



City digital

city *life*



THE CLOSERS

Cuidado y servicio al inversionista.

Entretenimiento Festival de Cine de Morelia · Evento Wellness Codes · Reportaje NAI · Cultura Revolución Mexicana

CASA

Antonella

Antea, QRO







 **SITmobel**

DEJA QUE NUESTRO MOBILIARIO CUENTE TU HISTORIA



Blvd. Bernardo Quintana 22, Alamos 2da Sección, C.P. 76116 Querétaro, Qro.

Tel. 227 26 00

www.sitmobel.com.mx

  /sitmobelmx

edición 109

Índice



Agenda Noviembre

p.09

Carta editorial

p. 08

Maquillaje ideal

p. 10

La Semilla

p. 12

Festival de cine de Morelia

p. 14

The Closers

p. 15

Vane Brera

p. 20

NAI

p. 22

World Traving

p. 24

Las piezas del derecho

p. 26

Sonora Grill

p. 28

México en la piel

p. 30

Casa Antonella

p. 34

Chedraui Selecto

p. 36

Sofía Peña

p. 40

María Rivera

p. 42

Wellnes Codes

p. 43

Pay de calabaza

p. 44

Implicaciones bucales

p. 46

Yellow Fish

p. 47

Top 4

p. 50

Rebenque

p. 52

Finanzas

p. 54

Los Acardia

p. 56

Goffret

p. 58

Cultura

p. 60

Política

p. 62

Querétaro Fashion Show

p.38

Noviembre 2021

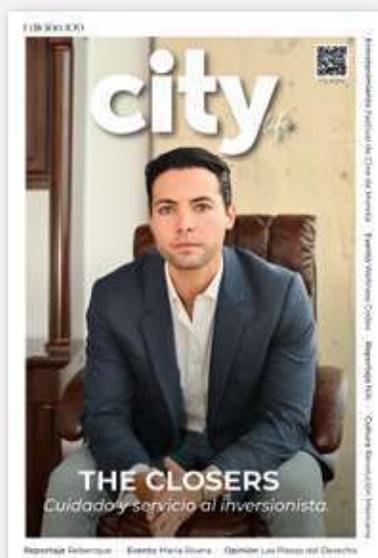


📷 @namasushiqro

📍 Av campanario 99 local A3

PORTADA
The Closers

PORTADA
Yellow Fish



CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

Fernando Álvarez Vázquez M.
Omar González Galindo

DIRECCIÓN GENERAL

Fabiola Mendoza Quintero

DIRECCIÓN COMERCIAL Y RRPP

Adriana Palafox Jiménez

GRUPO EDITORIAL

Fernanda Cáceres Carrera
Ana Paula Olvera Díaz
Miguel Ángel Carreón Gómez
Marian Paulín Correa

ARTE Y DISEÑO

Lizette Martínez Álvarez

FOTOGRAFÍA EDITORIAL

Laura Saavedra Sol
María José Aldasoro Juárez

FOTOGRAFÍA EVENTOS

Carlos Oropeza Cruz
Ana Luisa Ramírez Mendoza
Demian Camara

RELACIONES PÚBLICAS

Carla Arteaga Pagola
Ana Paula Olvera Díaz
Rodrigo Benítez Paulín

COMMUNITY MANAGER

Marian Paulín Correa

Carta editorial

Cada edición de la revista City tiene algo especial y en este mes celebramos algo muy emotivo para nosotros. Cumplimos 10 años trabajando día con día en promover contenido de valor para Querétaro. Hemos logrado llegar hasta aquí gracias a todos nuestros clientes y lectores. Ellos han creído en nuestra misión, la cual es promover a los líderes y agentes de cambio de este gran estado. Festejaremos en nuestro coctel de aniversario este 25 de noviembre. ¡Los esperamos!

Hemos llegado casi al final del 2021. Un año diferente y único donde nos hemos adaptado como humanidad a una nueva forma de vida, en la cual valoramos la salud como nunca antes. En este mes en particular, celebramos el Día de Muertos, recordando a todos aquellos que partieron porque creemos que la mejor forma de recordarlos es festejando su vida y sus mejores momentos.

México es un gran país y Querétaro es un estado increíble gracias a cada uno de sus ciudadanos. Por esta razón, en la revista City, seguiremos innovando porque somos la revista de Querétaro y porque creemos que grandes cosas suceden aquí. Gracias a todos los que nos sumamos activamente y creemos que este mundo puede ser mejor. Agradecemos a todos nuestros clientes, amigos, familia, patrocinadores y por supuesto, lectores en estos 10 años de trayectoria. ¡Este festejo es suyo!

Fernando Álvarez Vázquez Mellado
CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

¡Anúnciate con nosotros!

 @cityqro

 Cityqro

 cityqro

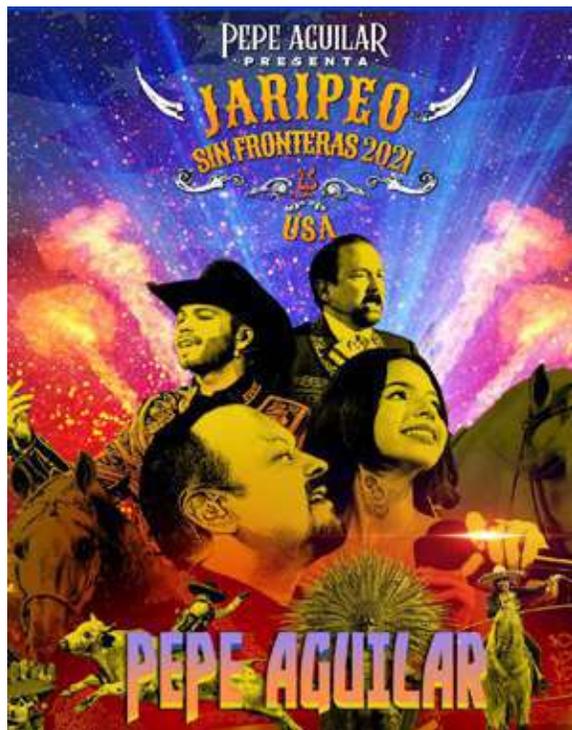
 @cityqro

 Carlos Septién García 16,
Col Cimatarío

 (442) 319 2568

 direccion@cityqro.com
editorial@cityqro.com

Agenda *Noviembre*



18
NOV

CARLOS BALLARTA

Nacido en la CDMX, Carlos se ha vuelto uno de los comediantes más reconocidos a nivel mundial; con un humor fino y ácido, sus chistes le han abierto las puertas de Netflix y de Amazon en más de una ocasión. Este 18 de noviembre, el comediante, regresa al Auditorio Josefa Ortiz de Domínguez para presentar su nueva gira Rebelde Comodino.

“Para ver precios y horario visita E-Ticket”.

26
NOV

JARIPEO SIN FRONTERAS

Después de un año sin poder hacer conciertos, ni estar cerca de sus fans; Pepe Aguilar regresa a escenarios, acompañado de sus hijos Ángela y Leonardo. Juntos cantarán sus mayores éxitos tales como: Prometiste, Directo al Corazón y Fue Un Placer Conocerle. Aparta la fecha este 26 de noviembre en la Plaza de Toros Santa María.

“Para más información visita E-Ticket”.

11
DIC

BELY Y BETO

Los personajes nacidos en YouTube llegan a Querétaro a hacer disfrutar a chicos y grandes, por igual. Con humor y enseñanzas para los niños, este gran show te hará disfrutar y aprender, junto a estos icónicos personajes. Los podrás ver en el Auditorio Josefa Ortiz de Domínguez este 11 de diciembre.

“Para ver más visita E-Ticket”.

Por: Geraldinne Castillo

Elige la base de maquillaje ideal

Tips y Consejos

¿Cómo saber elegir tu base perfecta? Es la pregunta que muchas me hacen. Por esta razón quiero compartirles los pasos que les ayudarán a poder elegir la base de maquillaje correcta.

1. Debes preguntarte para qué la necesitas, si es para uso diario o para un evento especial. Existen diferentes tipos de bases: luminosas, matte, larga duración, líquidas, compactas, de polvo, de barra, de mousse y espuma.

2. Todas tenemos distinto tipo de piel, no importa qué tan seca o grasa sea, siempre existirá una base de maquillaje que se adapte mejor a tu piel.

Si eres de piel seca te recomiendo que busques una base luminosa, pero si eres de piel grasa elige alguna que sea de larga duración o matte.

3. ¿Dónde probar la base? Este es un paso importante antes de hacer la compra, ya que ayudará a ver y conocer el tono correcto. La aplicación se debe hacer en la unión de tu cara y cuello, así aseguramos si la base está emparejando el color de tu cara con el resto del cuerpo.

Debes considerar que muchas bases llegan a oxidarse, esto significa que es una alteración en la fórmula provocada al contacto con el aire y el pigmento tiende a oscurecerse. Mi consejo es que, si vas a buscar la base perfecta, la pruebes y esperes a que se adhiera a tu piel para conocer si realmente es tu tono o no.

Existen bases que llegan a oxidarse más que otras y también es importante observarlas con luz natural, ya que la iluminación artificial distorsiona la tonalidad.

Tip:

Existen subtonos de bases: cálido, frío y neutral. Cada marca de maquillaje tiene una nomenclatura diferente para identificar el subtono. Por ejemplo, M.A.C tiene la identificación debajo de su empaque: NC para pieles cálidas (amarillas) y NW para pieles frías (rosadas).

Si necesitas ayuda para encontrar una base de maquillaje, te invito a escribirme en redes sociales y juntas encontraremos el tono perfecto

Contacto:

📷 @gerycastillo
📷 @geraldinncastillomua



Sushi Itto Xentric Anáhuac



¡Ya abrimos!

Sushi Itto Xentric Anáhuac

Restaurante, Servicio a domicilio y Para llevar

Prolongación Paseo de las Pitahayas 1-A, L 123 y 124 Fracc. Zibata, Plaza Xentric Anáhuac. Municipio del Marqués, Querétaro C.P. 76246

T. 442 888 1100 / 442 888 1101 / 442 888 1102

Horario: Lunes a Domingo de 12:00 a 21:00 hrs.

