Grupo Modelo, dio a conocer las principales acciones que buscan contribuir al impulso gastronómico, cultural y económico de Zacatecas. Tadeu mencionó las diversas iniciativas que se realizarán de forma anual y, adicionalmente, anunció que la empresa revitalizará, de la mano del gobierno, el mercado González Ortega, un espacio icónico ubicado en el centro histórico de la ciudad de Zacatecas, y junto con él, habilitará una terraza para que en su conjunto contribuyan al impulso del centro histórico como corazón cultural de Zacatecas.

“Zacatecas, Capital Mundial de la Cerveza” es un plan integral que continuará posicionando a Zacatecas como un centro cultural, culinario y turístico en México y el mundo, pero esto sólo se logra con el respaldo de la iniciativa privada y del Gobierno en sus tres niveles: Federal, Estatal y Municipal”, comentó Tadeu.





Entre las iniciativas se encuentra **Zacatecas Fest**, el festival cultural y gastronómico que se llevará a cabo en el Centro Histórico de la ciudad de Zacatecas del 30 de octubre al 1° de noviembre. A través de diferentes actividades gastronómicas y de maridaje con cerveza, este festival tiene la finalidad de fomentar una cultura cervecera, siempre acompañada del consumo responsable.

Por su ubicación privilegiada, Zacatecas es un punto estratégico para la industria cervecera nacional. En este estado se ubica la planta cervecera más grande a nivel global, que cuenta con una capacidad de producción de 24 millones de hectolitros al año.

Además, Ricardo Tadeu aprovechó para recordar que la cerveza es el producto agroindustrial número uno de exportación en México. En la actualidad, aproximadamente 6 de cada 10 cervezas Corona que se toman en cualquier

parte del mundo (más de 180 países) proviene de la cervecería ubicada en Calera de Víctor Rosales, Zacatecas.

Además del Zacatecas Fest, otras de las iniciativas destacadas en el plan integral de "Zacatecas, Capital Mundial de la Cerveza" son: el programa de capacitación y certificación para operadores de vehículos de autotransporte federal que prestan servicios en la planta de Zacatecas; el desarrollo de la primera carrera nocturna Corona Run (5K y 10K), para impulsar un estilo de vida saludable; diversas renovaciones del mobiliario urbano; donación de bicicletas para préstamo gratuito, como alternativa de movilidad; así como acciones específicas encaminadas a promover el consumo moderado de alcohol en la población adulta, y a combatir la venta y el consumo de alcohol en menores de edad, las cuales diseñarán e implementarán con el apoyo de los tres niveles de gobierno, academia y sociedad civil.

INICIO

# SENADO APRUEBA LA LEY DE INGRESOS DE LA FEDERACIÓN PARA 2016



La Cámara de Diputados aprobó este jueves la Ley de Ingresos de la Federación y la Miscelánea Fiscal para el ejercicio fiscal 2016.

La Miscelánea fue aprobada con 414 votos a favor y 41 en contra, en tanto que la Ley de Ingresos con 410 a favor y 37 en contra. Los documentos se enviaron al Poder Ejecutivo para los efectos correspondientes.

**Entre los rubros aprobados destaca que en la Miscelánea 2016 mantuvieron el impuesto de un peso por litro a las bebidas azucaradas, gravamen que fue reducido en primera instancia por los diputados, pero luego revertido en el Senado.**

Además, se eliminó la tasa fija adicional a las gasolinas de tal forma que el valor máximo y

mínimo estará sujeto a la inflación y a la fluctuación de la banda establecida. El objetivo es dar más certeza a los consumidores sobre las condiciones que regirán durante 2016.

**También se elevó de 100 a 250 pesos el monto para que los contribuyentes no expidan comprobantes fiscales, y de 10 a 15% el límite de los ingresos para poder ser susceptibles de deducciones.**

En cuanto a la Ley de Ingresos, para el siguiente año se estiman 4 billones 763,874 millones de pesos (mdp) derivado de las modificaciones hechas a las leyes del Impuesto sobre la Renta, del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios, del Código Fiscal de la Federación y de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria.

INICIO



## *Los platillos de las* **OFRENDAS**

Para los pueblos indígenas de México las ofrendas es la representación de la permanencia de los lazos que se mantenían con los difuntos, quienes siguen conviviendo con su gente que aún está viva.

**C**omo parte de ese ritual, la ofrenda es una mesa puesta en la que se rinde homenaje a los muertos consintiéndolos con su comida favorita, con los manjares que tanto disfrutaban en vida.

