

ECONOMÍA



CAE CONSUMO DE CERDO 10% Y PRECIO 8% POR CUARESMA

EVENTOS



MÁS DE 50 RESTAURANTES DE PRIMER NIVEL PARTICIPAN EN SABOR ES POLANCO

GASTRONOMÍA



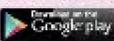
RECETAS DE CUARESMA CON UNILEVER FOOD SOLUTIONS

JURÍDICO



DÍAS INHÁBILES 2016 PARA LA JUNTA LOCAL DE LA CDMX

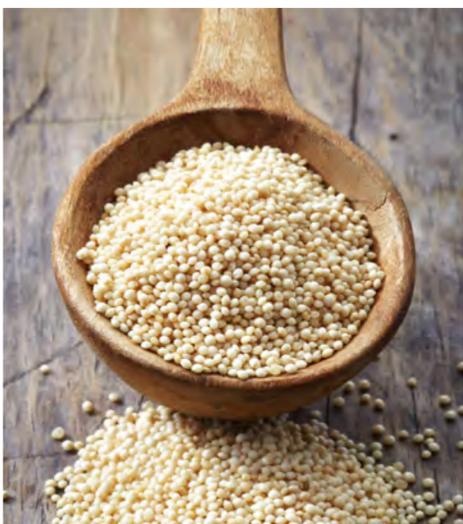
Busca nuestra App en:



Prevenir es vivir...
Prevenir está en ti.
PAD PARA LA AUTO-EXPLORACIÓN DE SENOS

TECNOLOGÍA



DESARROLLAN NUEVOS PRODUCTOS A BASE DE MAÍZ, FRIJOL Y AMARANTO

GASTRONOMÍA



COMANDAS Y ALÉRGENOS

VINO



EL BOSQUE DE EUROPA ¿ESLOVENIA?

