OVEJA NEGRA

SÉ DIFERENTE

DICIEMBRE 2019 / Nº 7

El chef Jonatan Gómez Luna

Entre los 50 Mejores Chefs del Mundo, saborea sus 11/11

LA LOCURA by MILLESIME aterriza en Tulum

Los 80 de La Abuelita

Rosewood estrena imagen

¡ PRECIOS ESPECIALES DE PREVENTA !

MELIORA
PLAYA DEL CARMEN

www.melioraplaya.com

El sabor de Cancún a la orilla del mar...

EST. 2016

PUERTO SANTO

RESTAURANTE

¡VIVITOS Y ALETEANDO!

CANCÚN PUERTO JUÁREZ BEACH CLUB ISLA MUJERES LIGHTHOUSE LA ISLA MALECÓN ISLA MUJERES

@PuertoSantoCancun @puertosantobeachclub @lighthousepuertosanto

YO, Tania Briceño

Bruja de corazòn y sanadora de profesión. Irreverente, loca y traviesa, pero de muy buen corazón.

Mi misiòn en esta vida es SANAR A LAS PERSONAS POR MEDIO DE FRECUENCIAS Y PURA BUENA VIBRA. **Quiero esparcir un mensaje de amor a la humanidad y hacerles entender que somos mucho más que un cuerpo...**

Enamoradamente perdida de Cancún, sus playas, sus ruinas y cenotes... Agradecida por lo mucho que me ha dado (hasta las cachetadas y lecciones también), y sobre todo la familia escogida que me dio, aparte de la mía de sangre, de la que SOY ORGULLOSAMENTE LA OVEJA NEGRA.

taniol_2000@yahoo.com

OVEJA NEGRA

3 - MANIFIESTO OVEJA NEGRA

4 - LOBO ESTEPARIO, Fernando Martí

6 - OVEJA EN ROSA, Norma Anaya

8 - SUCEDIÓ EN NUESTRAS NARICES, Laboratorio Médico del Chopo

10 - ZOOM, Historias por contar, DICIEMBRE LE GUSTÓ PA RENOVARSE

12 - PLACERES CULPOSOS, Mariana Orea

14 - HABLANDO AL CHILE, Chef Ricardo Muñoz Zurita

16 - VINO SIN COMPLEJOS,

19 - LANA PÚBLICA, Política Estatal Anticorrupción

20- OVEJA NEGRA, Chef Jonatan Gómez Luna Torres

26 - OVEJA VERDE, PÓLIZA PARA ARRECIFES y PLAYAS

28 - DICCIONARIO MX, Para sobrevivir al mundo actual

29 - MEME, Elton John

30 - OVEJA DESCARRIADA, ROSARIO PIEDRA IBARRA

OVEJA NEGRA es una publicación de Editorial Oveja Negra SA de CV, con domicilio en Reno 49, SM 20, Cancún, Q. Roo, CP 77500. Registro número tal 05281352800-102 al uso exclusivo del título, del Instituto Nacional del Derecho de Autor, de fecha 04-2018. Certificado de licitud de título y de contenido, de la dirección de la Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas (En Tramite) . Impreso en Grupo Regio.

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.de Publicaciones

FERNANDO MARTÍ

Puerta Falsa

Foto: Víctor Ávalos

El deseo de **celebrar el 50 Aniversario de Cancún han generado muchísimas propuestas**, como organizar fiestas, traer artistas, construir monumentos, publicar libros, e incluso componer un himno de la ciudad.

De todas, la que me provoca mayor perplejidad es la de DISEÑAR, O ADOPTAR, O PROMOVER UN TRAJE TÍPICO, para luego organizar desfiles de modas y campañas de promoción.

Tìpico viene de la palabra tipo. Típico es el tipo de traje que usa la gente, de manera natural, porque pertenece a una comunidad histórica, o a una etnia. LOS CHARROS, LOS CHAMULAS, LAS CHINAS POBLANAS Y LOS VOLADORES DE PAPANTLA USAN TRAJES TÍPICOS, y qué bueno que lo hagan, **porque están transmitiendo un mensaje** de identidad: no se podrían vestir de manera diferente.

Pero Cancún se fundó a finales del siglo XX, y creció con migrantes de las 32 entidades DE MÉXICO Y DE MUCHOS PAÍSES. En consecuencia, no existe un traje típico, porque aquí **lo más típico son las sandalias, las bermudas y las camisetas.**

Cualquier otro cosa, aunque tenga la etiqueta de típico, no es factor de identidad.

Cancún tiene una cultura multifacética, producto de muchas visiones, y una identidad en formación. Eso no se puede acelerar con parches ni ocurrencias. Porque hay **algo mucho peor que una identidad débil, y esto es... ¡una identidad falsa!**

LA VICENTA

LA VICENTA®
Expertos en la Parrilla

¿Sed de la mala?

#VeteALV

(A La Vicenta, obvio)

¡Pide un chupe y te invitamos el otro, todo el día, **todos los días**!*

*Consulta Términos y Condiciones en www.lavicenta.com.mx

GRUPO ANDERSON'S EST. 1963

Harry's Grill · Porfirio's Restaurante · Fred's House · La Vicenta Expertos en la Parrilla · Carlos 'n Charlie's · Señor Frog's · El Squid Roe · Roof

(998) 688 6745 / 50 | Av. Sayil lote 2, Malecón (Plaza Azuna, nivel 2) | www.lavicenta.com.mx |

NORMA ANAYA

Foto: Marlene Hernández

ALERTA ROJA

Dicen que es mejor **liberar antes que dejar el pensamiento atravesado** en la garganta. Me refiero a la forma en cómo se dio a conocer -y no dudo que haya también un fondo-, el desarrollo del millonario y polémico proyecto Grand Island Cancún, que según la 4T "revolucionará" la actividad turística del destino y de México.

Cuando se tiene un mal antecedente como el de este proyecto, **ya antes rechazado por todo lo que implica**, y conocimiento sobre la vulnerabilidad de la zona donde pretende desarrollarse, no me cabe en la cabeza cómo PUDO TOMARSE TAN A LA LIGERA Y PRESENTARSE CON "BOMBO Y PLATILLO" en la desgastada mañanera de AMLO, y por si fuera poco ya con su permiso ambiental... Alerta uno.

Es mucho dinero, **mil millones de dólares y tres mil habitaciones**, suena a algo grande y entonces viene a mi mente el agradecimiento que hizo el presidente al empresario **David Serur Edid**, uno de los involucrados, a quien consideró decano del sector inmobiliario y "CUYA INTERVENCIÓN FUE FUNDAMENTAL PARA LA CONSTRUCCIÓN DE LOS SEGUNDOS PISOS DEL PERIFÉRICO EN LA CIUDAD DE MÉXICO"... ALERTA DOS.

Ahora la papa caliente está EN MANOS DEL AYUNTAMIENTO DE BENITO JUÁREZ, instancia a cargo de la autorización de los permisos correspondientes... **ALERTA ROJA**.

PLACE
JADELLE
JACQUES BENCHIMOL

PLACE JADELLE
Av. Bonampak 147 SM 3
Cancún, Quintana Roo, México.
998 884 9928 / 998 884 2748

Altieri
MakeUp

PLACEJADELLE

WWW.PLACEJADELLE.NET

Laboratorio Médico del Chopo

En 7 meses, la red más grande de laboratorios de México apareció de la nada en **8 RUTAS ESTRATÉGICAS**: Zona Hotelera, Avenida Tulum, Avenida Huayacan, Avenida La Luna, Comalcalco, Arco Norte, Multiplaza Villas del Mar y Playa del Carmen.