La Semilla

BIBLIOTECA SOBRE RUEDAS

La Semilla es una biblioteca móvil. En una combi que tiene más libros que asientos, se llevan cuentos e historias a zonas que tienen poco o ningún acceso a bibliotecas.

Detrás de La Semilla están varios promotores de lectura: Majo, Max, Ivonne y Pollo. Además, cuentan con NDÖNI, un espacio de creación y cultura, que les apoya con la presentación e introducción a nuevos libros, al igual que capacitación para el equipo de La Semilla.

A simple vista podría parecer que su objetivo es sencillo: “promover la lectura en zonas con poco acceso a libros”, y aunque sí lo es, como cualquier buena historia hay que saber leer entre líneas. Escondidos en forma de amor por la lectura, hay cuantiosos frutos. En La Semilla, buscan crear espacios de diálogo, desarrollar el lenguaje emocional, fortalecer los vínculos entre la comunidad y ayudar a que los niños exploten su potencial creativo.

El proyecto de La Semilla, se desarrolla por sesiones que siempre parten de algún libro o alguna historia. Cuando llega la mayoría del grupo forman un círculo para compartir un libro. Puede ser algún cuento, algún libro de arte o incluso libros científicos. Después, hacen alguna actividad manual relacionada con el tema del día. Al final, queda tiempo libre para seguir explorando libros, hacer sopas de letras o armar rompecabezas. Algunas de las sesiones han girado en torno a temas como la paz, la creatividad, el bullying o las abejas.

Actualmente van un día a la semana a Purísima de Cubos en el municipio de Colón, Querétaro. El objetivo para el próximo año es llegar, por lo menos, a 3 comunidades más: El Blanco, San Ildefonso y México Lindo. ¡Para lograr este objetivo necesitan de tu ayuda!

Si estás interesado en formar parte de su equipo, o apoyar a que su biblioteca crezca, contáctalos por redes sociales.

Contacto:

- 📱 @lasemilla.biblioteca
- ✉ lasemillaorg@gmail.com



Grupo Sureste



Constituyentes 1690

4421125503

@MariaRiveraRestaurant



Hacienda Chintepec 114

442 215 7706

Bld. Bernardo Quintana 9

442 245 2694

fB: @el9yucateco

IG: @el9yucateco



MAYA-HUEL

COCINA ♦ SURESTE ♦ MEZCAL

Calz. De los Arcos 25

442 624 1294

Ig: @maya_huelgro

Festival de cine de Morelia

19 AÑOS CELEBRANDO AL SÉPTIMO ARTE

Entre los festivales más importantes de cine a nivel mundial, está Cannes (celebrado en julio), Venecia (celebrado en septiembre); ahora es el turno de Morelia. En esta decimonovena edición se presentarán figuras importantes como; Leos Carax y Jason Reitman.

Carax abrirá el festival con su filme *Annette* y Reitman lo cerrará, 6 días después, con su cinta *Ghostbusters: Afterlife*. Otras sorpresas que esperamos ver son: la nueva cinta de Michel Franco: *Sundown*; lo nuevo de Lorenzo Vigas: *La Caja* y la película de Teodora Ana Mihai: *La civil*.

La directora Tatiana Huezo, además de ser parte del festival con su cinta *Noche de Fuego* es parte del jurado; de igual manera, otros miembros son: Elizabeth Lo, Mark Cousins, Philippe Claudel, Luna Marán; entre otros.

Entre las categorías que el festival presentará serán la Selección Oficial; esta sección contará con 99 películas mexicanas (13 cintas del estado de Michoacán, 65 cortometrajes, 11 documentales y 10 títulos mexicanos); una sección donde se presentarán cintas internacionales, entre estas: *Last Night in Soho* dirigida por Edgar Wright, *Bergman Island* de Mia Hansel-Løve, y varias más.

El festival, contará con un foro donde se reconocerá la diversidad lingüística con 4 cintas en lenguas indígenas.



Jason Reitman



Tatiana Huezo

Apoiados por la Embajada Francesa y UniFrance, varias de las cintas fueron presentadas previamente, en Cannes, en la 60 semana de la crítica.

Este año, el homenaje será al gran cineasta mexicano Juan Bustillo Oro, pues varias películas suyas serán presentadas de manera presencial y, otras, de manera virtual.





THE CLOSERS
INVESTOR SERVICE

INVESTOR SERVICE BY THE CLOSERS

Una nueva forma de invertir a través de representantes llamados: The Closers. Su principal prioridad es ofrecer un trato especializado, cuidando y respaldando a cada uno de sus inversionistas.

¿En qué se especializa the closers?

Somos un grupo dedicado al cuidado y servicio al inversionista.

Algunos de nuestros servicios son:

· COMERCIALIZACIÓN

Desplazamos sus bienes/productos, de una manera eficiente y segura.
(propiedades · vehículos · arte · joyería · entre otros)

· NEGOCIOS

Propuestas de inversión y las herramientas para que sea parte de las mismas.

· SERVICIOS PERSONALES

Acompañamiento y cuidado del inversionista, ofreciendo diferentes servicios que le podrán ser de utilidad.

¿Qué es lo más importante para ustedes?

Es claro, cuidar a nuestros inversionistas. Ya que nos consideramos su escudo y aliado comercial. Cada uno de nuestros inversionistas es nuestra prioridad y siempre contarán con nuestro apoyo.

Hemos visto de todo y siendo sinceros, nos impresiona el poco valor y atención que se les brinda, tenemos que cuidar a los inversionistas. ¿Por qué no es una práctica común? ... ¡Porque es una labor inmensa!



El fungir como socio comercial de nuestros inversionistas requiere de un compromiso y disciplina constante. No se puede bajar la guardia.

En THE CLOSERS representamos a nuestros inversionistas, damos la cara por ellos y siempre buscamos serles de utilidad. Es por eso que nos involucramos en cada paso de la negociación.

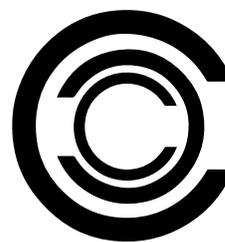
COMPRA · VENTA · POSTVENTA

¿Por qué le dan tanto valor al inversionista y su dinero?

Para nosotros, lo más valioso que tiene una persona es su tiempo y ese es el significado que le damos a su dinero.

El dinero que existe hoy en su cuenta de banco o en su cartera es resultado de horas invertidas en una o varias acciones para obtener dicho recurso.

En THE CLOSERS va en contra de nuestros valores y ética profesional abusar del tiempo de nuestros inversionistas.



THE CLOSERS

¿Cómo pueden sumarse a su pool de inversionistas?

Al realizar su primera transacción con nosotros, automáticamente ya son parte del POOL de INVERSIONISTAS en THE CLOSERS. Cuentan con nuestro apoyo y servicio las 24 horas y los 365 días del año.

¿Cómo ejecutan sus servicios?

Acabamos de concluir con el cierre de ventas de un Vertical Premium en Querétaro.

En este desarrollo hemos presentado un ritmo de ventas acelerado. Esto por contar con atractivos y flexibles esquemas de inversión hechos a la medida para cada inversionista.

¿Cómo entran y ejecutan sus servicios en el desarrollo Vertical?

1. ATRACTIVOS ESQUEMAS DE INVERSIÓN

Al entrar en contacto con ESPINA NEGRA Investments (Grupo Desarrollador) llegamos a un acuerdo. Buscamos la manera de no limitar a los inversionistas. Escuchamos y comprendemos la situación financiera de cada inversionista elaborando el esquema de inversión que más se acomode a sus flujos, sin descuidar su seguridad financiera ni la del desarrollo.

¿Cómo saben si una inversión le es viable a su(s) inversionista(s)?

Se hace una radiografía para así determinar si dicha inversión es sana. Si no lo es y vemos que perjudicará su seguridad financiera, se tendrá que negar la opción o encontrar una solución dentro de nuestro catálogo de servicios.

2. ADMINISTRACIÓN

Hemos logrado que ESPINA NEGRA Investments (Grupo Desarrollador) integre a una administración externa. Esta administración externa es una de las mejores y estamos muy contentos de que se hayan sumado al desarrollo.

Esta administración, junto con ESPINA NEGRA Investments (Grupo Desarrollador), ya inicio labores y está implementando la estructura necesaria y adecuada para recibir a los inversionistas al momento de la entrega de sus unidades.



Portada

Queremos felicitar a Espina Negra Investments (Grupo Desarrollador) por tomar esta gran decisión. Por la gran calidad de vida que buscan dar en cada uno de sus desarrollos.

Como sabemos, en un desarrollo la administración lo es todo y muchas veces se toma a la ligera. No se considera la labor y organización que se necesitan para asegurar el desarrollo y, por ende, asegurar el patrimonio y capital de los inversionistas.

El tener un desarrollo seguro y limpio hará que la calidad de vida sea aún mayor, esto generando que el m² de nuestros inversionistas tenga mayor plusvalía.

3. CANAL DE COMUNICACIÓN

Somos el canal de comunicación entre los inversionistas y el grupo desarrollador.

Escuchamos a los inversionistas y los acompañamos (cuando lo solicitan) a visitar el producto. Si el inversionista no puede dar seguimiento a los avances, revisiones, o acciones necesarias para monitorear su inversión, nosotros estamos pendientes y actuamos conforme sea necesario para brindarle tranquilidad.

Escuchamos todas las inquietudes de los inversionistas y buscamos resolver de manera pronta a través de la comunicación asertiva.

Espina Negra Investments (Grupo Desarrollador) se ha convertido en una opción de inversión sumamente atractiva. Los invitamos a que conozcan sus desarrollos.



A nuestros futuros inversionistas:

Estamos ansiosos por conocerles y poner a su disposición nuestros servicios.