INTERIORISMO



5 TIPS PARA DECORAR TU RESTAURANTE



BOLSA IMPRESA
BOLSA SIN IMPRESIÓN
con etiqueta desde 100 piezas

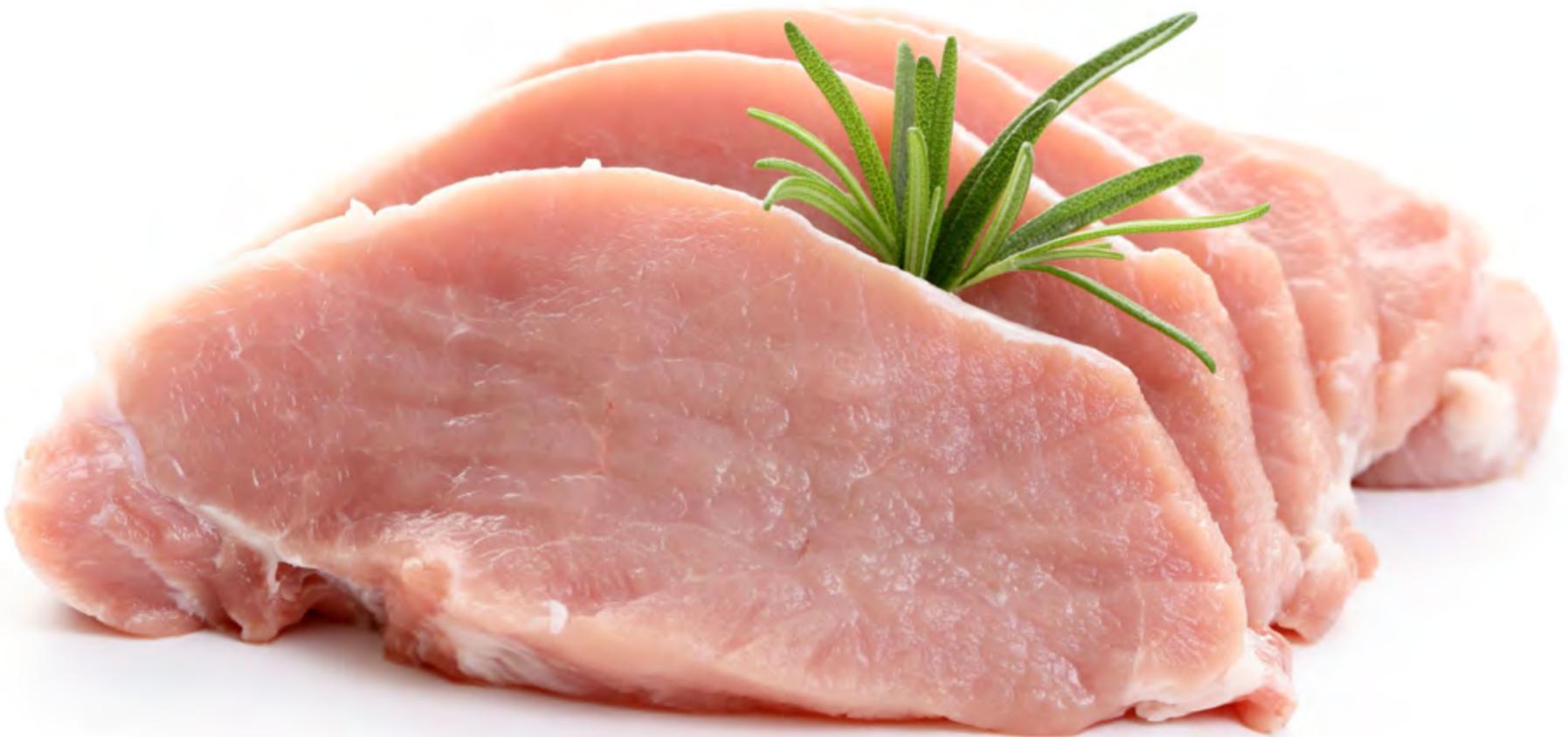


Lamitec
Empaque su calidad.
Pack your quality.

FUENTE
EL FINANCIERO

CAE CONSUMO DE CERDO 10% Y PRECIO 8% POR CUARESMA

Durante la Cuaresma, el consumo de la carne de cerdo disminuye un 10 por ciento mientras que el precio cae hasta 8 puntos porcentuales, aunque productores destacaron que la baja es sólo en estas fechas, por lo que esperan que concluida esta temporada, ésta recupere sus niveles de consumo.





El menor precio de la carne de cerdo en el país, de hasta 8.3 por ciento, es temporal y se debe a la Cuaresma, pero los productores confían en que pronto se recupere el precio y el consumo, y que el sector crezca.

De acuerdo con la Confederación Mexicana de Porcicultores (CMP), durante la cuaresma el consumo de este producto registra una contracción en promedio de 10 por ciento, menor al 12 por ciento del año pasado y muy inferior a las caídas de hace 5 años, superiores a 50 por ciento.

Productores y comercializadores de esta carne, coincidieron

en señalar que la baja en el consumo del alimento se concentra en los jueves y viernes Santo.

El presidente de la CPM, José Luis Caram, confió en que una vez concluido el periodo de Cuaresma se recupere el consumo.

“Se trata de un producto de excelente calidad que contiene muchas proteínas, muy baja en colesterol, a pesar de lo que se dice y de los mitos”, expuso.

En el marco de la “Gira Gastronómica, el gran Sabor de México”, manifestó la disposición de la organización que dirige

“para acercar a productores y consumidores de carne de cerdo, a través de las tiendas de autoservicio”, para facilitar la comercialización y reducir los precios de intermediación de este alimento.

Ante el director de Operaciones de la Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales (ANTAD), Ignacio Tato Amador, informó que se espera mantener una relación más estrecha para futuras negociaciones en materia de comercialización de este cárnico.



SABOR

POLANCO

Festival Gourmet

**MÁS DE 50 RESTAURANTES
DE PRIMER NIVEL PARTICIPAN**



SABOR ES POLANCO es mucho más que un festival gastronómico, es un recorrido culinario por los mejores lugares de esta zona de la Ciudad de México, en donde el paladar más exigente puede disfrutar de una oferta de 50 restaurantes, con más de 150 diferentes platillos diferentes, además de casas y bodegas de vinos, cervezas artesanales, mezcales, cafés, tés, aguas, embutidos, postres, panaderías y pastelerías.





En tan sólo dos años, **SABOR ES POLANCO** se ha posicionado como la experiencia gourmet con el concepto todo incluido, más exitosa en la Ciudad de México, gracias a que hemos contado con el apoyo de los más prestigiados restaurantes de Polanco como Estoril, China Grill, Guzina Oaxaca, Yoshimi, Lipp La Brasserie, Beef Bar, Gloutonnerie, Les Moustaches, Cambalache, etc.; además del resto de los participantes que conforman este evento y que son parte importante de él.

Este año la tercera edición de **SABOR ES POLANCO** se realizará el próximo sábado 23 y

domingo 24 de Abril, teniendo como sede nuevamente las instalaciones del Campo Marte. Y nuevamente estamos superando el número de participantes con respecto a nuestro evento anterior; además de que contamos con nuevos e importantes restaurantes asistentes lo que vendrá a reafirmar que **SABOR ES POLANCO** es el festival con la mejor oferta gastronómica de la Ciudad de México.