PROA Grupo Diagnóstico, con 70 años de operaciones, ingresa al tiempo su CENTRO DE ATENCIÓN DE ESPECIALIDADES MÉDICAS, con innovación tecnológica y un menú de primer nivel, de acuerdo **con su agresivo plan de expansión 2019-2020.**

VinosOvejaNegra

SUEÑOS DE NAVIDAD

Daniel Scott

OTRO NIVEL

El ya de por sí **ejemplo de lujo Rosewood Mayakoba Riviera Maya**, dio un paso al frente al ejercer más de 20 MDD PARA SU RENOVACIÓN (a cargo de Bando x Seidel Meersseman, basado en NY) y "llevar a otro nivel" la experiencia de los huéspedes, entre otras cosas, con mobiliario inspirado en la arquitectura Maya. **El hotel a cargo de Daniel Scott**, muestra ya nueva cara en sus 129 suites, la transformación de 8 en espacios holísticos de bienestar, ADECUACIONES EN PRESIDENCIALES Y EL DEBUT DEL BAR ZAPOTE, inspirado en tradiciones culinarias de México. Desde ya se antoja.

R

DICIEMBRE LE GUSTÓ PA RENOVARSE

Parece que la cultura maya es lo de hoy. **El hotel Luxury Bahía Príncipe Akumal también se renueva** resaltando ingredientes propios de esta milenaria civilización. **Con 20 propiedades en República Dominicana, México y Jamaica**, Grupo Piñero, con Encarna del mismo apellido al frente, sigue la apuesta por estos destinos y los reafirma en su plan de negocios e inversión. El proyecto de reconceptualización del hotel en Akumal, al que **se atribuye una millonaria inversión** no especificada, DEBERÁ ESTAR EN TIEMPO PARA LA PRÓXIMA TEMPORADA INVERNAL, ES DECIR YA EN OPERACIÓN EL 15 DE DICIEMBRE.

J

LA NUEVA ISLA

La Isla Shopping no quiere tener parangón, quiere ser el punto comercial más grande del Caribe Mexicano. **En un lapso no mayor de un año aperturará una segunda fase bajo la firma La Isla Cancún Entertainment Village.**

Esta zona comercial se ubicará en predio contiguo al actual, con 28,000 m2 rentables, donde albergará alrededor de **100 locales comerciales.**

Prevé una **afluencia anual de 12 millones de visitantes**, quienes tendrán acceso a un complejo de entretenimiento integral, con salas de cine, museos, restaurantes de prestigio, **tiendas de moda e incluso a la rueda de la fortuna más grande de América**, y para su comodidad dispondrá de 900 cajones de estacionamiento.

Javier Llamosas Portilla

LA GENEROSIDAD DE ANA

La generosidad de **ANA Compañía de Seguros, de Grupo Valore**, tiene que ver con la apertura de su nueva sucursal en Cancún, donde **dispondrá de descuentos de hasta del 50% en pólizas** como estrategia para los automovilistas, quienes obligatoriamente tendrán que adquirir un seguro a partir del 1 de enero de acuerdo con la política pública del municipio de Benito Juárez.

Javier Llamosas Portilla, presidente del grupo, celebró también el estreno de **oficinas en Playa de Carmen, tras 24 años de operaciones en México**, presentando productos especializados para empresas, como ANACOR (Cargo On Line Recurrente), sistema para PROTECCIÓN DE AUTOS PARTICULARES DE COLABORADORES. En el campo de la innovación presumió su **App: ANAGo** que PERMITE AL USUARIO ENLAZARSE EN VIDEO CONFERENCIA PARA NEGOCIAR EL PAGO AL INSTANTE del daño, entre otros beneficios.

LOS 80 DE LA ABUELITA

Ahora sí que para chocolate... Abuelita. La entrañable y vigorosa marca, presente en **8 de cada 10 tazas de la bebida**, cumple **80 años de tradición en México**. Desde 1995 -ya de la mano con Néstle-, se reportaron 516 mil toneladas del producto (25 mil al año y 8 mil 400 de ellas para exportación). **Chocolate Abuelita nació en 1939 con los hermanos González Barragán** y desde 2013 retomó las técnicas ancestrales de su producción en la fábrica de Toluca, donde se procesan 9 MIL 200 TONELADAS DE CACAO PROVENIENTES DE TABASCO Y PARTES DE CHIAPAS.

MARIANA OREA

¡LA LOCURA! by Millesime

TULUM ES EL NUEVO PARAÍSO DE MÉXICO. Todo sucede ahí: **grandes fiestas, aperturas de los hoteles más eco chics e irrepetibles**, eventos tan genuinos e irrepetibles como el ART OF ME, pero también sucede que se está convirtiendo en el paraíso gastronómico donde se experimentan formatos que ni por asomo ocurren en Cancún ni en la Riviera Maya, ahí todo evoluciona ... **salvaje y deliciosamente.**

Todos quieren ser parte del suceso, incluso gente del calibre de **RENÉ REDZEPI** quien viajó su afamado feudo de Copenaghe, el NOMA, a **Tulum**, claro, de manera itinerante. Ahí lo instaló con todo y su gran familia de cocineros, quienes lograron una experiencia pocas veces cocinada.

¡LA LOCURA! by MILLESIME

En resumidas cuentas, se trata de una **UNA EXCLUSIVA EXPERIENCIA REPLETA DE TEATRALIDAD.** Literalmente, es un POP UP, **donde el comensal es el espectador de un espectáculo interactivo**, con un MENÚ DE 8 TIEMPOS, INCLUYENDO GRANDES VINOS!

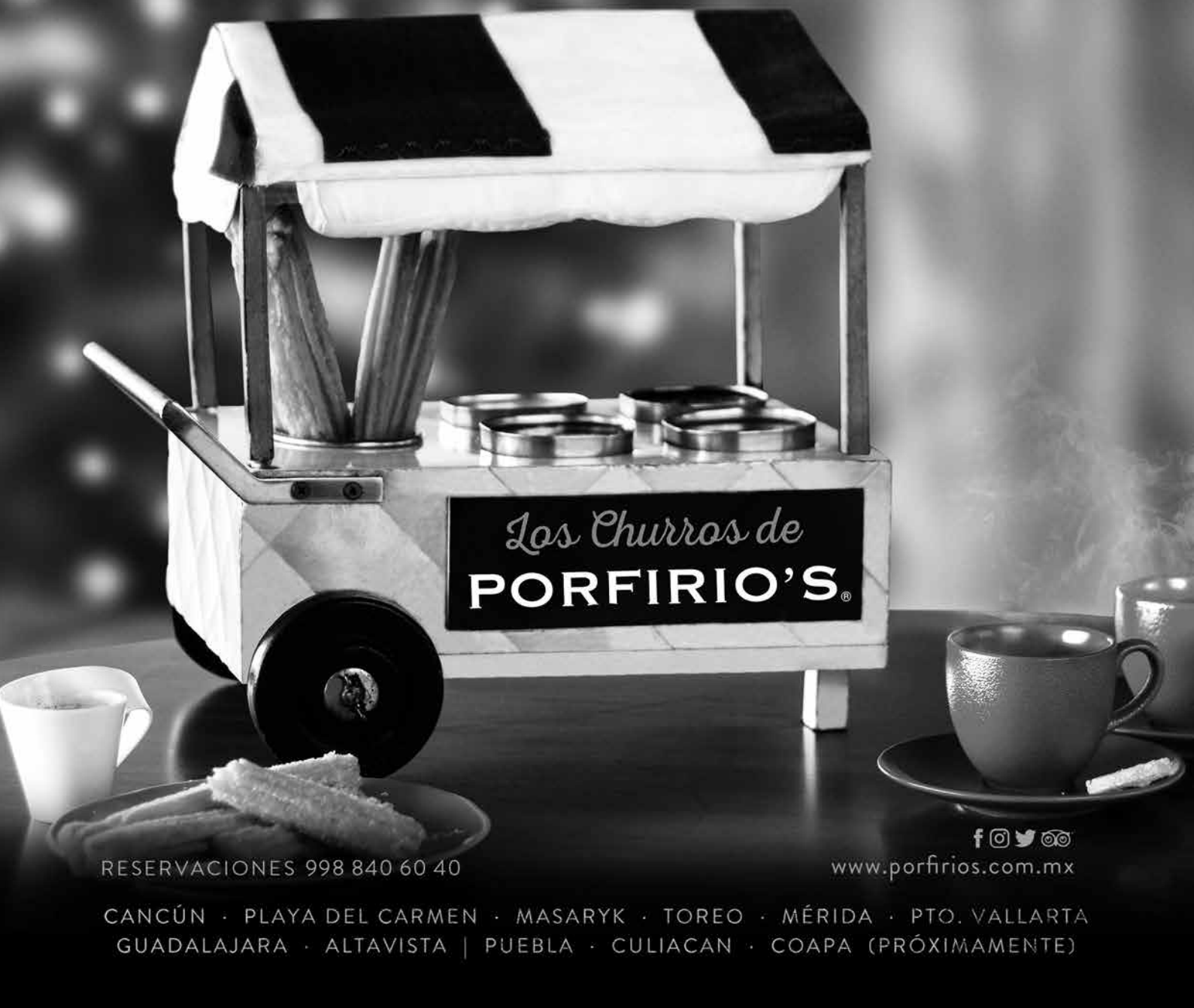
El guión de la obra teatral gastronómica, **SE HA ESCRITO CON BASE EN ESE EXCEPCIONAL MENÚ,** cuyos personajes dan forma a cada tiempo, CON UN DULCÍSIMO E IRREVERENTE FINAL.