A nuestros inversionistas actuales:

Es un honor poder contar con su confianza y reiteramos nuestro compromiso con ustedes y su seguridad financiera.

Quedamos a la orden y siempre atentos.

Javier Vicer
CEO



THE CLOSERS

CATALOGED AS THE NO.1 INVESTOR SERVICE WORLDWIDE

+52 (442) 862 3794 contacto@theclosers.io

theclosers.io



Vanessa Brera

Vanessa Brera es una emprendedora que se atreve a romper barreras, para superarse día con día, a través de la bondad, la amistad y la ayuda a los demás. Su principal motivo es ser su propio referente de representación, como mujer y como mexicana.

Luego de ejercer su profesión como economista por algunos años, Vane decidió iniciar Brera Joyería, lo que la lleva a involucrarse en distintos medios, colaborando en temas de moda, accesorios, etc. Además, nace #viernesdegozadera, un programa en redes sociales, en el que se tocan asuntos del empoderamiento de la mujer, familia, pareja, entre otros.

Su empresa de joyería, empezó como un proyecto para manejar los tiempos como mujer, trabajadora y mamá. Ya son 13 años, en los que Brera ha seguido creciendo y ofreciendo piezas diferentes pero siempre en tendencia.

Brera Joyería, es el reflejo de su creadora, contrastante, disruptiva, única; por eso, cada una de las piezas está pensada para que capture la atención de la clienta y esta se atreva a brillar.

Vane se ha enfrentado a grandes desafíos como mujer y emprendedora, uno de ellos la discriminación. En primer lugar, con Folklorika, un bazar donde se involucra a personas con discapacidad dando apoyo a los participantes y a los consumidores, pues aún existe el estigma de que no son capaces de realizar ciertas tareas. Además, como mujer en los negocios, Vanessa ha tenido que romper barreras de género y raciales.

Luego de magníficas e inolvidables experiencias en Querétaro, Vane sigue buscando nuevos retos y oportunidades, es por eso que en unos meses dejará nuestra ciudad. Por este medio, quiere agradecer a todas y cada una de las personas que la han acompañado en este camino, amigos, familia, colaboradores, pero sobre todo a sus seguidores que constantemente apoyan sus proyectos y le impulsan a superarse día con día.



Vane deja grandes compañeros y personas, sin embargo, lleva con ella lo más valioso, aprendizajes que aplicar y sueños por cumplir, que no serían posibles sin lo vivido en Querétaro.

Contacto:

- Instagram: [brerajoyeria](#)
- Facebook: [Brera joyería](#)
- Facebook: [Vane Brera](#)
- Instagram: [@vanebrera](#)



FIBRA HOTEL BOUTIQUE

UNA DE LAS CIUDADES FAVORITAS DEL MUNDO

Grupo hotelero más grande y
mejor posicionado dentro del mercado
turístico de SMA



FHB

FIBRA HOTEL BOUTIQUE

9 HOTELES
EN EL CENTRO



San Miguel de Allende



NAI Mexico

Región Bajío



La mejor manera de conocer NAI es a través de sus proyectos y la satisfacción de los clientes que han trabajado con ellos. Un ejemplo de esto es cuando una empresa japonesa ubicada en San Luis Potosí quería expandirse, lo que generó que los socios de NAI buscaran un terreno y un edificio con las características que la empresa requería.

Mucho del trabajo que NAI hace es ser enlace entre las partes que se requieran para completar el proyecto, generalmente, son interculturales por lo tanto se requiere flexibilidad a la hora de cerrar los tratos.

NAI comenta que la necesidad que más repite entre los clientes es la expansión. En Querétaro, durante el gobierno de José Calzada empezaron a llegar muchas empresas tanto de otros lugares del país como del extranjero, y con la incorporación del tratado de libre comercio se empieza a gestar la renta de locales y terrenos.

Querétaro es la ciudad que más industria posee en el Bajío desde locales de pocos metros cuadrados, hasta la renta de espacios que abarcan hectáreas. También la sofisticación de la variedad de la vocación de los terrenos ha dejado a Querétaro crecer tanto como hasta ahora.

NAI cuenta con diferentes áreas, todo con el fin de darle a sus clientes una experiencia integral y de calidad: Ingeniería de arquitectura para el diseño de planos y especificaciones de los edificios; Marketing, para la promoción de las propiedades que poseen y administran. Además cuentan con un departamento especializado en el seguimiento al cliente.

Las oficinas centrales de la región Bajío se encuentran en Querétaro, sin embargo, en cada ciudad cuentan con personal y espacio para la atención directa de los clientes interesados en la zona y los brokers que funcionan como intermediarios en las transacciones.

Servicios inmobiliarios

Para el sector industrial y comercial



Uno de los grandes beneficios de colaborar con NAI, es la información actualizada y los contactos indicados. Los brokers tienen experiencia en el mercado lo que se traduce en conocer y saber las limitaciones y oportunidades de cada lugar.

Durante la pandemia todos los sectores se vieron forzados a ser más digitales. Nos comentaron que esta situación los impulsó a estar más en contacto con la tecnología, implementando recorridos virtuales por las naves industriales.

Cada proyecto es diferente y por más complejo que parezca, NAI se encarga de facilitar el proceso.

Sus planes a corto plazo son consolidar la Región Bajío, reconociendo el potencial de esta zona, pues consideran que se encuentran en el mejor momento para crecer y dar el siguiente paso a otro mercado mucho más agresivo. A largo plazo quieren generar su propio portafolio y levantar un fondo para construir proyectos.

Contacto:

🌐 www.naimexico.com

📘 NAI Mexico

📷 NaimexicoBajioRE

🌐 NAI Mexico



NAI Zona Bajío

Fernanda Martínez, MiCP

Directora Regional, Bajío

Oficinas Querétaro

✉ fmartinez@naimexico.com

☎ (442) 414 12 18

📍 5 de Febrero #1351, Edificio Empresarial Torre Roble 404
Zona Industrial Benito Juárez, Querétaro, Qro., México
76120

Luis Miguel Torres Casillas

Broker Bajío

Oficinas San Luis Potosí

✉ lmartorres@naimexico.com

☎ +52 (444) 848 7493

IMÁGENES: CORTESÍA DE ROCA DESARROLLOS

Lugares importantes DE LA REVOLUCIÓN

Nuestra Revolución fue hace más de 100 años y aunque se hayan perdido objetos de aquel tiempo, todavía quedan lugares que hoy siguen siendo valiosos; por su historia, por su arquitectura o por su belleza natural. He aquí algunos de estos:

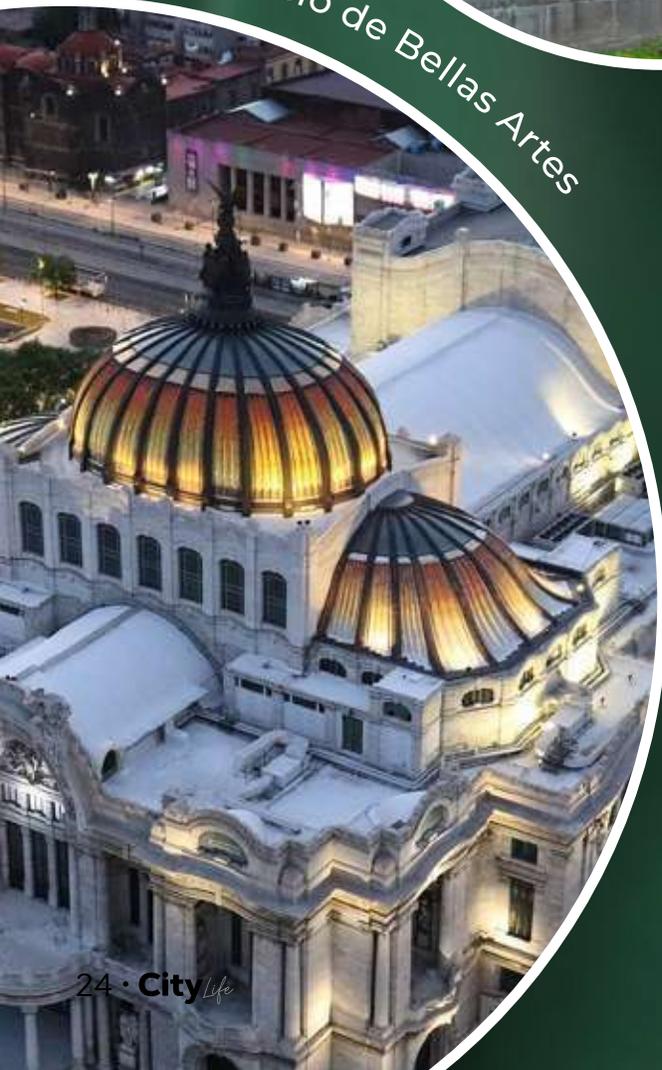
Viajar es Recordar



Biblioteca de México



Palacio de Bellas Artes



Fuerte de San Juan de Ulúa





Parque de la Bombilla



Palacio Nacional



Palacio de Lecumberri



Cerro de la Bufa



Teatro de la República



Hacienda Chinameca



Museo Francisco Villa

Las piezas del derecho

¿Qué es el Paquete Económico de la Federación y cuál es su trascendencia en el mundo jurídico?



El Paquete Económico es el conjunto de documentos con los que la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP) presenta sus estimaciones sobre el desempeño de la economía mexicana para el siguiente año, la política específica sobre impuestos, los ingresos que calcula que obtendrá y cómo planea utilizar el presupuesto público. Incluye:

- 1 Criterios Generales de Política Económica.
- 2 Miscelánea Fiscal.
- 3 Iniciativa de Ley de Ingresos de la Federación.
- 4 Proyecto de Presupuesto de Egresos de la Federación.

Asimismo, el gasto público estimado para 2022 que ejercerá el gobierno federal, resulta por la cantidad de \$ 7, 088, 250, 000, 000.00 (siete billones ochenta y ocho mil doscientos cincuenta millones de pesos) es la cifra más grande de presupuesto de la que se tenga registro en la historia y representa un incremento de 8.5% en términos reales con respecto al presupuesto de 2021. Un dineral.