En **SABOR ES POLANCO 2016** contaremos con la participación por primera vez de Quintonil, Astrid y Gastón, El Chapulín, J by José Andrés, Raíz, Fonda Fina, Cantina La Piedra, Amalia

Gusto & Grill, María Bonita, El Puntal del Norte, Gogo y Lola, Fogo de Chao y el Living Room Bar del Hotel W México City, restaurantes que realzan nuestro evento pero sobretodo, incrementan las opciones que podrá degustar toda la gente que nos acompañe.

Estamos seguros que, como en los años anteriores, rebasaremos la asistencia del público con respecto a la pasada edición; pues en esta monumental y deliciosa fiesta gastronómica al aire libre, comensales y participantes están de acuerdo en algo: ***"Nos vemos el próximo año en SABOR ES POLANCO"***.

INICIO

INGREDIENTES

• Hellmann's® Mayonesa Real	0.350	K
• Hojas de cilantro fresco	0.100	K
• Ajo fileteado y frito	0.040	K
• Pimienta negra recién molida	0.002	K
• Knorr® Suiza Caldo de Pollo	0.007	K
• Hojuelas de chile de árbol	0.001	K

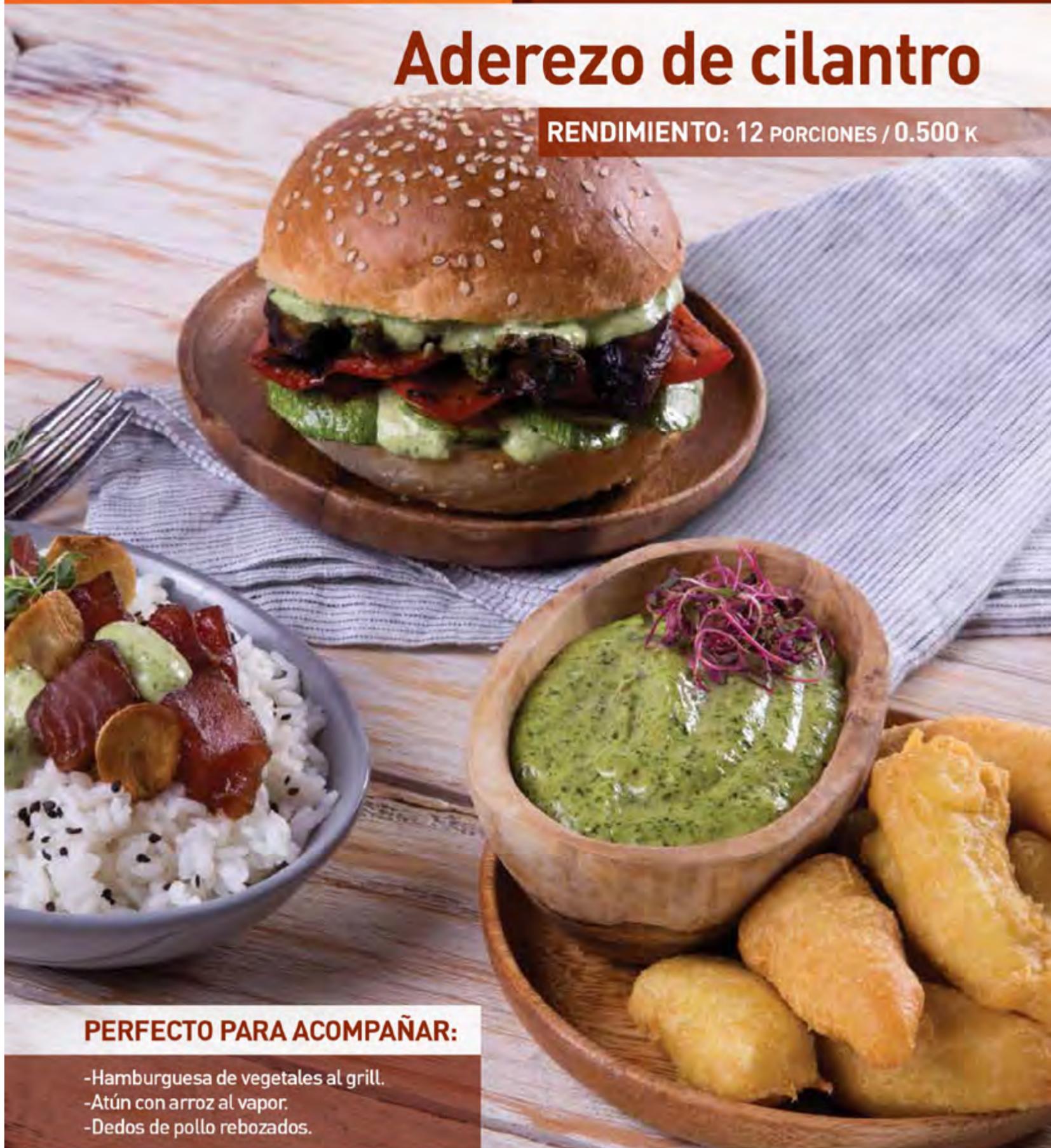
MODO DE ELABORACIÓN

Paso 1 Colocar en licuadora o procesador la **Hellmann's® Mayonesa Real** con el cilantro, ajo, pimienta, las hojuelas de chile y **Knorr® Suiza Caldo de Pollo**.