¡LA LOCURA! aterrizará en Tulum, del 9 de diciembre al 28 de febrero en el Hotel Tribal. Esta experiencia tendrá 3 meses de vida itinerante, y un precio de +-500 dólares. Vivamos esa **¡LOCURA EN EL PARAÍSO CON PLACER CULPOSO!**

PORFIRIO'S®
RESTAURANTE

EN MÉXICO CELEBRAMOS LA COMIDA

FELICES FIESTAS



RESERVACIONES 998 840 60 40

www.porfirios.com.mx

CANCÚN · PLAYA DEL CARMEN · MASARYK · TOREO · MÉRIDA · PTO. VALLARTA
GUADALAJARA · ALTAVISTA | PUEBLA · CULIACAN · COAPA (PRÓXIMAMENTE)

Foto: Hile Lozano

La pérfida manzana

Entre todas las frutas, **la manzana es una de las + saludables: pocas calorías, rica en fibras, vitamina y minerales; baja niveles de colesterol y azúcar en la sangre**, entre muchas otras cosas. Sin embargo, la historia nos ha enseñado su otra cara, la terrible.

La manzana es **tan mala que puso a temblar a los dioses del Olimpo** y en disputa a 3 de sus diosas al quedar inscrita "para la más bella". ES TAN CRUEL QUE CASI NOS DEJA SIN UNA PRINCESA EN UN CUENTO INFANTIL, pero su maldad no tiene fin, **retó al mismísimo Dios**, y he aquí la más pecadora.

EL FRUTO PROHIBIDO

LA MANZANA + PECADORA ES LA QUE APARECE EN EL ANTIGUO TESTAMENTO, que **hace caer en tentación a Eva y a Adán**. La desobediencia a Dios de comer el fruto prohibido, LES LLEVA A DESCUBRIRSE DESNUDOS Y A VIVIR SUS DESAFORADOS DESEOS carnales que llevan a perpetuar el supuesto pecado original, por todos conocido como !SEXO!

PERPETUADO EL PECADO ORIGINAL

Muchos pintores famosos han pintado el pecado original, pero ninguno tan famoso como el de LA CAPILLA SIXTINA EN EL VATICANO CREADO POR MIGUEL ÁNGEL.

¿Pero? ¿Qué lo hace tan especial?, ¿Cuál es el mns oculto? No hay una sola respuesta, sin embargo, creo poder aclarar este enigma sobre la obra más audaz del pintor de acuerdo con los estudiosos.

LA TENTACIÓN

Ambos personajes aparecen en la obra desnudos, Adán de pie; Eva sentada mirando la serpiente enredada en el árbol del fruto prohibido. ELLA ESTÁ RECIBIENDO LA MANZANA EN LA MANO Y CAYENDO EN LA TENTACIÓN DEL PECADO. Hasta este momento la pintura parece ser muy inocente, pero si nos fijamos mejor, nos daremos cuenta que **la cabeza de Eva está a la altura del pene de Adán,**

y que ella ya poseída por el pecado -echando uno a andar la imaginación-, PODRÍA TRANQUILAMENTE VOLTEAR Y HACERLE SEXO ORAL A ADÁN.

Pero, **¿Por qué escogió Miguel Ángel el pecado de la felación en lugar del mismo acto sexual donde pudo haber unido a dos cuerpos?**

Él sabia que los antiguos romanos en la era del imperio, fueron bastante liberales con el sexo, y sin la culpa del pecado original. No existía. **Todos contra todos, como se dice vulgarmente (hombre con hombre/ hombre con mujer/).** Sin embargo, había una excepcion que Miguel Ángel sabía no era bien vista ni aceptada: meter la boca en el acto sexual, eso se consideraba impuro, PORQUE CON LA BOCA SE HABLA, SE TIENE EL DON DE LA PALABRA Y SE COME, ENTRE MUCHAS OTRAS COSAS +.

Miguel Ángel en su fresco expone la hipocresía y doble moral de los antiguos romanos.

Y el tiempo le dio la razón. En el siglo xx, cuando se descubrieron las ruinas Herculano, SE ENCONTRARON UNA SERIE DE FRESCOS EN LOS VESTIDORES DE UN BAÑO PÚBLICO CON MÚLTIPLES ESCENAS DE SEXO ORAL. Con este descubrimiento quedó claro que fue muy practicado hace 2,000 años, **aunque siempre se trató de negar o repudiar.** Así que so pretexto de la pérfida manzana, la tentación y el pecado, **tuvo el atrevimiento de pintar públicamente el acallado tema como ningún otro.**

DINA BARRERA

Sexo sobre pesado

La verdad es que **soy de esas raras personas que gustan de cuerpos bien hechos**, no niego que es atractivo ver un modelito de Coco Chanel en un cuerpo menudo y delgadito como el de la aclamada y exitosa Audrey Hepburn, PERO LOS TIEMPOS ESTÁN CAMBIADO Y ASÍ TAMBIÉN LA MODA, y no es que ame el "Twerk" o tuerc como se le dice acá a **ese raro baile** de la nueva onda, a mujeres voluptuosas con mini shorts moviendo las caderas y agachadas muy doggie style.

Obvio que no estoy hablando de dejarte crecer la panza, pero sí de los cuerpos como Byoncé o Las Kardashian, que tienen pequeña cintura, pero grande talla. AHORA HASTA HAY UN REALITY SOBRE MODELOS DE TALLA EXTRA GRANDE. **Pues ellas también son sexys y tienen sus seguidores sexuales.**

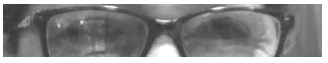
Yo a los que se acuestan con **"rellenitas"** les recomiendo primero que tomen la posición de **"misionero"** que es la más fácil para ellas. Si el abdomen abultado es él quien lo tiene, entonces esto, **en la posición de doggie style pues al aplicar presión en la zona genital de su pareja**, aumenta la excitación, y si es la **mujer quien tiene buen abdomen, pues que lo apoye en una almohada**, AUMENTE LA ALTURA DE LA PELVIS Y AL MISMO TIEMPO TAMBIÉN LA DEL PLACER.