En esencia, el Presidente le propone a los Legisladores qué cantidad de dinero estima ingresará a las arcas públicas y de dónde obtendrá tales recursos, así como cuánto gastará y en qué lo destinará.



Se prevé que para el año 2022, México produzca diariamente 1.826 millones de barriles de petróleo crudo, con precio de 55.1 dólares por unidad, una inflación de 3.4% anual, tipo de cambio promedio en 20.3 pesos por dólar estadounidense y un crecimiento del Producto Interno Bruto de 4.1%.

El Congreso de la Unión discutirá ampliamente y en su caso, aprobará la Ley de Ingresos y Egresos de la Federación, que permitirá el movimiento de la Nación.

En síntesis, el paquete económico, logra que mediante los mecanismos tasados en las leyes, exista para el siguiente año una continuidad en el debido funcionamiento del aparato total del Estado Mexicano. Todo ello claro, a través del Derecho y el andamiaje jurídico establecido en las normas.

Libro | La tiranía del mérito. ¿Qué ha sido del bien común? (Debate, 2019) Michael J. Sandel. Uno de los mayores intelectuales de nuestra época, profesor de Filosofía Política de la Universidad de Harvard, analiza de forma sagaz, el fracaso del sistema meritocrático en la sociedad y afronta tal vez la pregunta más importante de nuestra actualidad: ¿qué ha sido del bien común?

M. en A.P. Ricardo Garduño Ocegüera
Abogado litigante y socio fundador del bufete jurídico Alternativas Legales.

Contacto:

☎ (442)-219-28-28

✉ rgarduno@alternativaslegales.com.mx

📍 Armando Birlain Shaffler #2001, Torre 1, piso 4, letra C, Corporativo Central Park, Centro Sur, Querétaro, Qro.



PRIME®

STEAK CLUB

Sonora Grill Group

celebra
sus

18 AÑOS

abriendo la sucursal número 40 en el corazón de la Ciudad de México

Este nuevo restaurante será un PRIME Steak Club, el primero en su estilo, pues tendrá una nueva propuesta gastronómica, arquitectónica e incluso en ambiente. Se prevé que abrirán otros 3 en todo el país, ubicados en: Los Cabos, Nuevo Vallarta y la zona hotelera de Cancún. PRIME Steak Club Ciudad de México, estará ubicado en Paseo de la Reforma y Río Tíber, justo frente a la glorieta del Ángel de la Independencia y tendrá una vista única de la ciudad.

Sonora Grill Group anunció que celebrará su aniversario 18, abriendo la sucursal número 40 bajo un concepto llamado PRIME Steak Club.

“Después de dos años muy complicados para la industria y para el mundo en general, nos llena de orgullo y de ilusión abrir esta nueva sucursal que comenzamos a construir antes de pandemia y que tuvimos frenada durante muchos meses. Es reflejo del esfuerzo y la dedicación de todas las personas que están detrás de Sonora Grill Group, está dedicada a todos nuestros clientes que nos han favorecido con su presencia durante estos 18 años y a personas muy queridas de nuestro equipo y que lamentablemente perdimos en el camino”, señaló Ricardo Añorve, CEO fundador de Sonora Grill Group.

Este restaurante tendrá espacio para 450 comensales y contará con una extensa terraza, un privado para eventos con barra y cocina propia, un salón que combina innovación, atemporalidad y elegancia. Es un lugar que ofrece la posibilidad de crear distintas atmósferas bajo una misma lógica, ofreciendo salas, miradores y terrazas.

PRIME Steak Club abrirá sus puertas el primer sábado de diciembre. No dejes de probar las opciones de wagyu, los ricos camarones tigre y sin duda, nuestros cortes PRIME con un sabor y calidad única.

Contacto:

- 📱 @primesteak.club
- 📘 PRIME Steak Club
- 📍 PRIME Steak Club



¡Orgullosamente mexicanos!

Sonora Grill

COCINA DE BRASA

CENTRO DE LOMO

Esto es Sonora Grill

**CENTRO COMERCIAL
PUERTA LA VICTORIA**
(442) 241 4971
AV. CONSTITUYENTES NO. 40,
QUERÉTARO

URBAN CENTER, JURQUILLA
(442) 294 6128
FRACC. BOULEVARD JURICA
LA CAMPANA NO. 899
QUERÉTARO

PLAZA CIBELES
(462) 490 3171
BLVD. A VILLAS
DE IRAPUATO NO. 899
IRAPUATO



SONORAGRILL.COM.MX

Uber Eats & PICK'N GO

Por: Sandra Alvarez Vázquez Mellado

México en la piel

Nacido en la Ciudad de México, Kris Goyri se vio enamorado de las siluetas femeninas, los textiles y los colores desde muy pequeño.

El Museo de Anahuacalli, es uno de los lugares icónicos de la Ciudad de México, un lugar creado por Diego Rivera, para crear un refugio para el arte. Este año fue el lugar sede para el diseñador mexicano, Kris Goyri, mejor conocido por el arte de usar los colores en sus diseños, creando un arcoíris de posibilidades, con música, y baile, hicieron un show para recordar.

Kris Goyri





Diseños Primavera **2022** CDMX



Volamos por ti.

Volamos para llevar esperanza. Volamos para llevar asistencia. Volamos porque las personas necesitan llegar a sus hogares y los equipos que salvan vidas necesitan llegar ahí donde se les necesita. Volamos por la misma razón por la que siempre lo hemos hecho y lo haremos: tú.

city^{life}

PREPÁRATE PARA NUESTRO

10
ANIVERSARIO
TIME OF OUR
LIVES

Are you ready?

NOV | 25 | 2021

Si te gustaría asistir envíanos un correo a:
relacionespublicas@citygro.com



Maridaje en Casa Antonella

La cena perfecta

El pasado 20 de octubre, Casa Antonella, dejó más que claro por qué su lema es: Disfruto, luego existo. Fueron los orgullosos anfitriones de una gran velada bajo el concepto de cata-maridaje.

En una exclusiva zona del lugar, los asistentes pudieron disfrutar de 4 grandiosos vinos, disponibles en el restaurante, acompañados de 4 exquisitos platillos con el toque especial de la cocina del lugar.

Comenzando con una explicación general de la historia del vino y de los que iban a poder disfrutar durante las próximas horas. En primer lugar, se degustó un vino blanco maridado con carpaccio de Marfín. De ahí, pasamos a un vino mexicano, producido en el estado de Chihuahua emparejado con un taco de pato.

En tercer lugar, pero como el protagonista de la cena, se ofreció "Grillo", un vino español acompañado de carne Kobe de wagyu grado A5. Para terminar, una deliciosa mezcla de mazapán, chocolate y chile fue el punto perfecto para complementar un vino blanco dulce y cerrar con broche de oro.

Para amenizar la noche, estuvo presente una saxofonista, quien interpretó distintas melodías.

Al concluir, la dirección de Casa Antonella, agradeció a los comensales que se permitieran vivir esta experiencia y conocer un poco más de la cultura del vino.





Chedraui Selecto Centro Sur

Inauguración y corte de listón



La tienda de autoservicio Chedraui Selecto Centro Sur, abrió sus puertas al público el pasado viernes 29 de octubre del 2021. El Gobernador del estado de Querétaro, Mauricio Kuri y el Presidente municipal de Querétaro, Luis Nava fueron parte del corte de listón junto con algunos directivos del grupo comercial Chedraui.

“Esta inauguración demuestra la confianza que se tiene en nuestro estado, en nuestro municipio y en su gente. Demuestra por qué, trabajando juntos, vamos hacia adelante de la mano de nuestro gobernador y amigo Mauricio Kuri, esta reactivación económica es algo más que salir y superar una etapa: es avanzar juntos en la construcción de la ciudad y el estado que todos queremos” comento Nava.

En la apertura destacó la presencia de Alfredo Chedraui Obeso, Presidente del Grupo Comercial Chedraui; Marco del Prete Tercero, Secretario de Desarrollo Sustentable del Estado; Liliana San Martín Castillo, Secretaria del Trabajo en el Estado; Tania Palacios Kuri, Secretaria de Desarrollo Sostenible Municipal, autoridades municipales y colaboradores del supermercado.







Querétaro fashion show

Puro talento mexicano

Entre la monumental arquitectura del Templo de Santa Rosa de Viterbo y el Centro de las Artes, se llevó a cabo con gran éxito la primera edición del Querétaro Fashion Show. Cuatro reconocidos diseñadores mexicanos, fueron los afortunados de poder presentar sus más recientes colecciones el pasado 30 de octubre.

Al caer la noche, Macario Jiménez dio inicio al desfile con maravillosos trajes, en su mayoría de textiles y siluetas vaporosas, pero a su vez muy elegantes. Continuando con los inigualables diseños y estampados de Pineda Covalin, inspirados en los colores y la naturaleza de nuestro país. En cuanto a accesorios, Bárbara López, a través de su firma Elisheva & Constance, expuso grandiosas piezas de joyería, ideales para elevar cualquier look.

Como cierre, en honor al talento queretano y teniendo como modelo principal a la actriz Grettell Valdez, Alex Medina presentó su colección Otoño-Invierno. Caracterizada por cortes asimétricos y el color negro, fue el broche de oro para la pasarela.

En el ámbito musical, la espectacular voz de Lúa Kalá fue el complemento perfecto para amenizar la velada, con diversas interpretaciones del género Jazz.

Además, considerando el impacto social que tendría un evento como este, un porcentaje de lo recaudado en la venta de boletos será donado a la Asociación Mexicana de Mujeres Empresarias de Querétaro.

Concluyendo con la noticia que todos los asistentes esperaban: en marzo 2022 se presentará la segunda edición del Querétaro Fashion Show.