Paso 2 Colocar en un recipiente y usar para untar, aderezar, mezclar o dpear.

Aderezo de cilantro

RENDIMIENTO: 12 PORCIONES / 0.500 K



PERFECTO PARA ACOMPAÑAR:

- Hamburguesa de vegetales al grill.
- Atún con arroz al vapor.
- Dedos de pollo rebozados.

NOTA: Para un aderezo con textura, puedes picar los ingredientes en lugar de licuarlos e incorporarlos con una pala.

NOTA: Puedes crear tu propia receta y darle tu toque personal con **Hellmann's® Mayonesa Real**.





PERFECTO PARA ACOMPAÑAR:

- Chuleta de cerdo.
- Róbalo con arroz.
- Rib eye con papa daughfine.

INGREDIENTES

• Hellmann's® Mayonesa Real	0.175	K
• Cebolla asada	0.170	K
• Ajo asado	0.035	K
• Chile jalapeño asado sin semillas	0.110	K
• Sabor humo	0.003	L
• Knorr® Suiza Caldo de Pollo	0.007	K

MODO DE ELABORACIÓN

- Paso 1** Picar la cebolla, ajo y chile en trozos de .5 cm aproximadamente.
- Paso 2** En un tazón suavizar la **Hellmann's® Mayonesa Real** e incorporar lentamente los ingredientes anteriores junto con el sabor humo.
- Paso 3** Aderezar diferentes tipos de proteína: chuletas de cerdo, pescado o res.

Salsa de chiles asados

RENDIMIENTO: 12 PORCIONES / 0.500 K

NOTA: Puedes crear tu propia receta y darle tu toque personal con **Hellmann's® Mayonesa Real**.



INGREDIENTES

• Hellmann's® Mayonesa Real	0.300	K
• Chile morita asado	0.005	K
• Piloncillo	0.075	K
• Agua	0.200	L
• Jitomate sin semillas	0.200	K
• Aceite	0.015	L
• Knorr® Suiza Caldo de Pollo	0.005	K

MODO DE ELABORACIÓN

- Paso 1** En una olla colocar el agua, el piloncillo y los chiles; hervir a fuego bajo hasta suavizarlos por completo.
- Paso 2** Mezclar el jitomate con el aceite y Knorr® Suiza Caldo de Pollo, colocar el jitomate en una charola para horno.
- Paso 3** Hornear a 200° C por 12 minutos.
- Paso 4** Drenar los chiles y molerlos en el procesador junto con el jitomate, incorporar a la Hellmann's® Mayonesa Real, rectificar sazón.

Aderezo de chile morita y jitomate deshidratado

RENDIMIENTO: 12 PORCIONES / 0.500 K



PERFECTO PARA ACOMPAÑAR:

- Sandwich de tiras de milanesa de res.
- Fajitas de pollo marinado.
- Aros de calamar capeados.



Escanea el código, ve el video de la receta, prepara y disfruta de deliciosos platillos

NOTA: Puedes crear tu propia receta y darle tu toque personal con Hellmann's® Mayonesa Real.





PERFECTO PARA ACOMPAÑAR:

- Tostada de camarón.
- Taco de pollo agridulce asado.
- Aguacate relleno de surimi.

INGREDIENTES

- | | | |
|--------------------------------------|-------|---|
| • Hellmann's® Mayonesa Real | 0.180 | K |
| • Piña miel cortada en brunoise | 0.135 | K |
| • Mango ataulfo cortado en brunoise | 0.135 | K |
| • Cebolla morada cortada en brunoise | 0.045 | K |
| • Cilantro picado en chiffonade | 0.005 | K |

MODO DE ELABORACIÓN

Paso 1 En un recipiente o tazón mezclar todos los ingredientes.

Paso 2 Puedes mezclar con camarones, untar sobre pollo o aderezar ensaladas.

Escanea el código, ve el video de la receta, prepara y disfruta de deliciosos platillos



Salsa fría tropical

RENDIMIENTO: 12 PORCIONES / 0.500 K

NOTA: Puedes crear tu propia receta y darle tu toque personal con Hellmann's® Mayonesa Real.

INICIO

DÍAS INHÁBILES 2016 PARA LA JUNTA LOCAL DE LA CDMX

La Junta Local de Conciliación y Arbitraje del DF (JLCADF) dio a conocer los días que no se considerarán hábiles en sus procedimientos durante 2016.