Aunque hay elementos que no pueden faltar por su simbolismo: agua (fuente de vida), sal (elemento purificador), veladoras (luz que guía a las almas de vuelta a su morada), copal o incienso (limpia el lugar) y flores de cempasúchil

(propiedades curativas). Muestra del sincretismo de las costumbres prehispánicas y españolas.

El pan de muerto es otro imprescindible de estos altares; pan redondo a base de trigo, manteca, agua y azahar, espolvoreado con azúcar. En la parte superior lleva un círculo simbolizando el cráneo, las canillas de los lados son los huesos y el sabor a azahar evoca el recuerdo de los fallecidos.





Los tamalitos también están presentes, sobre todo los de frijol que representa la carne indígena con sabor a maíz; en la región huasteca, por ejemplo, se acostumbra los zacahuiles, enormes tamales de entre uno y dos metros de largo, rellenos de pollo o cerdo y envueltos en hojas de plátano que son cocidos en hornos de leña.

El mole, tan típico de nuestro país, no puede faltar; ya sea con pollo, gallina o guajolote. El mucbilpollo, en las comunidades mayas, parecido a una hogaza, envuelto en hoja de plátano, que se sirve acompañado de cebolla morada con chile habanero y frijoles negros.

Otro platillo que suele acompañar las ofrendas es el dulce de calabaza en tacha, elaborado a partir de calabaza de Castilla, piloncillo y canela; su nombre se debe a que el recipiente utilizado para evaporar el jugo de caña y obtener azúcar se llamaba así: "tacha".

Lo que no puede faltar son las tradicionales "calaveritas" de dulce, figuras hechas siguiendo una técnica traída por los españoles: el alfeñique. Se hace a partir de una mezcla de azúcar caliente y limón, que se funde hasta formar una masa moldeable; se vacía en un molde con forma de cráneo y se colorea con azúcar glas de manera artesanal.

La historia nos dice que el uso de las calaveras se remonta al tzompantli o el altar de las culturas mesoamericanas dedicado en honor a sus dioses. Hoy en día, las calaveritas ya se pueden encontrar además en amaranto o chocolate.

Es importante señalar que la celebración de "Día de Muertos" en México, es uno de los bienes inscritos en el Patrimonio de la Humanidad, desde 2003 cuando así lo declaró la UNESCO.



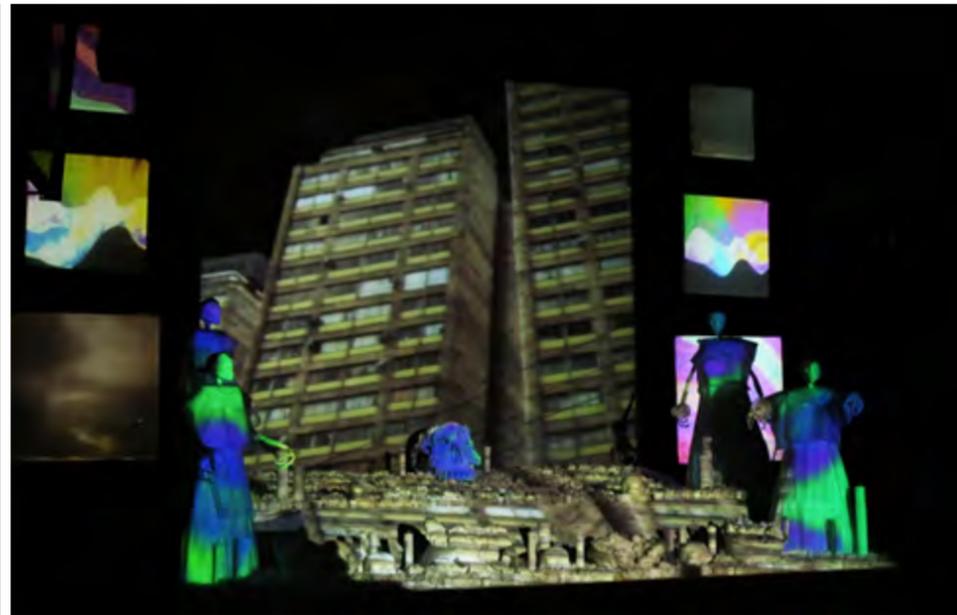
FUENTE  
UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO DE SOR JUANA



COMO UN **TRIBUTO CONTEMPORÁNEO**  
**A LAS TRADICIONES Y A LA HISTORIA**  
DE NUESTRO PAÍS, LA **UCSJ**  
**DEDICA UNA OFRENDA DE LUZ**  
A LA CIUDAD DE MÉXICO

Este año, con motivo del Día de Muertos, la Universidad del Claustro de Sor Juana (UCSJ) dedica una ofrenda de luz a la gran Ciudad de México como un tributo a las tradiciones populares y a la historia de nuestro país. El altar está concebido como una proyección de la ciudad hacia sí misma, a través de diez señales de video que reproducen elementos alegóricos de nuestra historia, lugares y acontecimientos que han contribuido a la construcción social del México contemporáneo.