Contacto:

Instagram @queretarofashionshow







Sofía Peña

Música desde el alma

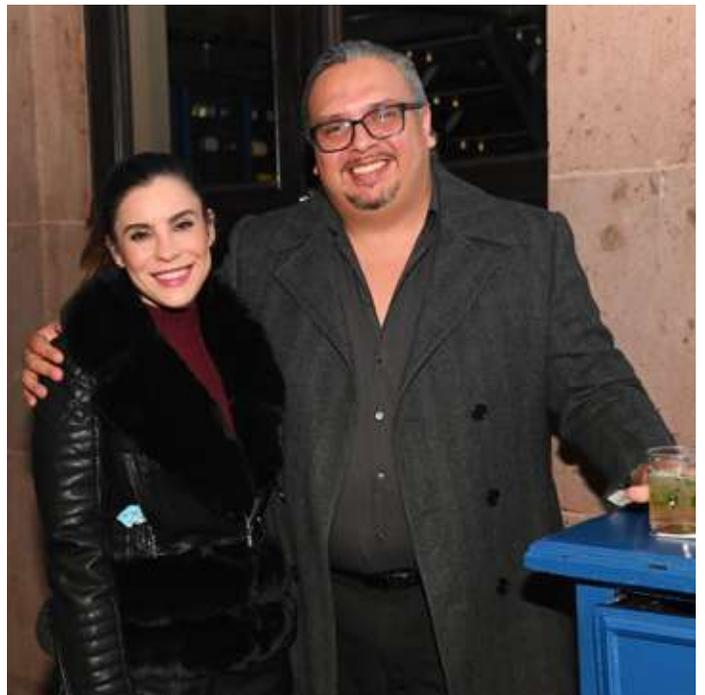
Sofía Peña es una joven cantante y compositora mexicana. A sus 23 años, se encuentra estudiando la licenciatura en composición y producción musical en el Musicians Institute de Los Ángeles, California. Desde muy pequeña, encontró su pasión por la música pues forma parte esencial de quién es y lo que sueña con cumplir.

Sofía realiza composiciones principalmente en los géneros pop, bolero, baladas y tradicional mexicano; pues cree firmemente en que la música toca el corazón de quien la escucha y le permite celebrar sus raíces.

A su corta edad, se ha presentado en distintos festivales y conciertos en México, Colombia y Estados Unidos, lo que la llevó a ser reconocida en The Voice RC, en 2018, por una de sus composiciones.

El pasado 29 de octubre, Sofía ofreció un concierto en el hotel Mesón de Santa Rosa, ubicado en el centro de Querétaro. Luego de la recepción a las 8 de la noche, la también compositora, interpretó grandes canciones bajo un concepto acústico. Demostrando su talento, no solo a través de su voz, sino también tocando algunos instrumentos para acompañar las composiciones.





Cena legendaria

María Rivera

El pasado 4 de noviembre, y para seguir celebrando el Día de Muertos, el restaurante María Rivera fue el anfitrión de una gran cena. El menú presentado fue creado exclusivamente para este evento, pues estaba inspirado en las leyendas queretanas más reconocidas.

Mientras que los comensales degustaban cada uno de los platillos, 3 personajes contaron las historias de La Carambada, Chucho el Roto, La Zacatecana, Don Bartolo, y la fundación de Querétaro.

1. Chucho el roto: Ilusión de tostada, barbacoa de venado en salsa de pulque y cama de frijol
2. Don Bartolo: Camarón jumbo endiabrado en salsa de chorizo español y tierra de totomoxtle
3. Fundación de Querétaro: Trucha frita sobre salsa de acoyote y acuyo. Acompañado de crocante de tortilla, queso cotija en costra y adornado con papel de arroz
4. La Zacatecana: panecillo relleno de culis de frutos rojos, con tierra de galleta de chocolate, cruz de pasta tulip y decorado con flores comestibles.

Para acompañar tan exquisitas creaciones, se sirvieron distintos coctéles con ingredientes muy mexicanos, además de una copa de vino. Todo muy al estilo María Rivera.

Contacto:

📱 @mariariverarestaurant



Experiencia de transmutación personal a través de los sentidos

Wellness Codes

El pasado 14 de octubre Diana F. Mestre, presentó su libro Wellness Codes (Códigos de Bienestar), junto con invitados especiales que fueron representantes de los elementos mencionados en el libro. La sede del evento fue el restaurante OMAE Juriquilla.

El evento consistió de un brunch de 4 platillos, inspirados en cada elemento, dirigido por el Chef Josué Carillo Gálvez.

- Elemento Agua: Camarones y callo de hacha guisados en leche de coco agridulce servidos en agua de coco.
- Elemento Fuego: Esfera de salmón, rellena de queso de cabra, cebollín y nuez. Flameadas con mezcal.
- Elemento Tierra: Ataditos de brotes de betabel con jamón serrano aliñados, servidos sobre base de pan y tierra de champiñones.
- Elemento Aire: Mini tartas de peras al vino tinto con aire de limón.
- Elemento Éter: Domo de caramelo recubriendo la charola de cada elemento.

Se llevaron a cabo distintas dinámicas de los 4 elementos base, presentados por las fundadoras de Remedios Mágicos, All4Spas, Euro té y Comdespa Desarrollo Spa. Finalizando con una plática y firma de autógrafos por Diana, autora del libro.



Pay de Calabaza

El antojo perfecto para el otoño

La llegada de los ingleses a tierras norteamericanas, trajo consigo, entre muchas otras cosas, distintos ingredientes para la cocina. Sin embargo, fueron los nativos quienes les dieron calabazas a los recién asentados como un regalo y les mostraron las distintas formas de usarse, dando como resultado el tan famoso Pay de Calabaza que fue servido por primera vez en la tradicional cena de Acción de Gracias (Thanksgiving) a finales del siglo XVII.

Aquí te mostramos la receta para preparar esta delicia:

Ingredientes

Para 2 pays de 8 porciones cada uno

- ▣ 2 tazas de harina común
- 3/4 de cucharadita de sal
- 2/3 de taza de mantequilla/manteca
- 4 a 6 cucharadas de agua fría

Relleno

- 6 huevos a temperatura ambiente
- 1 lata de Relleno de puré de calabaza
- 2 tazas de azúcar morena
- 2 cucharaditas de canela molida
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de nuez moscada, jengibre y clavo, molidos cada uno
- 2 tazas de leche evaporada

Decoración (opcional):

- Masa para base de pay ▣ 1 huevo batido

Pasos:

1. Precalentar el horno a 450° F (232° C) . En un recipiente grande, mezclar la harina y la sal; añadir la mantequilla hasta que se integre. Añadir poco a poco el agua, moviendo con un tenedor hasta que la masa forme una bola. Dividirla en dos. En una superficie enharinada, extender cada porción para que quepa en un plato de tarta de 9 pulgadas (23cm). Colocar la corteza en los platos; recortarla hasta 1/2 pulgada (1.5cm) más allá del borde del plato.

Acanalar los bordes.

2. Para el relleno, batir los huevos en un tazón grande. Añadir la calabaza, el azúcar morena, la canela, la sal, el clavo, la nuez moscada y el jengibre; batir hasta que se combinen. Incorporar poco a poco la leche. Vertir en las bases previamente preparadas.

3. Hornear durante 10 minutos. Reducir la temperatura del horno a 350° F (176° C); hornear hasta que al insertar un cuchillo en el centro éste salga limpio, entre 40 y 45 minutos más. Dejar enfriar los pays en rejillas durante 1 hora.

Refrigerar al menos 3 horas antes de servir.

** Si lo desea, utilice la masa de la tarta adicional para hacer decoraciones.

Tiempo Total

Preparación: 20 min
Horneado: 50 min + reposo

GRUP PASTA



LA NOSTRA FAMIGLIA



GUADALAJARA

Av. Américas #302
(33) 3615 4952

QUERÉTARO

Blvd. Bernardo Quintana #32
(442) 223 6909

QUERÉTARO

Plaza Antea
(442) 688 6048

LEÓN

Plaza Mayor
(477) 102 7425

GUADALAJARA

The Landmark Guadalajara
(33) 1522 9479

Punto Sur
PRÓXIMAMENTE



QUERÉTARO

Constituyentes # 73
(442) 215 1698

Universidad # 220
(442) 223 0996

GUADALAJARA

Centro Comercial Andares
(33) 3113 2231

López Cotilla # 1904
(33) 3616 2779



GUADALAJARA

Av. Terranova # 1171
(33) 3642 6797

Centro Comercial Andares
(33) 3611 2384

Chapalita
Av. Las Rosas #730
(33) 9688 9778

Galerías Santa Anita
PRÓXIMAMENTE

QUERÉTARO

GUADALAJARA

LEÓN

Por: Dra. Luz Alejandra Jiménez Valdez

Implicaciones bucales

Por covid - 19

La aparición de una nueva pandemia por SARS-CoV-2 ha traído conflictos de salud, económicos y sociales en todo el mundo, manteniendo en expectativa a la población día tras día. Es una infección por virus que produce un síndrome respiratorio agudo severo, que se caracteriza por presentar fiebre, síntomas gastrointestinales, así como otras manifestaciones sistémicas.

Ante la situación global que se vive por coronavirus, es importante saber que los tejidos bucales juegan un papel muy importante como estructura inicial susceptible a la invasión viral gracias a ECA2, que es un receptor que sirve de anclaje del virus. Básicamente, la odontología resulta ser una de las ramas de la medicina indispensable durante el desarrollo de la pandemia.

Se ha demostrado que el virus tiene afinidad con los receptores del ácido siálico, el cual es un componente fundamental de la saliva que protege las glucoproteínas que transmiten moléculas gustativas, es decir, el SARS-CoV-2 ocupa los sitios de unión del ácido siálico en las papilas gustativas, provocando alteraciones en la percepción del gusto. Así mismo, también las alteraciones en el olfato podrían generar modificaciones del gusto por su estrecha relación.