Dicha autoridad judicial comunicó por medio de estrados a sus trabajadores, los litigantes y el público en general los días que en el 2016 suspenderá sus labores. Las fechas referidas son:

- 1o. de enero
- 1o. de febrero
- 21 al 25 de marzo
- 5 y 6 de mayo
- 15 al 29 de julio, correspondiente al primer periodo vacacional
- 14, 15 y 16 de septiembre
- 31 de octubre
- 1, 2 y 21 de noviembre, y
- 15 al 30 de diciembre, que es el segundo periodo de vacaciones

En tales días no correrán los términos procesales, excepto en el caso de las huelgas.



INICIO

FUENTE
NOTICIAS MVS

DESARROLLAN NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A BASE DE MAÍZ, FRIJOL Y AMARANTO



Para el desarrollo de nuevos productos alimenticios, cuyo consumo reduzca los riesgos de contraer enfermedades crónico degenerativas –como hipertensión, enfermedades cardiovasculares y algunos tipos de cáncer– se han aplicado diversas estrategias, entre ellas: la incorporación de compuestos bioactivos, antioxidantes, probióticos, biopéptidos, vitaminas a los sistemas

alimenticios; la modificación genética de vegetales para incrementar la producción de compuestos con actividad biológica, tal es el caso de las isoflavonas en la soya; y la aplicación de tecnologías de procesamiento de alimentos para incrementar el contenido de compuestos con actividad biológica y actividad antioxidante.





Milán Carrillo, integrante de la Academia Mexicana de Ciencias, trabaja en el desarrollo de nuevos alimentos, bebidas e ingredientes con alto valor nutricional, elaborados a partir de granos de origen mesoamericano, por ejemplo frijol, maíz, amaranto, chía; además de granos de importancia comercial, tal es el caso del sorgo o garbanzo. Como resultado de las investigaciones que el especialista ha realizado junto con sus colaboradores, obtuvo dos veces el Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos en la categoría de ciencia y tecnología de bebidas.

La primera vez que el grupo de investigación de la UAS, que encabeza Jorge Milán, recibió este reconocimiento fue en el 2013 por el proyecto *“Bebidas Funcionales de Valor Nutricional/Nutracéutico Alto, con Potencial Antioxidante y Antihipertensivo, Elaboradas con Amaranto Integral”*; estas bebidas, de acuerdo con el investigador, podrían ser utilizadas para la promoción de la salud y la prevención de enfermedades asociadas al estrés oxidativo, como la hipertensión.

En lo que se refiere a la *“Bebida Funcional con Valor Nutricional y Potenciales Antihipertensivo*

y Antidiabético Altos Elaborada con Frijol Negro y Maíz Azul Bioprocesados” –proyecto ganador en el 2014–, Milán Carrillo consideró que por su valor nutricional y potencial antioxidante, antihipertensivo y anti-diabético puede ser empleada para la promoción de la salud y como una alternativa a bebidas de contenido calórico alto y valor nutricional bajo. *“Al ingerir la mezcla maíz+frijol se obtiene una mejora sustancial en el balance de aminoácidos, calidad proteínica, minerales y vitaminas, y microcomponentes con actividad biológica, superior al obtenido si se consumieran por separado”*.



Los alimentos y su calidad nutricional



La calidad nutricional de un alimento se traduce en la capacidad que tiene para satisfacer las necesidades del organismo, en términos de energía y nutrientes. Para evaluar esta calidad se deben tomar en cuenta las necesidades nutricionales específicas, el lugar que dicho alimento ocupa en la alimentación, el consumo simultáneo de otros alimentos, así como la existencia de otras biomoléculas que pueden modificar la biodisponibilidad o la actividad de algunos nutrientes en el organismo.

La mayoría de las leguminosas (frijol, garbanzo, lenteja, chicharro, haba) desarrollan endurecimiento cuando son almacenadas a temperaturas por encima de los 25°C y humedades relativas mayores al 65%, lo que hace se vuelvan difíciles de suavizar durante su cocción. El endurecimiento del grano, además de incrementar su tiempo de cocción de dos a cinco veces, disminuye su valor nutricional afectando negativamente el color, sabor, olor y textura de estos alimentos.

Para revertir el endurecimiento de las leguminosas es posible aplicar diversas tecnologías,

una de ellas es el descascarillado –eliminación de la cáscara o testa–, con lo que disminuye el tiempo de cocción e incrementa la digestibilidad de las proteínas. El remojo de leguminosas en disoluciones salinas preparadas con sal de mesa y/o bicarbonato de sodio, es otra opción; con este proceso también llamado suavización disminuye el tiempo de cocción y el nivel de algunos factores antinutricionales. El proceso de extrusión-cocción, una tecnología que emplea alta temperatura en un tiempo breve, aplicado a leguminosas frescas y/o endurecidas, provoca el incremento en la digestibilidad de sus proteínas.