La técnica de **videomapping** consiste en la proyección seccionada de diversos materiales de archivo, animaciones y fotografías sobre superficies tridimensionales y bidimensionales, que incluyen tanto la cúpula del ex Templo de San Jerónimo, como la propia ofrenda de muertos, y dos paneles laterales que equilibran la composición.

A partir de un diseño sonoro inspirado en la idea de los cinco soles, se revisa de manera cíclica la historia de la Ciudad de México desde su fundación hasta nuestros días. Se ha hecho especial énfasis en la capacidad de sus habitantes para reconfigurar sus espacios de convivencia, a la par que se ilustra la celebración del Día de Muertos como hilo conductor del relato colectivo.

Se han incluido diversos materiales de archivo, como litografías y mapas de los siglos XVIII y XIX, fotografías y material filmico documental sobre el terremoto del 85, la primera grabación de audio hecha en México —por Porfirio Díaz—, imágenes arquetípicas del extenso trabajo inconcluso que realizó el cineasta Serguéi Eisenstein sobre nuestro país, e incluso texturas de bordados de la Colección Márquez Romay de la Universidad del Claustro de Sor Juana.

El proyecto fue dirigido por el Dr. Carlos Gutiérrez Vidal, titular del Colegio de Comunicación de esta Casa de Estudios, y realizado por la Unidad de Producción Audiovisual (UPA), con

la colaboración de profesores y alumnos de la licenciatura en Comunicación Audiovisual.

**El Altar de Muertos dedicado a la Ciudad de México podrá ser visitado a partir de hoy y culminará el 20 de noviembre en el Auditorio Divino Narciso de la UCSJ (Izazaga 92, Centro Histórico). La ofrenda permanecerá abierta de forma continua de lunes a viernes de las 11:00 a las 18:00 horas, y los sábados 7 y 14 de noviembre de las 11:00 a las 15:00 horas. Las proyecciones se realizarán cada hora.**

**Los días 31 de octubre, 1 y 2 de noviembre la ofrenda tendrá un horario especial: de las 11:00 a las 22:00 horas; las proyecciones se efectuarán cada hora.**

Paralelo a la inauguración del Altar de Muertos, podrá visitarse la exposición **Costumbre y tradición en un Día de Muertos**, en la Colección de Indumentaria Mexicana “Luis Márquez Romay” de la UCSJ (Izazaga 92, Centro Histórico). Esta exposición presenta muestras de ofrendas representativas de los pueblos triqui, mazahua, purépecha, zapoteca, totonaca, náhuatl, tzotzil, maya yucateca, así como de la comunidad mestiza de Veracruz y Puebla.

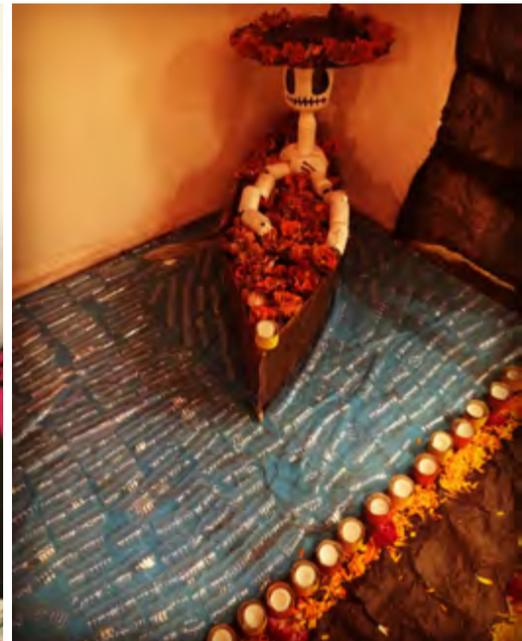
**Costumbre y tradición en un Día de Muertos** estará abierta al público de lunes a viernes de 10:00 a 17:00 horas. Concluye el viernes 27 de noviembre. **ENTRADA LIBRE.**

INICIO

# OFRENDA DÍA DE MUERTOS

CAMINO REAL POLANCO

Las ofrendas o altares del Día de Muertos es una tradición mexicana fundamental que consiste en instalar alimentos, velas, flores, fotos u artículos favoritos de nuestros muertos, sin embargo la construcción o representación varía dependiendo de la cosmovisión de cada persona, considerada por muchos como una muestra de cariño hacia nuestros difuntos.