Algunos estudios reportan síntomas de sequedad de boca, ausencia del gusto y mal sabor de boca incluso antes de los síntomas respiratorios. Además la manifestación bucal de múltiples lesiones ulcerativas. La OMS ha afirmado que el SARS-CoV-2 se propaga principalmente a través de gotitas de Flügge o secreción nasal, la cual viaja a través del tracto respiratorio a la cavidad bucal, es por ello que la saliva tiene un papel determinante en la transmisión y es vital su utilización para la detección de SARS-CoV-2 como una fuente sólida y confiable.

Las enfermedades periodontales producen la pérdida de inserción lo cual favorece a la formación de bolsas periodontales que sirven como reservorio para el COVID-19. En Algunas publicaciones exponen que pacientes con periodontitis severa con ausencia de tratamiento, presentan una sobrecarga de proteínas inflamatorias debido al COVID-19, lo cual significa mayores complicaciones en la cavidad bucal.

Conociendo lo anterior, es importante tener en cuenta la importancia de las implicaciones odontológicas para un posible diagnóstico temprano y establecer un tratamiento oportuno.

Contacto:

📧 draluzalejandra

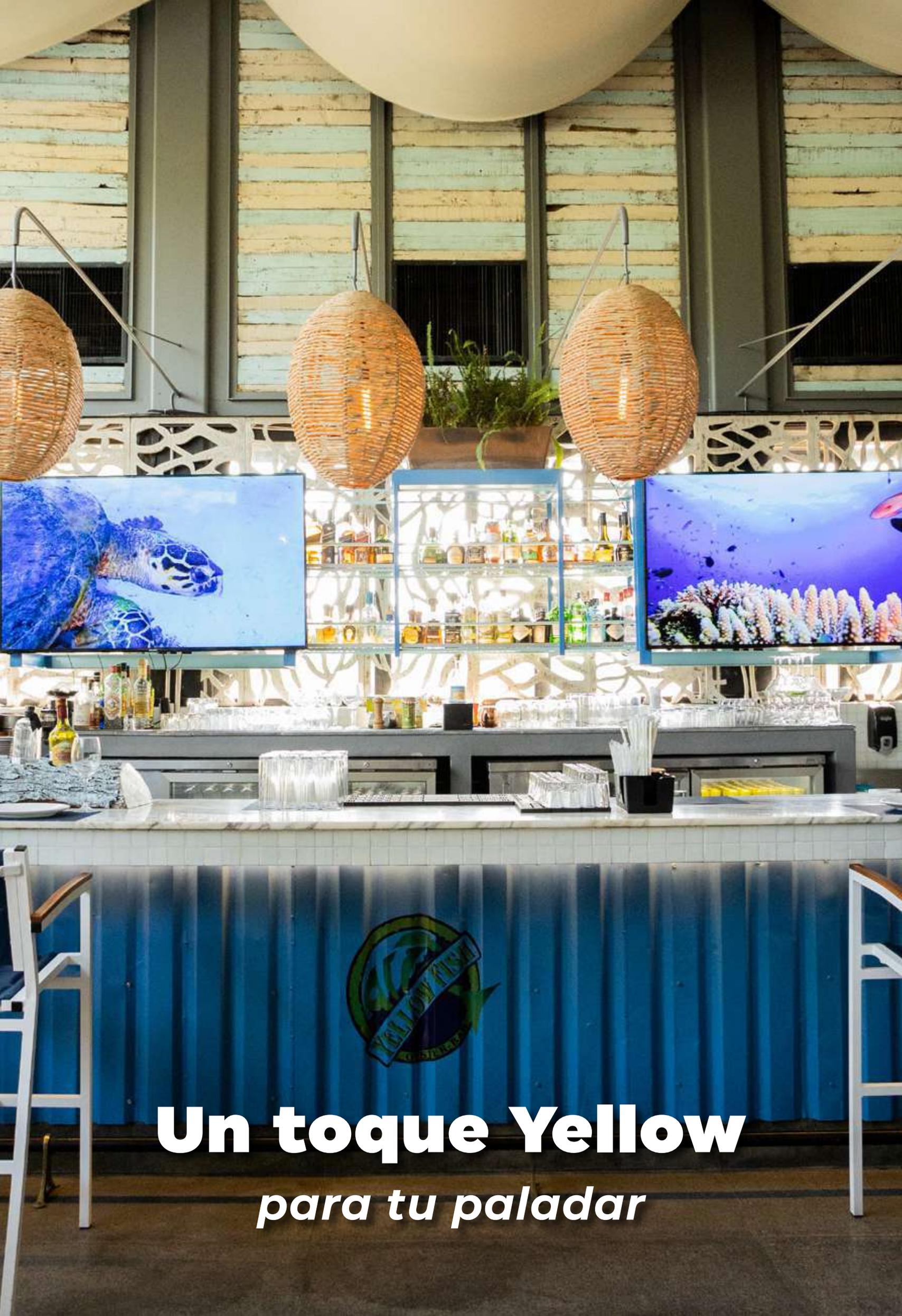
👤 Luz Alejandra Jiménez Valdez

☎ 4427163392

📍 hospital tec 100, torre 2 consultorio 706

✉ draluzalejandraj@gmail.com





Un toque Yellow
para tu paladar

Yellow Fish

El restaurante Yellow Fish nace en el 2008 gracias a ideas inspiradas en llevar a sus clientes nuevas experiencias culinarias con un concepto seafood & oyster bar. Al poco tiempo se incorpora una barra llamada Toro sushi bar, especializada en sushi, nigiris, yakimeshi y yakitoris para dar una mejor experiencia.

Su sabor, sin duda es único por la calidad y frescura de los mariscos, y por supuesto la dedicación y entrega que hay en cada uno de los platillos al llegar a la mesa. Sin dejar a un lado, el excelente servicio por parte del equipo.

En Yellow Fish crean experiencias que van acompañadas de magníficos platillos. Sus bebidas, cócteles y mixologías son servidos en TIKIS, adornados con sombrillas los cuales crean un ambiente tropical. Además de la excelente comida, Yellow Fish ofrece la perfecta atmósfera donde cada comensal podrá disfrutar de increíbles momentos.

Detrás de cada platillo, se encuentra el Chef Ejecutivo Sergio Zárate, con experiencia de nivel internacional, se desarrolla desde España en Sal Gorda y en Quintana Roo en hoteles como Mayan Palace. Colaboró con el Chef Benito Molina para Liverpool, en donde realizó varias aperturas como Casa Tíos de Santa Fe. Trabajó como Chef Ejecutivo del grupo Punta Arena, del restaurante Loma Linda en la CDMX y fue jurado para el concurso de la mejor cocinera de la Ciudad de México.

Durante este año, la Chef mexicana, Karuy Zazueta. Egresada de la Universidad Anáhuac con Le Cordon Bleu. Originaria de Los Mochis, Sinaloa, Zazueta trabajó con Yellow Fish en donde dejó plasmado su amor por la cocina, mezclando y juntando los sabores de los mariscos frescos con un toque asiático. Sin duda, la Chef dejó impresa su cocina con amor y su excelente sazón en cada creación culinaria.



PIENSA EN AMARILLO



Platillos estrella

- Ceviche tropical de camarón
- Tataki de atún
- Torito de camarón
- Ceviche thai salmón y atún
- Curricanes de Salmón y kanikama en salsa de cilantro
- Aguachile de camarón tatemado
- Taco de calamar con mango
- Pasta cremosa con salmón
- Pescado empapelado
- Taco de chicharrón de pescado
- Tostada de ceviche de jaiba
- Tarta de guayaba
- Tiradito de mango
- Camarones roca
- Costra de camarón y marlin
- Cheesecake vasco

Yellow Fish es el mejor lugar para disfrutar con amigos, familia, compañeros de trabajo, en cualquier ocasión.

Te invitamos a conocer y disfrutar del sabor del mar con Yellow Fish

Contacto:

📍 Av. Industrialización 12, Álamos 2da sección, Querétaro ☎ 442 155 7563 📱 @yellowfishqro 📷 @chefkaruyazueta 📺 @yellowfishqro

Abierto por vacaciones

Destinos para vacaciones de invierno



General: Aspen Colorado

Esta ciudad localizada en el Midwest estadounidense, es maravillosa para pasar unos días en la nieve. Pueden practicar esquí y snowboarding, pues sus 4 montañas principales serán el escenario perfecto para la diversión de chicos y grandes. Además, podrán recorrer el acogedor centro de la ciudad, disfrutar de los fuegos artificiales, ir de compras a tiendas de reconocidas marcas, o incluso visitar el museo de arte de Aspen.



Familia: Barrancas del Cobre, Chihuahua.

Si su plan para estas vacaciones es algo más familiar y no tan lejos de casa, visitar esta zona al norte de México es una magnífica idea. A bordo del Chepe, podrán recorrer las barrancas y ver los increíbles paisajes cubiertos de blanco. Además, a menos de 1 hora, se encuentra Creel, un lugar lleno de historia y tradición, perfecto para deportes extremos como la escalada o el ciclismo de montaña.

Amigos: Reikiavik, Islandia

Este destino, ubicado en la costa de Islandia, es ideal para unas vacaciones entre amigos. Podrán admirar el famoso espectáculo de luz natural de las auroras boreales, y disfrutar de una experiencia relajante de aguas termales, en la Laguna Azul. Sin dejar a un lado el pintoresco centro de la ciudad, gran reflejo de la historia y cultura del país.



Pareja: Levi, Finlandia

Si buscan algo totalmente diferente y quizás para un viaje en pareja, esta ciudad situada en la laponia finlandesa, es perfecta. No se pueden perder de recorrer sus bosques nevados en un trineo tirado por renos, o si prefieren esquiar, Levi es la estación de esquí más grande del país. Además, pueden hospedarse en una acogedora cabaña, y visitar la casa de Papá Noel para conocer todo lo que hay detrás de tan esperados regalos.



CATÁLOGO DE OBRAS DE ARTE

ÚLTIMAS
¡OFERTAS!

¡Ayúdanos
a subsistir!