“También se puede utilizar la combinación de descascarillado, suavización y extrusión como alternativa tecnológica para cambiar favorablemente las propiedades fisicoquímicas, funcionales, nutricionales y sensoriales, por ejemplo del garbanzo fresco y/o endurecido, y transformarlo en un producto apetecible y de buen valor nutricional”.

En el trabajo “Descascarillado/Suavización/Extrusión (DSE): Alternativa Tecnológica para

Mejorar la Calidad Nutricional del Garbanzo (*Cicer arietinum L.*”, los resultados mostraron que este proceso puede ser aplicado para cambiar favorablemente las características de la calidad del garbanzo fresco y/o endurecido.

Para lo anterior, los investigadores del grupo de Bioprocesos y Alimentos Funcionales de la Facultad de Ciencias Químico Biológicas de la UAS, al que pertenece el doctor Milán Carrillo, se basaron principalmente en dos indicadores nutricionales: la digestibilidad proteínica in vivo y la relación de eficiencia proteínica (PER, sus siglas en inglés) del garbanzo fresco y del almacenado, ambos sometidos al proceso DSE; el PER se refiere al peso corporal (en gramos) que ganaron los animales de laboratorio por cada gramo de proteína que consumieron.

“Tras estas evaluaciones, las harinas de garbanzo DSE, principalmente por su valor nutricional alto, pueden ser consideradas para la fortificación de alimentos de amplio consumo basados en cereales, tal es el caso de tortillas, pan, galletas y atoles”.

FUENTE
UNILEVER FOOD SOLUTIONS

COMANDAS Y *alérgenos*



Todo negocio de alimentos y bebidas tiene la obligación de informar al comensal sobre la presencia de ingredientes alérgenos en sus platos, para evitar cualquier tipo de intoxicación. Así también, desde la comanda marcar claramente las indicaciones alimenticias de los clientes.

Quando las personas que padecen alergias alimenticias comen fuera de casa, confían en que el personal de servicio les brinde información precisa sobre los ingredientes que contienen los platillos para evitar una reacción alérgica.

Por eso es indispensable que tu personal –gerente y meseros– conozca muy bien la carta y esté capacitado y familiarizado con el tema de las alergias alimenticias, para estar en posición de contestar las dudas de los comensales.

La Food & Allergy Anaphylaxis Network recomienda implementar un plan de manejo de alergias alimenticias por escrito, considerando quién responderá las preguntas de los clientes con respecto a las opciones del menú, quién será responsable de controlar los ingredientes empleados en dichas opciones; pasos a seguir por el personal de la cocina para evitar la contaminación cruzada y cómo debe el personal manejar una reacción alérgica.

Quando un mesero o gerente es capaz de dar información precisa al comensal sobre los posibles ingredientes alérgenos, le ayuda a tomar decisiones informadas sobre sus elecciones del menú.





Las mesas de buffet y los puntos de servicio, tales como las *deli stations* y *grill stations* en las cafeterías, son consideradas de alto riesgo para personas con alergias alimenticias, debido al posible contacto cruzado.

TIPS PARA ATENDER COMENSALES CON ALERGIAS ALIMENTICIAS



1. Si un cliente informa al personal de alguna restricción de comida, activar el plan manejo de pedidos especiales.



2. El mesero notifica al gerente (o a la persona encargada de atender estos casos).



3. El gerente habla con el cliente y le hace sugerencias sobre el menú.



5. Cuando se haya el elegido el platillo, se marcan las indicaciones especiales en la comanda y se le informa al chef sobre el pedido especial.



6. La orden se pasa a cocina tomando las debidas precauciones: uso de guantes, equipo especial que no haya tocado ingredientes con gluten.



7. El personal verifica el pedido para evitar cometer errores.



8. En caso de que se produzca un error, descartar el alimento y preparar uno nuevo.



9. El mesero lleva el plato listo a la mesa por separado, sin mezclar con el resto del pedido de la mesa.



10. El gerente se mantiene atento, asegurándose con el cliente que todo esté correcto.



4. Si el cliente solicita la lista de ingredientes de un platillo, los restaurantes deben proporcionarla aun cuando se trate de una "receta de la casa", para evitar el posible contenido de alérgenos. En este caso será el chef quien deba hablar con el cliente.

Recuerda que aunque el personal haya dado toda la información necesaria sobre el menú, ingredientes y métodos de preparación, el cliente siempre tiene la última palabra al elegir su comida.