Otra posición es el sexo "X" que es la **mujer recostada boca arriba** y abriendo las piernas, y **el hombre se mantiene reclinado hacia atrás para elevar una vez más la pelvis de la mujer**, y encontrar una penetración profunda.

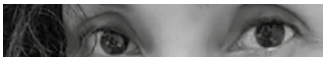
De rodillas sería la última posición que recomiendo porque con sobre peso, todo esto puede ser cansado y hasta doloroso. **¡Así que, elijan que tipo de sexo quieren** y no se detengan por cualquier número de kilos de más, TODOS MERECEMOS UN BUEN ACOSTÓN!

Oveja Negra Blanco 2015

Atrevido, así denominan el ENSAMBLE DEL VINO BLANCO OVEJA NEGRA, cuya mezcla de **uva Chardonnay (60%) y Viogner (40%),** ha asombrado a conocedores. Las NOTAS AMANTEQUILLADAS Y DE MADERA PROPIAS DE LA CHARDONNAY pasan inadvertidas. La combinación de ambos varietales le dan un **sabor peculiar, desafiante**, con TOQUES A FRUTAS TROPICALES, COMO EL MARACUYÁ Y EL PLÁTANO, MIEL, ALMENDRAS, **sin perder el balance en la acidez** ni en la estructura, QUE LO HACEN FÁCIL DE TOMAR.



JACKIE JIMÉNEZ
Sommelier
"Un vino vivaz, con buena acidez, con riqueza alcohólica, dinámico, cuya armonía la lograría con platillos con cuerpo, como un bacalao, un pulpo al guajillo o una paella".



PAOLA SÁNCHEZ
"Me encantó esta etiqueta; es un vino muy refrescante, que lo recomiendo ampliamente como regalo y para disfrutarse con un buen pescado e incluso con un buen corte de carne".

FEDERICO LÓPEZ
Chef
"Es un vino que me sorprendió. Ligero, fresco, perfecto para un aperitivo, pero al mismo tiempo su percepción en boca tan longeva, puede aguantar mariscos, pastas, un pescado a la sal o a la parrilla. Es un vino que no cansa".

LIZ MORENO
Sommelier
"Este atrevido vino le va tan bien a una cocina caliente, como a una cocina fría. Caldo de mariscos, pescado u ostras".

L@s ciudadan@s

P O D E M O S

C O N S T R U I R L A P O L Í T I C A E S T A T A L A N T I C O R R U P C I Ó N

CPC
Quintana Roo

TU OPINIÓN ES PARTE DE LA SOLUCIÓN, CONTESTA ESTA ENCUESTA:

Ley Anticorrupción

JUAN IGNACIO ATHIÉ
EMPRESARIO

Ciudadanos por la Transparencia es una organización que de manera consolidada y especializada **se ha abocado en el tema anticorrupción**. Esta organización forma parte de una red a nivel nacional que está trabajando coordinadamente. HAY CONSISTENCIA EN LOS PLANTEAMIENTOS QUE PROPONE Y LOS PROYECTOS VAN TENIENDO EFECTOS A CORTO, MEDIANO Y LARGO PLAZO, **COMO LA UNIFICACIÓN DE LA LEY**, que ha sido fundamental para la implantación de programas de transparencia o el Modelo Anticorrupción del Municipio de Benito Juárez, el cual busca implementar programas de transparencia **con la participación ciudadana.**

MIGUEL LEMUS
EMPRESARIO

La iniciativa de Ciudadanos por la Transparencia ES UN PRIMER PASO MUY IMPORTANTE PARA EVITAR LA CORRUPCIÓN GALOPANTE que tenemos en todas las áreas de gobierno. **Es una iniciativa de un grupo organizado para empezar a trabajar en contra de este fenómeno**, lo cual nos va abaratar los costos de nuestras licencias y nos va agilizar los procesos, **por lo menos para crear una cultura más sensible al éxito empresarial a través de las prácticas de negocios legales.**

JORGE CARLOS AGUILAR O.
SRIO.. GRAL. H. AYUNTAMIENTO BENITO JUÁREZ

RECONOZCO TODO ESFUERZO QUE TIENE QUE VER CON REDUCIR ESTE FLAGELO QUE TENEMOS EN MÉXICO, que aún cuando tenemos leyes de primer nivel, seguimos ocupando puestos muy desafortunados en el combate a la corrupción. Ciudadanos por la Transparencia es un **colectivo que le apuesta a reducir este delito;** fueron ellos los impulsores incluso de la Ley de transparencia, que hizo el 3 de 3 en el Estado. **También reconozco el esfuerzo del gobierno municipal en prestar las facilidades para que se hagan este tipo de dictámenes**. Estaremos listos para apoyar las iniciativas impulsadas por la sociedad civil.

Nunca tuvo pretensión ni de fama, listas o premios. Ha hecho lo que se la da la gana con una libertad y pasión arrebatada. El chef Jonatan Gómez Luna Torres se siente en paz y orgulloso de contribuir en la imagen del destino con su propuesta gastronómica llevada de la perfección hasta la obsesión. Saborea sus 11/11 con nuevo premio, su nombre inscrito en la Lista San Peregrino, donde cohabitan los 50 Mejores Chefs del Mundo y con nuevo proyecto en el paraíso de todos los cocineros, el Valle de Guadalupe.

Entrevista: Mariana Orea

Foto: Mayté Ramírez

¿Cuándo descubriste que eras Oveja Negra?
Quiénes lo descubrieron fueron mis padres, ¡yo no! Desde chico fui un poco canijo, nunca fui de seguir órdenes, parámetros. Siempre fui loveja negra.

-Jonatan en 3 palabras....
Meticuloso, obsesivo, perfeccionista.

-Tu vocación...
Vengo de una familia de abogados, así que ser cocinero en un inicio no fue lo "chido" ni lo "wow". Ahorita ya mis padres aman lo que hago y toda la familia.

-¿Quisiste ser cocinero?
Nunca lo pensé. Mientras decidía mi camino, mi mejor amigo me invita y descubrí que la cocina era un lugar donde siempre estaba cómodo, era ágil, fue un descubrimiento muy padre.

-Tu pretensión...
No quería ser el clásico cocinero. Quería darle la vuelta. Buscaba hacer una cocina diferente, única. Me ha importado hacer lo que me apasiona.

-Recetas éxito
El equipo, sin lugar a dudas, ha logrado lo que es este restaurante y este cocinero. Empezamos siendo 4, ahora somos 22. Ha intervenido incluso en un cambio de madurez.

-Tu aprendizaje...
Tomé este restaurante muy chavo, a los 23 años, y estaba loco x enseñar, querer, hacer, nervioso, obsesivo. El tiempo dio la razón de que todo buen caldo lleva su tiempo y su reducción, y se amplió el pizarrón de la cocina, aprendí a escuchar, apuntar ideas de los demás.

-¿Arrogante?
Todos los cocineros somos arrogantes, y en su medida ha sido bueno, porque tuvo esa otra cara que dio lugar a que con el tiempo me volviera + propositivo, + tranquilo, + humilde.

-El Ingrediente que te equilibra...
LITERAL, MI FAMILIA. SÍ NO EXISTIERA FER, NICOLÁS, MARIFER YO ESTARÍA VOLANDO. EN ESTE NEGOCIO TAN VOLÁTIL NECESITAMOS UNA ANCLA.

-¿Quiénes influyeron en tu carrera?
Mi abuelo y mucho. Era una persona glotona, de buen comer y beber, eso lo mamé de él y de familia. Él me metió la espinita de la gastronomía.