Te enviamos el Catálogo de Obras de Arte por **WhatsApp** o **E-mail**

Cel: (442) 470 0687 direccion@necesito.org.mx luis.zeckua@gmail.com

BBVA Suc 5017 Querétaro, Qro. INSTITUTO DE AYUDA HUMANITARIA, A.C. Cta: 01 5532 9124 Clabe: 0126 8000 1553 2912 49

Entregamos recibos deducibles de impuestos

necesito.org.mx

// [institutonecesito](https://www.instagram.com/institutonecesito)



REBENQUE

Exquisita comida internacional al aire libre

Rebenque “cocina de campo y vino local” es un rincón en Viñedos del Polo. Siendo este el primer viñedo de la ruta del queso y el vino de Querétaro, ubicados en El Marqués. La cocina de Rebenque está inspirada de los italianos y españoles que llegaron a Uruguay y Argentina. El significado de Rebenque en México es el equivalente a la fusta, que es el instrumento empleado para animar al caballo.

La especialidad de Rebenque es la parrilla, el horno y la pasta. El fuego es el principal motor de este lugar ya que la cocina de leña es algo que les identifica.

Tuvimos la oportunidad de conocer al talento detrás de Rebenquede, el Chef Nacho Ávila. Nos comentó que su principal inspiración en la creación de un nuevo platillo, es su familia, sus amigos, los comensales que frecuentemente los visitan y en especial los cocineros que el admira.

Su estilo es el campo uruguayo y cocinar con fuego. Pues su filosofía es poder compartir un poco de lo que hacen en Uruguay.

Cuéntanos un poco sobre tu trayectoria como chef. ¿cómo inició tu pasión por la cocina?, ¿qué te llevó a elegir esta profesión?

La cocina siempre estuvo presente en mi casa, ahí comencé a interesarme en el mundo gastronómico.

Mi primer trabajo fue como ayudante en una panadería, después empecé a trabajar en un taller gastronómico del Chef Luis Zunino, y con ganas de crecer e independizarme me fui a Montevideo, Uruguay.

¿Qué fue lo que te impulsó a crear este lugar?

Rebenque nace a partir de la invitación de mis socios, que hacen de Viñedos del Polo toda una experiencia para compartir en familia. Donde se puede disfrutar de un buen vino local, cultura ecuestre, y algunas otras amenidades.

¿Por qué elegiste México para iniciar con este proyecto?

En México, llevo varios años, viví en Acapulco donde estuve trabajando en una banquetera, luego de ahí me mudé a San Miguel de Allende donde estuve en la parrillada uruguaya El 33, en Buenos Aires de Campo, en Grupo Idea, sin dejar a un lado mi pasión, cocinando de forma independiente.

¿Cuáles son los platillos de los que te sientes más orgulloso? y, ¿Qué platillo recomiendas que los comensales prueben al visitar viñedos del polo?

Me siento orgulloso de cada uno de los platillos reflejados en la carta. La parrilla es algo que aprendes a manejar desde muy joven en Uruguay, la pasta es una tradición que elaboras juntos a tus padres, y el resto de mi cocina es gracias a cursos, diplomados y a los grandes cocineros.

¿Cuál es la visión que tienes para Rebenque en los próximos años?

En el futuro espero seguir creciendo este proyecto. Quiero que sea un restaurante reconocido a nivel local, nacional e internacional.

Sugerencia del chef

*Asado importado o Rib Eye
Provolone de Tequisquiapan con chimichurri
Pizzas Rebenque
Pavlova o Alfajor*



Rebenque te invita a un buen asado, con una vista a su cancha principal de polo, donde podrás disfrutar diferentes juegos junto con un maridaje al estilo uruguayo.

Contacto:

- Instagram @rebenquecocina
- Instagram @vinedosdel polo
- Instagram @nachoavila13
- Website www.rebenquecocina.com
- Phone 4426480907



Desarrolla tus finanzas para cierre de año

Por: Montse Mureddu

Conoce todos los consejos y aprovecha mejor tus ingresos

Se acerca el último trimestre del año y junto con este los ingresos extraordinarios que suelen llegar en diciembre. Si tienes negocio propio quizás las ventas del cierre de año, si trabajas en una empresa el aguinaldo o tal vez algún bono. Ahora, la pregunta del millón, ¿Qué hacer con ese dinero?.

Para poder aprovechar mejor tus ingresos, te recomiendo que este último semestre del año sigas esta serie de pasos:

1 DESARROLLA TU PRESUPUESTO
Si aún no lo tienes, es el momento de sacar tus gastos mensuales, fijos y variables.

2 PAGA DEUDAS
Saca el saldo de tus deudas actuales junto con sus tasas de interés.

Si tienes deudas que deseas liquidar, empieza priorizando las que haciendo aportaciones a capital vayan a aminorar el total de tu deuda.

Debes considerar si prefieres disminuir el plazo de la deuda o disminuir el pago mensual. Si el presupuesto del mes te lo permite podrás considerar reducir el tiempo de pago de la deuda, si prefieres desahogar tu presupuesto prioriza aquellas deudas que al aportarles capital debiliten el pago mensual.

3 HAZ PAGOS ANUALES
Aprovecha los descuentos por pronto pago del seguro de auto, gastos médicos mayores, seguro de vida o la anualidad del club

4 FONDEA TUS SUEÑOS
Haz una lista de los sueños y proyectos que tengas en puerta como viajes, ropa, regalos y crea un fondo de inversión.

Puedes utilizar algún instrumento que te dé un cierto rendimiento sin comprometer la liquidez: CETES, alguna SOFIPO, algún fondo conservador en la bolsa con liquidez.

5 CUIDA A TU YO DEL FUTURO
Siempre es un buen momento de iniciar aportaciones a tu plan privado de retiro.

Recuerda que son deducibles de ISR y de esa forma obtienes un doble beneficio, invertir y hacer más eficiente el pago de tus impuestos.

6 APORTA A TU FONDO DE TRANQUILIDAD
Sea lo que sea en lo que hayas decidido utilizar tus ingresos adicionales

NO olvides destinar por lo menos un 10% a tu FONDO DE TRANQUILIDAD. Siempre págate a ti primero. .

Apóyate en algún instrumento de bajo riesgo para invertir este dinero, recuerda que el dinero debajo del colchón pierde año con año por lo menos el valor de la inflación.

Contacto:

✉ @monddu

📧 monddu@personaconsultores.com

.GRUPO.



@pedalemx



Brioche

· BISTRO ·

@briochemx 442-214-7348

f Brioche Bakery Querétaro

Santa Teresa esquina Anillo Vial
2 Fray Junipero Serra, Local 38

Próximamente

"Alamos Lifestyle Center"

ALORA

BISTRO
DOWNTOWN

@allora.mx

Coming Soon

Hotel Casa Brunella
Carranza #37, Col, Centro

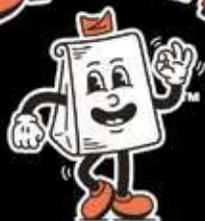


@moohouseburger 442 214 7348

f @moohouseburger

Santa Teresa esquina Anillo Vial
2 Fray Junipero Serra, Local 38

DINKYS



MINI BURGERS
by Moo House

@dinkysmx Juriquilla Santa Fe

Próximamente

Col. Centro
Refugio, Zakia, Zibata



@lacostaqro 442 277 8720

Av. Villas del Mesón,
Fraccionamiento Jurica Acueducto,
76230 Juriquilla, México



Los Arcadia

CUERDAS Y PERCUSIÓN

Sabemos lo importante que es la música en vivo para las reuniones y la interacción con los sonidos creados en el momento, es una sensación inigualable, incluso pueden acompañar de recuerdos y emociones toda la vida simplemente por experimentar este fenómeno sonoro. Es por eso que la propuesta del proyecto Los Arcadia, es interpretar con instrumentos acústicos como violines, el chelo y percusión, distintos estilos de música actual y de las décadas recientes, para acompañar cualquier tipo de celebración, donde la respuesta y aceptación del público, siempre son gratamente favorables.

Los arreglos musicales de Los Arcadia, son completamente instrumentales y se caracterizan tanto por su frescura, como por su identidad sonora. Estas características hacen que sea una excelente opción para acompañar momentos especiales tanto en banquetes, como cocktails, ceremonias o hasta incluso presentar un recital.

El ensamble ha sido formado en 2021 por músicos con una amplia trayectoria musical tanto en México, como en escenarios de Norteamérica, Centroamérica, Sudamérica y Europa, en géneros como pop, rock, música clásica, flamenco, jazz, folklore y electrónica.

A pesar de su formación reciente, Los Arcadia es un proyecto que ha tenido una gran demanda y aceptación para el último trimestre del año y primer semestre de 2022 en eventos exclusivos tanto de marcas, como sociales, corporativos y empresariales.

Contacto:

- ✉ losarcadia@gmail.com
- 📷 @losarcadia
- 📺 @losarcadia
- 📺 Los Arcadia
- ☎ 5533358805





Waffles sabor: nutella, cajeta, matcha, zanahoria, peanut butter and oreo, pan francés, speculoos, conejito crunch

Yo sí creo



Goffret

REPOSTERÍA GOURMET

Goffret es una franquicia especializada en la alta cocina y repostería gourmet; su producto estrella son los waffles de Liege, únicos en Querétaro.

Nancy y Fernanda, estudiantes y con tan sólo 21 años de edad, comenzaron este proyecto hace dos años, con la idea de que todos los queretanos pudieran probar este delicioso manjar. Desde enero del 2020 y debido a la pandemia, iniciaron ofreciendo únicamente servicio a domicilio, pero es hasta septiembre del presente año, que Goffret Querétaro por fin abre sus puertas al público. Su primera tienda física está ubicada en Juan Caballero y Osio #83.

Goffret es un negocio diferente porque cuidan cada detalle en su preparación, desde la elección de los mejores ingredientes, para entregar un producto fresco y de gran calidad. Su misión es crear un concepto donde puedan brindar a sus clientes una experiencia única, que capture el estilo europeo de degustar el postre.