Conociendo la importancia de esta tradición mexicana desde hace más de quince años el Hotel Camino Real Polanco lanzó una convocatoria interna para sus colaboradores de diversos departamentos como son: ama de llaves, ventas, mantenimiento, centro de negocios, alimentos y bebidas, etc. Invitándolos a participar en la tradicional puesta de ofrendas del día de muertos, existiendo dos categorías de ofrendas: grandes y chicas, esto es relacionado al tamaño del departamento participante.

La dinámica consistió en lanzar la convocatoria un mes antes de la fecha de exposición para que las diferentes áreas pudieran prepararse.

Cada departamento se inscribió en la categoría, donde un jurado calificó cada aspecto de las mismas.

Las reglas como cada año, la ofrenda es temática, debió ser creativa, tener materiales en su mayoría reciclados y contener los siguientes elementos: velas, fotos, niveles, calaveras, comida y objetos favoritos.

El premio de la ofrenda ganadora **“La muerte desde otro ángulo”** obtuvo el derecho de ser expuesta en el abstracto dorado, la Obra de Mathias Goeritz, 1968. Ubicada en el 2 nivel del hotel como la principal del año siguiente.

INICIO



# KAYE

COCINA SIN REGLAS

Cocina sin reglas, lema bajo el cual el **Chef Pedro Martín** presenta su nuevo concepto gastronómico, reconocido como uno de los jóvenes talentos desde su llegada a México para liderar las cocinas de Tezka y hoy en día a cargo de los restaurantes Jaleo bar de tapas (DF), Gastrobar Ñ y Azafrán (Veracruz).

Ubicado en Alfonso Reyes 108, esta esquina de la colonia Condesa busca cautivar al paladar aventurero envuelto en un acogedor espacio diseñado por la arquitecta Marcela Gutiérrez Sáenz, donde detalles industriales con materiales reutilizados lo dotan de una personalidad única y propia.

Basado en el cúmulo de experiencias adquiridas en múltiples viajes por rincones de la república mexicana para rescatar y dar a conocer productos poco conocidos pero bien aplicados con de técnicas del mundo, tomando como base los procesos culinarios españoles.

La filosofía donde la alta cocina debe ofrecerse a precios razonables es el punto diferenciador que se mantiene día a día, utilizando ingredientes endémicos como el chiltepín de Sonora también llamado el oro rojo, el chile Huacle de Oaxaca o los mariscos frescos de la Baja.

Tres ambientes son los que dividen a Kaye convirtiéndolo en el diferenciador de los restaurantes convencionales que existen en la zona, comenzando con el Bar enfocado a recibir a los comensales con opciones para picar mientras esperan a ser llevados a su mesa con una barra de coctelería asesorada por el mixólogo Kristian Torres.



# RESTAURANTES



Alfonso Reyes 108. Condesa  
T. 70451722  
FB KayeCocinaSinReglas  
T. KayeMéxico Ins. KayeMX



El salón es considerado el corazón de este espacio ya que las especialidades irán desde frutos del mar que variarán dependiendo de la temporada, así como diferentes tipos de carne entre ellos el cordero, rib eye, conejo y pato, a las brasas o a la parrilla.

La cava de vinos es parte esencial de esta Cocina sin Reglas, contando con exquisitos caldos mexicanos, españoles, franceses e italianos.

Se tiene un solo privado con capacidad para 8 personas siendo el rincón más íntimo e ideal para llevar alguna celebración o reunión de negocios.

Para los amantes de las mascotas la Terraza es Pet Friendly y está pensada para recibir a la clientela de la zona, acostumbrada a opciones relajadas donde todo lo que se ordene serán recetas caseras como los Fish & Chips, diferentes tipos de ensaladas tradicionales y postres divertidos a precios razonables.

Con un horario de Lunes a Domingo a partir de las 13 horas y cerrando cocina a la media noche, Kaye promete ser el lugar por excelencia donde la libreta será el estandarte de un espacio relajado con una propuesta original, lo que se busca no es excluir sino incluir a todo aquel que se atreva a probar una **COCINA SIN REGLAS.**



INICIO