-Colegas que te marcaron...
Ricardo Muñoz y Fede López, hablando de la escuela, tocaron las fibras. Joan Roca porque fue el primer 3 Estrellas Michelin, que me abrió la puerta. René Redzepi me permitió conocer su cocina, y tanta gente +.

-Parteaguas
Antes que nada mi padre. Gracias a él no soy vago. Yo era baterista, amaba la música, pero como él decía: "tus tamborcitos no te van a dar de comer eh!".

-La RM...
Llegué de manera accidental. Tenía planes para regresar a trabajar a Europa. Mientras, me invitó mi amigo Abdiel Cervantes a Puebla. Justo ahí me dijo: " va a venir un güero, hazle de comer para que vea qué onda". Hice un menú muy divertido para quien resultó mi partner prime desde hace 13 años, el vicepresidente de Alimentos de Grupo Karisma, Jeron Hanlo.
Dijo "No tengo tiempo, tengo otras citas". Y se va quedando, cancela citas y terminó el menú. Platicamos 20 minutos; era un viernes y al lunes siguiente ya estaba aquí, vine como que "mira y ve".... y me quedé.

-¿Qué es Le Chique para ti?
Es todo. Es un hijo, el que me ha dado el perfil de cocinero que tengo, el que me ha dado la madurez para la cocina que hoy hacemos, es mi casa, aquí también tengo mi familia.

-¿Le Chique, restaurante icónico? ....

No lo pretendíamos. La idea de enfocarnos hacer una cocina mexicana tan meticulosa, tan específica, tan detallada, tan divertida nos volvió una Oveja Negra en cierto tiempo, y ahora, después de 11 años de trabajo ha llegado con respeto incluso de colegas.

-Tu Propuesta....

Es un todo. El servicio es un vals; la cocina es una obra completa bien hecha, bien pensada de principio a fin, cada temporada tiene nombre, y ese nombre cuenta una historia, y esa historia está perfectamente pincelada, escrita. Buscamos el mejor producto, del mejor productor, dentro y fuera de la región. Es una cocina siempre mexicana, pero nunca cerrada a entender lo que sucede fuera de México.

-Técnicas

Han mutado. La cocina q hacíamos hace 9 años era técnica del momento: espumas, aires, esferificación. La cocina que hacemos hoy en día es más técnica, dejando reposar algunas, y dejando pasar otras obsoletas.

-¿Jonatan entre los mejores chefs del mundo, ¿cómo has cocinado la fama ?

Nunca cociné pensando obtener un premio. No es que no nos guste. Siempre es un aliciente para el equipo, el aplauso a tantas horas invertidas a lo que nos encanta. Y también un premio que conlleva a que la gente te conozca, entre a tu restaurante, coma lo que haces y al final hacer también rentable un negocio.

-El premio 11/11

Gracias a Dios muchos. El último, el premio 11 de los Gournets Awards en nuestro año 11. Esto habla muy bien del equipo, del cocinero, de la sala, de nuestro vals y obra.

-Estando en los 50 de la Lista de San Peregrino...

?Sabes qué es lo padre? que ya no es centralista. La lista San Peregrino ayudó muchísimo al restaurante Le Chique, pero sobre todo al destino. Es una lista verdaderamente para seguir, sobre pasó incluso a la Michelin; hay 50 mejores restaurantes de todo el mundo, y Le Chique es uno de ellos, ojalá haya + de la zona.

-¿En qué lista te gustaría estar?

Ojala que algún día lleguen Las Estrellas Michelin a México, sería verdaderamente muy benéfico para el país, para los cocineros y también para que se quiten muchos pinches mitos de que quién es quien. Las Estrellas son top top, ellos dicen 1, 2 o 3 y cuando haces tonterías también te las quita.

-¿Profeta en tu tierra?

No me gustaría contestar esa pregunta. Lo que sí es que nunca dejé de creer en el destino; aquí sigo, aquí Le Chique ha mutado y ha sido un parteaguas en la gastronomía del Estado. Es el único restaurante en una lista súper prestigiosa, el único con tantos premios, el único que sigue apostando en la cocina mexicana, el único que nunca se ha achicado y sigue diciendo !vamos vamos vamos!

-¿Y La Política Pública Gastronómica Nacional?

Aquí nunca nadie ha ayudado ni madres, y te lo digo sin tapujos. El esfuerzo de Le Chique más amplio es de Grupo Karisma, del equipo, de mí mismo y de seguir empujando. Creo que ha habido muchos errores, porque la gastronomía es el brazo fuerte de este país. Tú vienes a la RM, y ya no es x el hermoso mar y las ruinas, también ya por la gastronomía que es interesantísima, pero no hay una promoción de ésta. No existe ya ni el Consejo de Promoción Turística, y eso es muy triste.

-¿A le pones muchos huevos?

Al pastel, a los merengues.... jajajaja. No, yo creo q hay muchísimos huevos en Le

Chique. En verdad este no es un proyecto de una empresa, es mi proyecto de vida que sumó a mucha gente.

-Tú sal y pimienta
Sal Nicolás y la pimienta Marifer, verdaderamente son quienes le dan sabor a mi vida.

-¿Qué tienes congelado?
Un par de proyectos. Uno y muy interesante es el de Valle de Guadalupe. Es una realidad; está descongelándose .

-Internacionalización, Dominicana...
Es un proyecto x el q Karisma apostó; parte de Le Chique y parte de mi cocina. El K23 sin embargo cambiará su concepto el año entrante. Queremos hacer un menú desenfadado, tipo tapas, cantina, aunque con un menú degustación también.

-¿A quién le hablas al chile?
¡A TODOS! SER TAN DIRECTO ME HA TRAÍDO PROBLEMAS, PERO LA GRAN MAYORÍA DE LAS VECES ME QUITA UN PESO DE ENCIMA.

-¿En dónde truenan tus chicharrones?
En mi casa definitivamente no. Parte de la arrogancia que te comentaba sonaba "aquí en mi cocina, aquí x mis huevos, aquí x mis chicharrones. Creo que eso ha cambiado. Con la experiencia aprendes a entender, a escuchar, ahora el pizarrón es + amplio.

-Gallina vieja ¿hace mejor caldo?

De Siempreeee!! La experiencia, la madurez, la práctica te da mejor sabor.

-¿Qué te falta comer y cocinar?
Siempre estoy abierto a comer y cocinar toda en la vida. Nunca haría esa madre ni de humanos ni de perros. Jajaja

-Placeres Culposos...
Dormir! Tantos años he trabajado de noche que quiero recuperar el sueño q no he tenido.

-El menú de tu última cena...
Mexicana. En mi versión de 26 tiempos. Me encantaría comer platos de mi infancia: quesadillas, mixiotes, sopa de natas, un flan nunca pudiera faltar. Y para maridar, como va a ser la última cena sería una buena mezcolanza: buen mezcal, una buena cerveza, un buen vino.

-¿Te han trasquilado?
Síií, y no me han dado unas tuzadas, me han ¡rapado! Creo q a todo mundo nos han metido una puñaladita en la espalda, siempre hay ojetes. pero creo que esas vivencias, se convierten en experiencias y en madurez.

-¿Tú has trasquilado?
Siempre fui medio rencoroso. Pero con el tiempo, he mutado, ahorita q Dios los bendiga.

-¿A quién te gustaría servir la mesa?
A Obama, Lars Ulrich de Metálica. Me hubiera encantado servirle a José José lástima. También a Vicente Fernández, a Chabelo.