*Fuente: Red de Alergias Alimenticias y Anafilaxia (the Food & Allergy Anaphylaxis Network, FAAN)



50%

DE LA SUPERFICIE DEL
PAÍS ES BOSQUE



El bosque de Europa *¿Eslovenia?*

SU CLIMA ES MAYORMENTE CONTINENTAL, ES DECIR VERANOS CALIENTES E INVIERNOS MUY FRÍOS Y LLUVIAS ESCASAS. FACTORES IDEALES PARA EL CULTIVO DE LA VID.



Radgonske Gorice *Ranina*

2012
RANINA
VALLE DE RADGONA,
ESLOVENIA
RADGONSKE GORICE



Ranina es una cepa/uva que puede proporcionar vinos blancos, muy frescos ya que su acidez es muy amable al paladar, mientras que la uva despliega todos sus aromas, que recuerdan las frutas como el mango, piña, litchi, membrillo y flores blancas de cítricos. Son vinos ideales para el fin de semana con la familia, ya sea en el jardín, o para disfrutar fuera de la ciudad.

Un maridaje ideal para estos vinos son los aguachiles de camarón o pulpo y el toque picante del chile serrano o el toque del chile habanero. También es muy agradable para acompañar una ensalada mixta de frutas.

Los vinos blancos son ideales para acompañar la cocina mexicana, ya que su acidez frutal y viva es perfecta para balancear el picante desde ligero a medio de los platillos mexicanos.

6°C

Temperatura para degustar ranina y disfrutar su lado fresco y frutal

Fueron los Celtas quienes en el 400 A.C. empezaron a elaborar vino en estas tierras, sin embargo la personalidad y las formas de elaboración se definieron con el Imperio Romano. Eslovenia produce vinos desde hace más de 2400 años.

Desde 1852, Radgonske Gorice conjuga sus viñedos con el bosque, por lo mismo están catalogados como vinos "eco-friendly", amigables con el medio ambiente, ya que entre todos los esfuerzos que se realizan en campo, por ejemplo, la vendimia sólo se realiza a mano y el control de plagas se logra gracias a un control biológico, es decir con la introducción de otros insectos benévolos, como las abejas.

La uva emblemática de Eslovenia es la uva Ranina. Su origen es la uva francesa Bouvier, pero sin duda su mejor expresión se da en los suelos y el clima de Eslovenia. 🍷



Texto: Zeus Wines

• Facebook: RadgonskeGorice • Twitter: @RadgonskeGorice
www.zeuswines.com

Radgonske Gorice **Pinot Gris**

2012
PINOT GRIS
VALLE DE RADGONA, ESLOVENIA
RADGONSKE GORICE

Uva para maridar pastas con salsas cremosas, o perfecto para rollos de sushi de cangrejo, pescado blanco, gracias a su acidez y frutalidad balanceadas. Sus aromas recuerdan el maracuyá y notas de miel.

Servir a 8°C

BIENVENIDO AL SABOR DE ESLOVENIA



Radgonske Gorice **Sauvignon Blanc**

2012
SAUVIGNON BLANC
VALLE DE RADGONA, ESLOVENIA
RADGONSKE GORICE

Con una acentuada acidez muy fresca, este vino recuerda a nariz las hierbas frescas y los minerales. Su juventud a vista se refleja en un color paja claro con destellos acero. Perfectos para acompañar la cocina del estado de Veracruz, los ceviches. Otras vertientes de los ceviches, como el de pescado con mango, marida excepcionalmente.

Servir a 8°C

Las botellas de la Bodega Radgonske Gorice, protegen el fino contenido de cada botella, para preservar la juventud en aromas, sabores y sensaciones del vino, razón por la que las botellas son de color oscuro.



RADGONSKE GORICE
since 1852

INFORMACIÓN

www.tarqus.mx

5 tips para decorar tu restaurante

La decoración de un restaurante siempre habla de su imagen y de lo que este quiere proyectar, así mismo es la carta de presentación ante los clientes. Debido a esto, se necesita prestar mas atención en el diseño y decoración, ya que el usuario lo percibe constantemente y forma un criterio que definirá la experiencia obtenida en el restaurante.



Colocar algún elemento decorativo que sea "atractivo" en el acceso al local, puede ser una fuente, pecera, mobiliario o alguna planta verde sin espinas; recomendamos que de preferencia se ubique en el extremo izquierdo del acceso. Tomaremos esto como un adorno que atraerá la vista de nuestros comensales, quienes tal vez vean esto como un atractivo para tomarse fotos o como futura "referencia" para recordar.

**CORAZÓN DE
ALCACHOFA**

SANTA FE, CIUDAD DE MÉXICO



Ya sea por funcionamiento o estética, es primordial el mantener la entrada "despejada" y permitirle a nuestro personal tener la vista directa a la misma. De igual manera tenemos que evitar en lo posible sentar a nuestros comensales de espaldas a una puerta o con vista directa a los sanitarios.