Para realizar tu pedido, puedes consultar su menú y contactarlos directamente en redes sociales, o bien visitar su local en Querétaro.



Contacto:

📍 Juan Caballero y Osio 83
📷 @goffretwaffles_qro



**EN TU
MEMBRESÍA**

20% OFF

**Y DISFRUTA DE TODAS
LAS INSTALACIONES
Y CLASES**

EL MEJOR LUGAR PARA ENTRENAR

**¿BUSCAS CONTRIBUIR A TU SALUD FÍSICA, MENTAL Y EMOCIONAL?
LA LOMA CENTRO DEPORTIVO ES EL LUGAR IDEAL**

CONTAMOS CON MÁS DE 40 ACTIVIDADES, CONTÁCTANOS PARA MAS INFORMACIÓN

***APLICAN RESTRICCIONES**

***NO INCLUYE MANTENIMIENTO MENSUAL**

Nuestras calles, — nuestra historia

A través del tiempo han surgido personas que nuestra historia los recuerda como héroes o villanos, y aunque sus nombres sigan en los libros y en nuestras calles, hemos olvidado quiénes fueron. Te presentamos algunos personajes, los cuales sus nombres están en las calles en las que transitamos en el Centro de nuestra ciudad.

Manuel Acuña: Poeta de estilo romántico, nacido en Coahuila, cuya carrera fue breve pero fructífera. Publicó varios de sus versos en el periódico La Iberia. Su romance con Rosario de la Peña junto a una inminente pobreza, lo llevaron al suicidio a la edad de 24 años. Hoy en día podemos seguir disfrutando de sus poemas.

Guillermo Prieto: Escritor y político mexicano, originario de la ciudad de México, entre sus funciones más importantes está redactar varias Leyes de Reforma, ser socio honorífico de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística; colaborador de varios periódicos e historiador. Hoy en día sigue siendo un ejemplo de vida y un ejemplo a seguir.

Ignacio Manuel Altamirano: Escritor guerrerense que es considerado padre del modernismo mexicano, en sus obras se puede percibir la situación que el país vivía al inicio del siglo XX. Además es referente obligado para los amantes de la literatura.

Andrés Balmori: Queretano de nacimiento es un referente en el ámbito de la educación; formó varios maestros y un sistema de educación digno; no solo para ambos sexos sino de manera integral y crítica. Bajo este pensamiento, en 1886 fundó la Escuela Normal de Querétaro. Sin esto no tendríamos la educación que hoy en día podemos disfrutar.





MOCHOMOS



RESERVA: (442) 245 1863

Bernardo Quintana 5260, Colinas del Parque. Querétaro, Qro.

HERMOSILLO | CD. OBREGÓN | MEXICALI | CULIACÁN | CHIHUAHUA | QUERÉTARO
MONTERREY | CD. DE MÉXICO | PUEBLA | METEPEC | GUADALAJARA | AGUASCALIENTES
SALTILLO | SAN LUIS POTOSÍ

Muy pronto LEÓN, GUANAJUATO



Por: Enrique Mireles

Oportunidades perdidas, valía ganada

F. Scott Fitzgerald decía que nuestras vidas se definen por las oportunidades, incluso las que perdemos.

Somos ese cúmulo de experiencia que adquirimos con el tiempo, algunas veces a punta de dolor, pero otras más a punta de alegrías, y sí, nuestra vida será una avalancha de oportunidades perdidas, algunas con conciencia y otras más por negligencia, muchas veces sin medir las consecuencias; sin embargo, el poder de las oportunidades es innegable, bastará una sola de ellas para cambiar nuestra vida, o la de los demás, para bien, o para mal... y es ahí donde debemos estar atentos, no se trata de tomarlas todas, sino de tomar las correctas, las que trasciendan, a la buena, en nuestra vida y en las de los de nuestro alrededor.

Habrán oportunidades de sobra, que valgan la pena, esas, esas serán pocas, dejemos de centrarnos en todo lo que perdemos, pues lo único válido es perder el miedo a hacernos responsables de nuestras decisiones.

¿Cuántas veces no pensamos en lo que hemos dejado ir? ¿Sí la decisión ha sido la correcta? Pero ¿por qué siempre pensar en lo perdido y no en lo emprendido?

Por más oscuro se vea el futuro, siempre estará la posibilidad de tomar el siguiente tren a una nueva oportunidad, no te desanimes nunca, rendirse jamás; pues como escribió alguna vez Chuck Palahniuk: Sólo después de haber perdido todo, somos libres de hacer cualquier cosa... y sí, esa cosa incluye, darnos otra oportunidad.

Contacto:

Facebook @KikeMireles

Instagram @KikeMireles

Explora la oportunidad
de crecer tus ventas.

INVIERTE EN TEXAS

Ayudamos a empresas mexicanas a posicionarse en el
mercado americano mediante estrategias de Marketing Digital.



A NEW CONCEPT OF MARKETING



VaqueroAdvertising



(214) 726.22.92

vaqueroadvertising.com



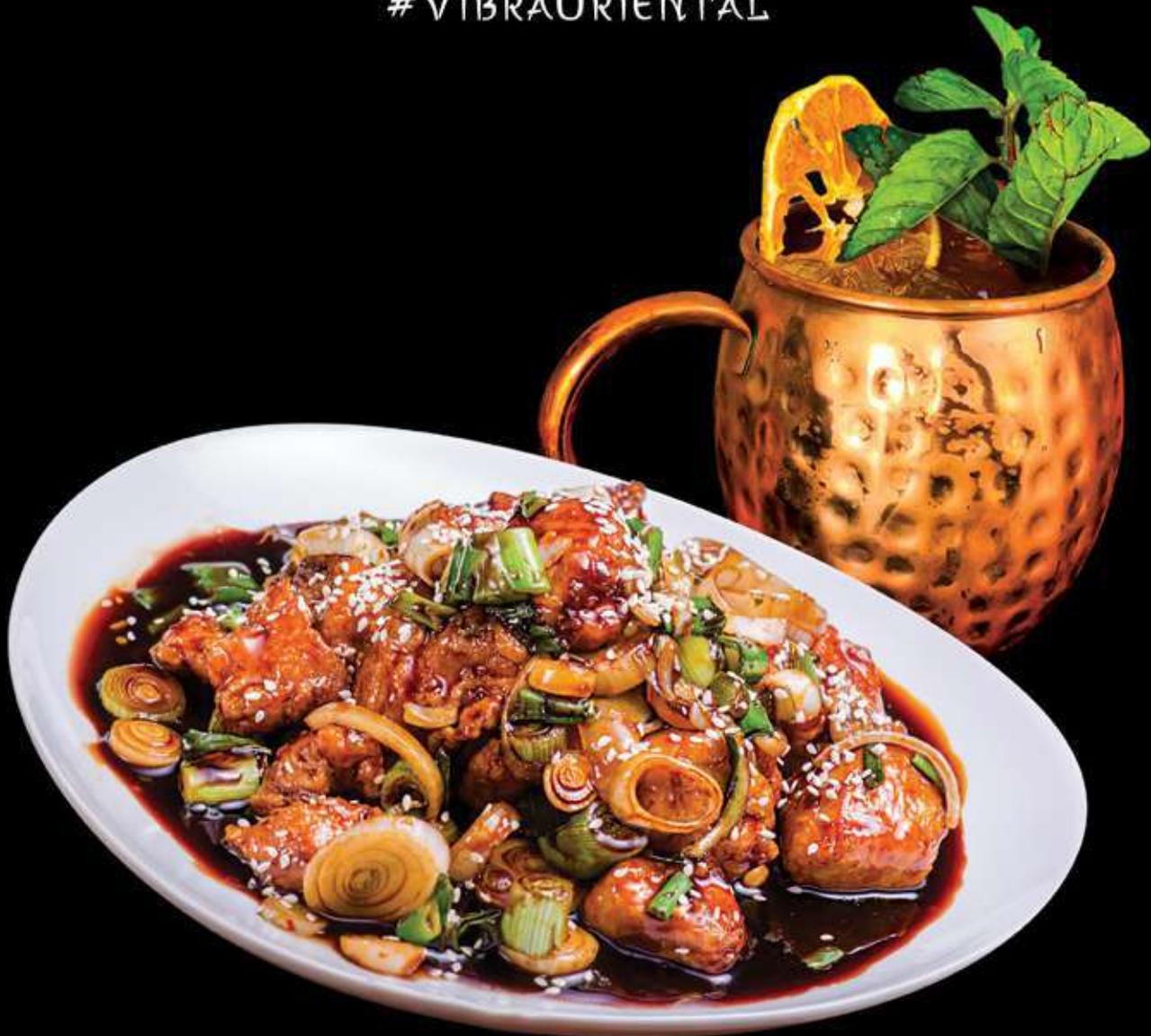
COCINA ASIÁTICA

**ORIENTAL
GRILL**

MULTIPLICA TU ABUNDANCIA

#ORIENTALPARTY

#VIBRAORIENTAL



Reserva:

4422101918/32  **4424753139**



Prol. Tecnológico 950 Col. Desarrollo San Pablo





LAZOS DE AMISTAD Y NEGOCIOS

Estamos muy orgullosos de nuestra estrecha relación con empresas e instituciones de reconocida trayectoria en México. Por eso somos la institución financiera líder con experiencia sin precedentes en el comercio internacional.

Nuestros clientes, como buenos amigos, siempre podrán contar con nosotros.



Laredo • Eagle Pass • Houston • McAllen • Austin • San Antonio • Brownsville • Dallas
• Zapata • Port Lavaca • Oklahoma • Corpus Christi

ibc.com

 EQUAL HOUSING LENDER

MEMBER FDIC/INTERNATIONAL BANCSHARES CORPORATION



BE WATC





CH & CO.

Showroom



City digital

city *life*

YELLOW FISH

Yellow Fish

Seafood & oyster bar

Belleza Base de maquillaje · Evento Querétaro Fashion Show · Reportaje Sonora Grill · Finanzas Cierre de año