-Hoy te confiesas Ovejas Negra porque…
Porque todas las ovejas negras tenemos que **ser cabronas en la vida, perseverantes, distintas!: 11/11.**

RadioFórmula QR
92.3 FM 740 AM

www.radioformulaqr.com

25 Años

#ABRIENDO LA CONVERSACIÓN

NOVIEMBRE 2019

PÓLIZA PARA ARRECIFES y PLAYAS

The Nature Conservancy (TNC), el Gobierno del Estado de Quintana Roo y la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP), **CREARON EL CONCEPTO DE UNA PÓLIZA** PARA ASEGURAR LOS BIENES NATURALES DEL DESTINO TURISTICO + IMPORTANTE DE MÉXICO: **el Caribe Mexicano**, como son los arrecifes y las playas, ante eventualidades naturales como los huracanes.

Los arrecifes mantienen la industria turística de Quintana Roo BRINDANDO UNA VALIOSA PROTECCIÓN COSTERA CONTRA LAS TORMENTAS, reduciendo la erosión de las playas, **produciendo arena blanca** y atrayendo a más de un millón de buceadores y buzos al año.

FICHA TÉCNICA

EMPRESA GANADORA: **Seguros Afirme.**
Co-asegurador: Swiss Re Corporate Solutions.

MONTO DE COBERTURA**: 3.8 mdd**.

RESPONSABLE DE LA CONTRATACIÓN: **El fideicomiso para el manejo integral de la zona costera de Quintana Roo**

BENEFICIOS:
Contar con los fondos para una rápida recuperación de los arrecifes y playas, reduciendo el impacto en las personas, sus medios de vida y el turismo.

OVEJA NEGRA

SÉ DIFERENTE

¡SÍGUEME!

www.laovejanegra.mx

@Ovejas Negras Magazine

ovejasnegrasmx

ovejanegracun@gmail.com

INFLUENCER

Dícese de la PERSONA QUE CUENTA CON CIERTA "CREDIBILIDAD" sobre una **especialidad**, y por su extraordinario manejo e INFLUENCIA EN REDES SOCIALES puede llegar a convertirse en un prescriptor interesante **PARA UNA MARCA**, empresa o gobierno.

CRUSH

Dícese de la expresión que han acuñado los milennials cuando ven a **UN CHAVO O CHAVA QUE LES IMPACTA DE FORMA INESPERADA.** El feeling de crush hace referencia AL AMOR PLATÓNICO, que dura instantes o toda una vida.

EL MEME DEL MES

"**Cuando resumen mi carrera** suelen HABLAR DE GAFAS, **homosexualidad**, EL EQUIPO DE FÚTBOL DE WATFORD, MIS BERRINCHES O MI PASIÓN POR LAS FLORES. **Pero la música fue bastante fenomenal, la verdad**".

- ELTON JOHN

OVEJA DESCARRIADA

ROSARIO PIEDRA IBARRA

EN LETRA CHIQUITA: Llegó al cargo en medio de cuestionamientos a la legitimidad de su elección. A diferencia de sus 7 predecesores con experiencia en defensa de garantías individuales y con estudios en procedimientos legales de corte internacional, Piedra Ibarra se hizo a gritos y sombrerazos en marchas y mítines. Su neófito conocimiento en derecho, incluyendo el informativo, minan su derecho al beneficio de la duda en su actuación como titular de la Comisión Nacional de los Derechos Humanos.

AGATHAMANIA VICO

"Sellé con un bálsamo de labios con sabor a cereza, kiwi y frambuesa un pacto de amor con la forma más perfecta de la creatividad: Ágatha Ruiz de la Prada, mi encuentro con otro mundo... mi mundo encontrándose con su mundo lleno de colores, formas y corazones.

Viajo en sus fragancias, me envuelvo en sus creaciones, me cobijo entre su ropa de cama y construyo su universo con sus azulejos. Su filosofía ha construido en mí un pilar estilístico... y mi propia filosofía... añorando encontrarme en su mundo, del otro lado del sol.... Fashion Week Madrid 2020.

BLANCO & NEGRO

BLANCO

ROBERTO CHAPUR presume socios de lujo: **EL CELEBRITIE CHEF NOBU MATSUHISA, ROBERT DE NIRO y MEIR TEPER, co fundadores de NOBU HOSPITALITY.**

Y es que recién inauguró el primer predio de la firma en México, el HOTEL NOBU LOS CABOS, cuyo corte de listón estuvo a cargo del mismísimo celebritie chef NOBU MATSUHISA.

CEREMONIA DE SAKE -PARA LA BUENA SUERTE Y NUEVOS COMIENZOS-, tambores japoneses de Taiko, fuegos artificiales y **el renombrado DJ y productor estadounidense CASSIDY,** fueron los highs de la noche.

El Hotel NOBU LOS CABOS, con 200 llaves, cuenta con 4 piscinas, cabañas privadas, un Esencia Wellness Spa, Malibú Farm y el restaurante Nobu, rodeado por el mundialmente famoso Diamante, con campos de golf diseñados por **Tiger Woods y Davis Love III,** forman parte de su panorámica.

Hard Rock Hotels forma también parte del portafolio del Grupo RCD, liderado x Roberto Chapur.

DIRECTORIO

DIRECCIÓN GENERAL

Mariana Orea
marianaorea7@gmail.com

Consejo Editorial

Luis Carlín, Fernando Martí, Norma Anaya, Ricardo Muñoz Zurita

CATA

Mauro Amati, Óscar Cadena, Jackie Jiménez, Karla Enciso, Federico López

COLABORADORES

Dina Barrera, Paco Contreras, Estudio Creativo

FOTOGRAFÍA

Mayté Ramírez, Hilde Lozano, Víctor Ávalos, Eric O. Cavazos

COMMUNITY MANAGER

Natalia García

PLATAFORMAS

José Luis Rodríguez

DISEÑO

Esther Pech

VENTAS

ovejanegracun@gmail.com

DISTRIBUCIÓN

ovejanegracun@gmail.com

ADMINISTRACIÓN

Lucy Lugo

ARTE

Pablo Miramón

Email Marketing / Directorio Telefónico
www.cancunejecutivo.com

Roberto y Ana Cintrón.

Corey Daslling, Elisa Gosselin, Alejandro Reynal y Gonzalo del Peón.

Irene Prado, Laura Molet y Miguel Diego.

Los Gosselin y sus 5 Diamantes

Por **16 años** consecutivos, el Hotel Zoëtry® PARAÍSO DE LA BONITA RIVIERA MAYA, DE CARLOS Y ELISA GOSSELIN, **refrenda los Five Diamond Award** de la American Automobile Association (AAA). AMResorts®, operadora de la propiedad CELEBRÓ LA ENTREGA CON ESPLÉNDIDO COCTEL.

Sara de Peón, Martha y Eric Freudenthaler , Mauricio Martínez y María Reynal.

Fernanda Ghill y Héctor Tamayo.

Alan Lasher y Kristy Zhelny.

Carlos y Elisa Gosselin.

Opening Hard Rock Los Cabos

Bret Michaels.

Iskander.

Breathless Michaels y Enrique Iglesias fueron los candidatos naturales de los beats del espectacular opening de **Hard Rock Hotel Los Cabos**. Fuegos artificiales, corchos al por mayor y ambiente de alto voltaje dieron los hights!

Enrique Iglesias.

Daniel Navarro y Gina Fombona.

Enrique Iglesias.

Yulianna Peniche, Liza Echeverría y Dania Méndez.

Bernardo Santillana y Guillermo Garibay.

Christian Chavez, Olga Mafud, Geraldine Bazan y Mariluz Bermudez.

Diana de Jiménez y Mercedes Aguirre.

Alexa Murguia y Andrea Garcia.

Alisha Sullivan.

Regina García y Milissa López.

Denise Jiménez y Diana Jiménez.

Ella, Ebba Andissen y Alina Olson.

Denisse Rojas.

Denise Verástegui.

A favor de la prevención del cáncer de mama

En el feudo Los Meros del Pacífico organizaron una muestra fotográfica para unirse a favor de la campaña contra el Cáncer de mama y su prevención.