MAIRENA

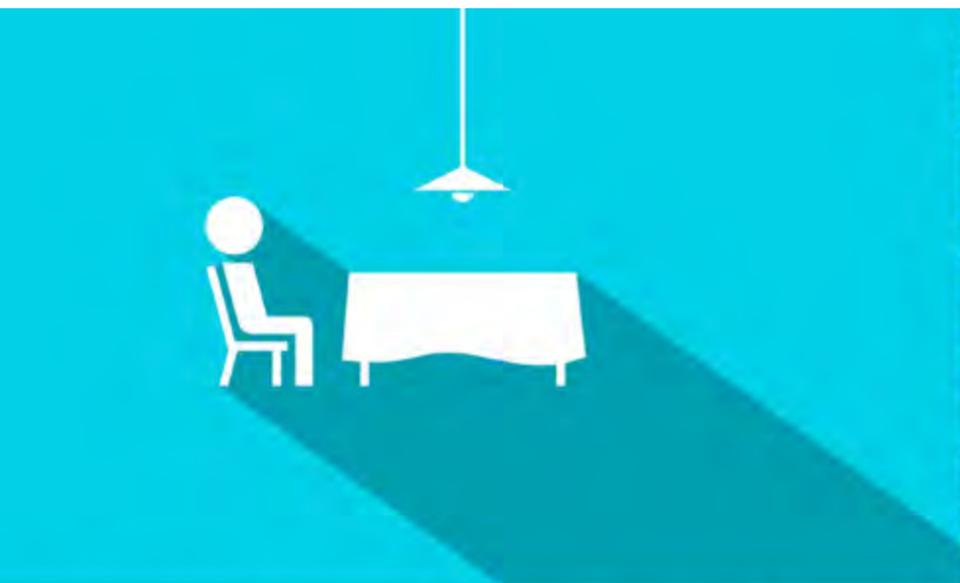
SANTA FE, CIUDAD DE MÉXICO



INTERIORISMO



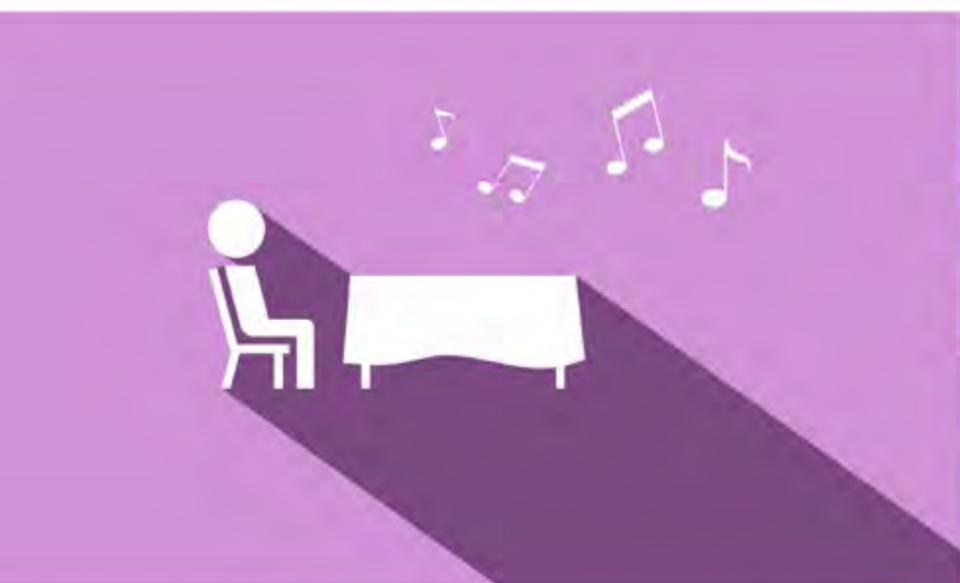
AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948



La iluminación natural es un factor importante para darle comodidad al usuario, además de orden y limpieza en el servicio. De no tener acceso a luz natural por ubicarse en un espacio reducido, se recomienda utilizar una luz tenue y cálida que generará un espacio más confortable y tranquilo.

**CORAZÓN DE
ALCACHOFA**

INTERLOMAS, CIUDAD DE MÉXICO



Brindar un ambiente agradable siempre requiere de música relajante de fondo. La melodía permitirá que nuestros clientes disfruten un momento de comodidad mientras esperan el servicio propiciando momentos de comunicación.

IL DIAVOLO

POLANCO, CIUDAD DE MÉXICO



Los clientes prefieren la sensación de intimidad y exclusividad durante el servicio, por lo cual recomendamos generar espacios aislados y elementos que sirvan para delimitar y dividir espacios sin perder espacio útil.

OLIO

MORELIA, MICHOACÁN

INICIO