Mauro Amati, Filippo Strano.

Serata Italiana

El cónsul honorario de Italia, **Filippo Strano**, convocó a la COMUNIDAD DEL PAÍS DE LA BOTA AFINCADA EN QUINTANA ROO, a reunirse bajo la **gastronomía, la música y la fraternidad** para continuar con sus tradiciones. **Cenacolo, fue el feudo anfitrión.**

Elda Salermi, Sabrina y Mano Pineda.

Silvia Melis, Fernando González , Andre Rizzino y Flavio Michele.

Frank Contreras, Marigiulia Sella y Debora Pucca.

Emilio, Alex y Karen de Brouwer.

Viridiana Zapata y Elaine Salazar .

Fabiola Esquitin y Pieter Schroeders.

Liz y Peter Terrin.

Jeanime Corcum, Stephane Otte y Maqgui Alayola .

Belgicanos celebran

La comunidad **belgicana** realizó su fiesta anual con un festín de platillos, trajes y amenidades tradicionales. Alex de Brouwer en su calidad de cónsul honorario de **Bélgica**, fue el divertido anfitrión.

Severine Naessens y Raphael Baekeland.

Fien Courtens y Antony Janssens.

Heriberto Herrera, Stephanie Poula, Leandro y Emilia Herrera,

entremuelles
cocina de costa

Las mejores cosas de la Navidad nunca vienen solas

CELEBRA TU POSADA CON NOSOTROS

PREGUNTA POR NUESTROS PAQUETES

#Entremuelles
#SiempreCercaDeTí
Cocina de Costa
Estilo Mediterráneo

Entremuelles Entremuelles Marina Hacienda del Mar
Puerto Juárez, Cancún Q.Roo

Fernando y Martha Azcona.

Ana Catalina Treviño y René Peña.

Leticia Corral y Catalina González.

Verónica Acacio.

Jorge Navarro, Peter Terrin y Erick Solis.

David Hernández y Violeta Herrera.

Maricarmen Franco.

Arte con causa

Jorge Navarro, mandamás de la Porsche, **organizó una apabullante exposición de la firma automotriz** con obra del artista PETER TERRIN, a favor del Santuario María Desatadora de Nudos.

Liz Plaza, Geny Sánchez y Padre Rodrigo Hernández.

Claudia Navarro y Carlos Martín del Campo.

breathless

FOREVER

FASHION NYE

NYE 2020

31, DIC 2019

INVITADOS

Leonisa COLOMBIA

VICTOR & JESSE MÉXICO

GUSTAVO PUCHETA ARGENTINA

HELGUERA JOYEROS MÉXICO

CERRAR EL AÑO CON *estilo*

SIEMPRE ESTARÁ DE *moda*

/BreathlessRC

TARIFA ESPECIAL LOCALES

desde **$3,900 MXN***

Late Check out hasta las 20:20 *pm.*

@breathlessresorts

breathless Riviera Cancun RESORT & SPA

www.breathlessresorts.com | Tel. (998) 283-0900

*Tarifa por persona por noche en base ocupación doble. Estancia mínima de 2 noches. Cupo Limitado por Categorías.

/BreathlessRivieraCancun

3 25052016 25052019

Live big. Breathe deep.

Rocio Rossainz, Adriana Vazquez y Faride Parroquín.

Lety Rojas, Leonor Villafañe y Julio Mena.

Gabriel Phillip, Yarla Covarrubias, Alejandro Reynal y Gonzalo del Peón.

Yazmín Salgado y Constance Pinto.

Alejandro Reynal y Alex Zozaya.

Frescas inversiones AM Resorts

El hotel **Now Shapphire Riviera Cancún** fue la plataforma donde se anunciaron las NUEVAS INVERSIONES DE AM RESORTS PARA 2020 en el macro del **Cancún Travel Mart**.

Sandra Salgado, Margarita Leal y Cinthia Chulin.

Xisco Moral, Emmanuel Ordoña y Evelin Melgarejo.

YACHT RENTAL CANCÚN

Exclusive Private Yacht

www.yachtrentalcancun.com.mx

998 141 3210

Yach Rental Cancún

info@yachrentalcancun.com.mx

La chef Josefina Santa Cruz.

El chef Orlando Trejo.

El chef Carlos Gaytán.

Los chefs Jonatan Gómez Luna Torres y Federico López.

Los amigos del Chili Pepper

En el celebritie **chef Jonatan Gómez Luna Torres** recayó la 4A. EDICIÓN DEL FESTIVAL CHILI PEPPER, una gran experiencia gastronómica de la **cadena hotelera Karisma**. Acudió un nutrido grupo de prestigiados chefs, y POR CIERTO LE RINDIERON HOMENAJE A UNO DE ELLOS, al **chef Federico López**. ¡Bravo!

Federico Abascal.

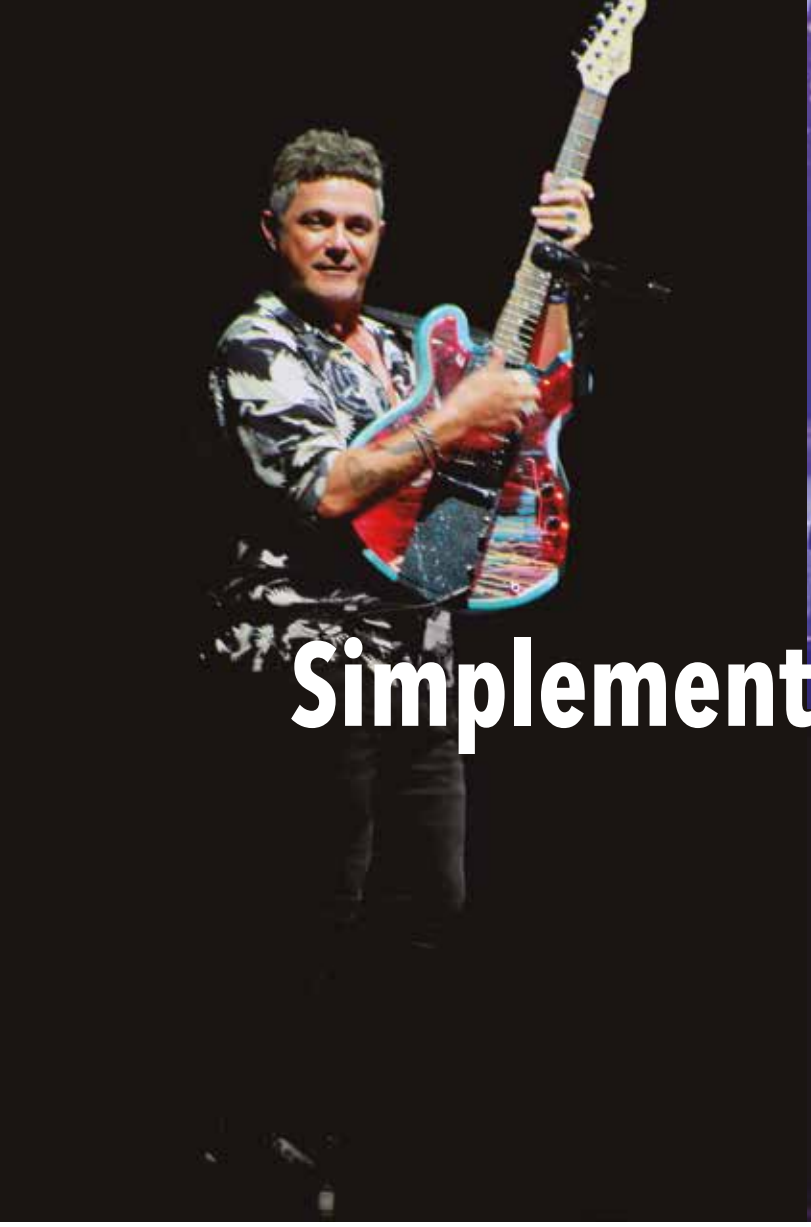
David Hussong.

Alejandro Villagrana.

Alexis Bostermann.

Efraín Arias y José Miguel García.

Simplemente Alejandro



Alejandro Sanz.

El cantautor español **Alejandro Sanz** tuvo un concierto de **"pasada"** en el GRAN TLACHCO, del parque **Xcaret**, con un espectacular repertorio que enchinó la piel de principio a fin. **Olé!**

Carlos Ortiz, César Zepeda, Ceci Hoyos y Leydi Marí.

Uxoa Aranguren y Jaime González.

Liz Lugo y Laura Sepúlveda.

Liz Zamora y Edgar Karim.

Silvia Fenrández y Alberto Gutiérrez.

Caro Cantú y Paola Cruz.

Aquelarre de Brujas y Catrinas

Las Damas Hoteleras como hace + de tres lustros realizaron su encuentro de Brujas y Catrinas, a favor de Cruz Roja Cancún. Gran noche bajo el liderazgo de Josefina Sorin.

Andrea Urreta, Mónica Ibarra, Michelle Alarcón, María López y Diana Garza.

Blanca Salazar, Carolina Águila y Maritza Alcócer.

Sonia de la Peña, Perla Junco, Nenina Domínguez y Noemí Constandse.

Jimena Lasa y Jeannina Medrano.

Josefina Sorin y Erica Flores.

Natalia del Castello.

Maru Suárez, Gabriela Cámara y Rosy Enríquez.

Maricruz Alfaro.

Cristina Alcayaga.

Arturo Medina.

Los 25 de Radio Fórmula

Kathya Justo y Maru Jiménez.

Oscar Castro y Abel González.

Grupo Radio Fórmula Quintana Roo, bajo el liderazgo de Víctor Vera, festejó un cuarto de siglo informativo, con privilegiada barra de conductores de alto nivel, con Arturo Medina, Paty Suárez y Pilar JUfresa como líderes de opinión en la programación local.

Christian Siqueiros, Rubén Borán y Paty Suárez.

Jercelia Herrera y Jordy Coba.

Laura Arciniega y Susana Gutiérrez .

Duelo de Parrilleros by Entremuelles

Miguel Fábregas, Josué Mnacera y Eva Millán.

Tomás Prieto, Alex Jackon y Pilar Solano.

Jacinto Pallares y José Luis Redondo.

Ivonne Díaz y Ana Mota.

La celebritie **chef Eva Millán y el chef Josué Mancera** cocinaron un interesante Duelo de Parrilleros en el feudo Entremuelles. Los 3 primeros lugares recayeron en Rolando Santos, de Parrilleros Independientes; Daniel Cruz, de Food Service, y Miguel Cervantes, de Amos del Fuego.

Candela Fernández y Germán Orozco.

Pepe Funes y Eva Millán.

Miriam Carmo y Marcos Herrera.

Alfredo Mañón, Elijio Hernández, Miguel Cortés y Rafael Vázquez.

Paco Lasa, Miguel Cervantes y Miguel Ramírez.

Ignacio López, Evandro Souato y Rolando Santos.

Joseph Chabat y David Espadas.

Jorge Torres, Marcela y Henry.

MO y Henry Orea con Conchita Escalona.

Vero Guerra, Luz Elías y Lizeth Moguel.

Karina Alba y Roberto Martí.

Arlin Rojas, Paula Villanueva, Karen Bejarano y Xenia Campos.

Christian Pérez, Elizabeth Macías, Maricela Enciso y Maricarmen García.

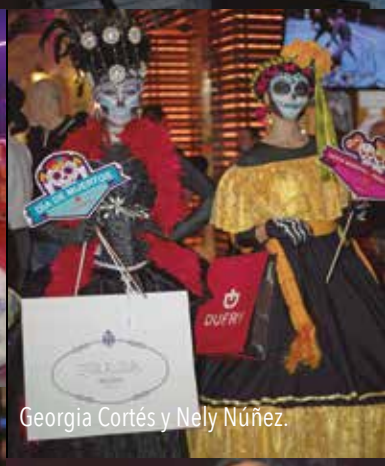
Jackie Cardoso, Israel Urbina y Rebeca Bravo.

Enrique Arreola e Irvin Arrieta.

Los cabezones

Miñuca Guzmán.

Mariana Orea, Karina Alba, Dina Barrera, Nayra Ayala, Areli Morales, Betiana Álvarez, Yvonne Mawad y Luis Carlín.



Georgia Cortés y Nely Núñez.

Mara Carranza, Leonor Villafanea, Gaby Rodríguez y Marlenne Henaine.

Dina Barrera y Nayra Ayala.

Faby Mendoza y Rouse Borbón.

Dante Zanella.

Talina González y Luis Arce.

Rocío Mena y Clara Cos.

Beatríz Muñoz, Lucy Díaz y Lizeth Moguel.

Sofia Rivera y Julia Castellanos.

Fer Martí, Tere Ramos, Juan Pablo Turrubiarte,

Sandra Pérez, Anthony Ross, Danili Ake, Iliana Nic y Andrea Dupont.

Lucy Diaz , Arely Perez y Bertha Alvarez.

Fiesta de catrinas Cancún Mx

Carla Cruz y Jessica McFarland.

Andrea Dupont.

Tierra, Agua y Luz Neón fueron los ingredientes de la FIESTA DE CATRINAS CANCÚN MX, cuya epicentro fue **La Isla Shopping & Fashion Harbour** y Lighthouse Puerto Santo, donde se reunieron un centenar. El cuerpo lagunar arropó la procesión de yates bajo las firmas **Yachts Rental Cancún, Aquaworld, Aqua Live, Tafil,** entre otros.

Catrinas y catrines anclaron en el súper **CHIC CLUB HROOF**, donde se destaparon botellas de **vino Oveja Negra** y botellas de CHAMPAÑA MÖET & CHANDON en una celebración a la vida y muerte. Amén.

Issa Araujo, Lucy Galindo, Irma Martinez, Krisna Muñoz y Edna Montesinos.

Érika Honstein y Luis Carlin.

Tere Ramos.

Jorge Tapia.

Rocío Gómez.

Juan Pablo Turrubiarte.

NUESTRO
MEJOR
PLAYLIST.
¡PROMOCIÓN
PENINSULAR!
Obtén hasta 50% de descuento sobre la tarifa reservando desde el 01 de Septiembre al 18 de Diciembre de 2019 y viajando en los siguientes 30 días desde la fecha de reservación con el código QROOCK.
Limitless
ALL-INCLUSIVE
#madeformusic
01 800 272 02 16
HRHRIVIERAMAYA.COM
Aplican restricciones. Comprobar residencia con Credencial de Elector Vigente (Solo Clientes que radiquen en Tabasco, Chiapas, Campeche, Yucatán y Quintana Roo), solo se puede reservar de 1 a 30 días antes del check in, la ocupación de la propiedad tiene que ser menos del 90%. Maximo bloqueo por reservación a 10 habitaciones. TARIFA NO REEMBOLSABLE
Hard Rock
HOTEL
CANCUN . PUNTA CANA . VALLARTA
RIVIERA MAYA . LOS CABOS
AN ALL-INCLUSIVE EXPERIENCE

OVEJA NEGRA

SÉ DIFERENTE

DICIEMBRE 2019 / Nº 7

Serata Italiana
LA DOLCE VITA!

Fiesta de Catrinas
Cancún Mx

Duelo de Parrilleros
EN ENTREMUELLES

HARD ROCK HOTELS
VIBRA EN LOS CABOS