

High & Beyond

REAL ESTATE





Exclusively Your Way

Xcaret, Riviera Maya



Ubicado entre la selva y el mar Caribe, La Casa de la Playa redefine el concepto de hospitalidad contemporánea. Este hotel boutique de ultra lujo de Grupo Xcaret alberga 63 suites frente al mar, donde el arte mexicano, la naturaleza y la privacidad convergen en perfecta armonía. Bajo el concepto **Exclusively Your Way**, cada estancia se moldea a la medida de quien la habita, creando una experiencia íntima, sofisticada y profundamente personal.



Reconocido con los distintivos AAA Five Diamond y Forbes Travel Guide Five-Star, y nombrado **#1 Resort en México** en los Travel + Leisure World's Best Awards 2025, La Casa de la Playa celebra el lujo en su máxima expresión.

Su Colectivo Gastronómico reúne a algunas de las mentes culinarias más influyentes del mundo, mientras que Muluk Spa —también Five-Star— invita a reconectar a través de rituales inspirados en la sabiduría ancestral, en un entorno donde el mar es protagonista.



www.lacasadelaplaya.com

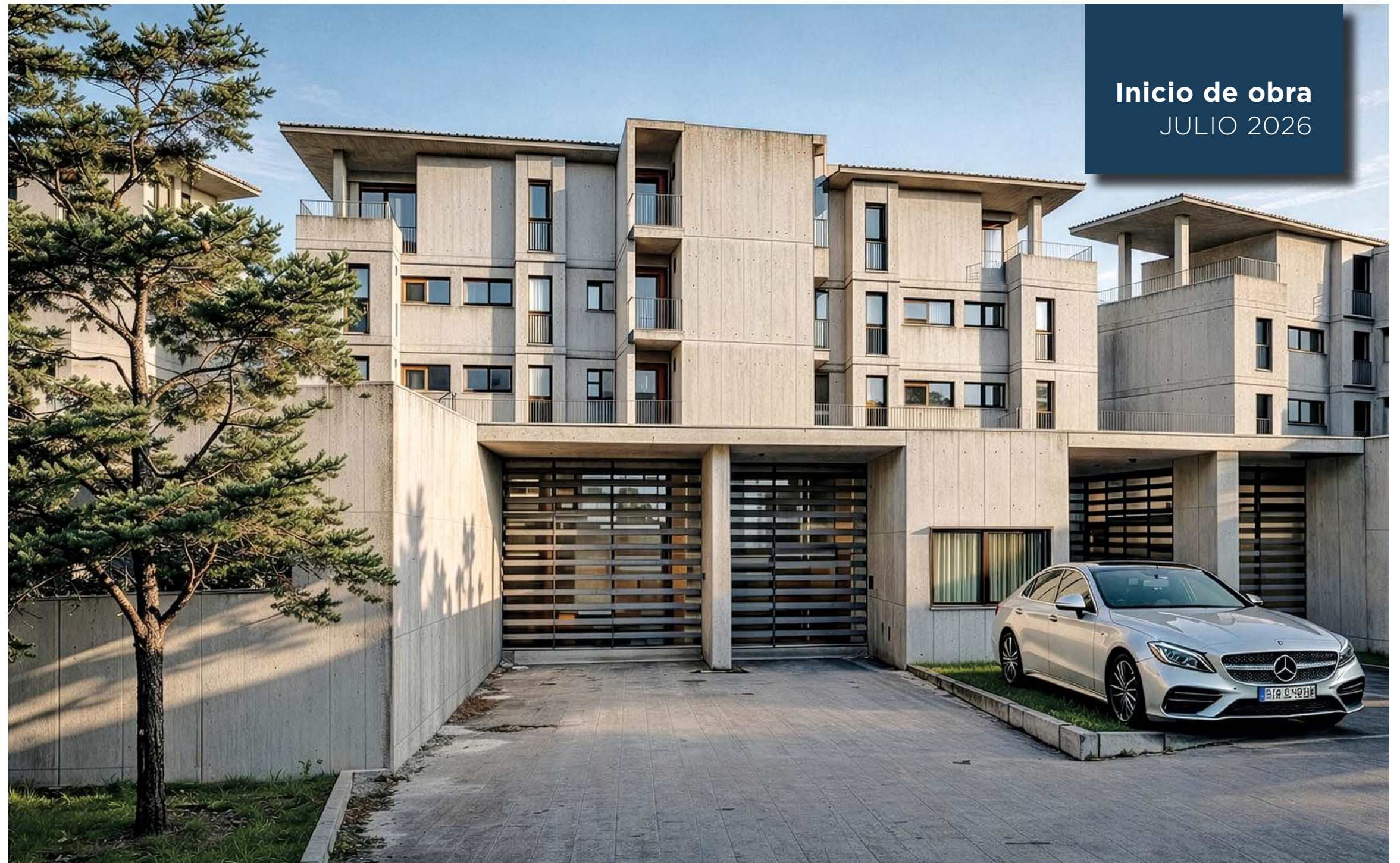


EXTRAORDINARIA OPORTUNIDAD para inversionistas

DESARROLLO INMOBILIARIO HABITACIONAL EN CUERNAVACA



TORRENOVA
CUERNAVACA



Inicio de obra
JULIO 2026

42 departamentos / 3 torres

- 30 departamentos de 113.87 m² c/u
- 6 PH con dos niveles, con un total de 227.74 m² c/u
- 6 floor garden con terraza privada de 14.25 m²



Contáctenos para solicitar información de Ticket de Inversión.

Pilar Mollo
77 7120 1375
molloperezmariadelpilar@hotmail.com

Tu próxima inversión en Valle de Bravo Casa entre Pinos

INVERSIÓN
885,000 USD

DATOS DE CONTACTO:
Ubicación: Localidad de Cerro Gordo,
a 15 minutos de Avándaro y 25 minutos
del centro de Valle de Bravo
Web site: www.valle-tampere.com
☎ 55 2845 9631
✉ ventas@valle-tampere.com

Donde nace *la excelencia* culinaria.

Inicia tu camino de *alta gastronomía*
en la Escuela de Artes Culinarias con mayor *tradición*
y *reconocimiento* mundial, fundada en *1895* en *París, Francia*
con sede de vanguardia en la *Universidad Anáhuac México*
Campus Norte.

PROGRAMAS 100% PRESENCIALES CON METODOLOGÍA DEMO-PRÁCTICA

Le Grand Diplôme®: D. Cocina + D. Pastelería (9 o 12 meses)

Diplomado de Cocina (9 meses) · Diplomado de Pastelería (9 meses)

Certificado Fundamentos de Cocina Mexicana (5 semanas)

Certificado Fundamentos de Panadería (7 semanas)

Cursos Cortos (semanales o sabatinos) · Diplomado de Vinos (próximamente)

INICIO DE CICLOS:

2026: JULIO · OCTUBRE - 2027: ENERO · ABRIL

📷 @lcbmexico

📘 LCBMexico

☎ +52 5543 19 9764

🌐 www.cordonbleu.edu/mexico

📍 Av. Universidad Anáhuac No. 46,
Col. Lomas de Anáhuac, Huixquilucan,
Estado de México, México.

Escanea para mayores informes



ANÁHUAC
MÉXICO



LE CORDON BLEU®
MÉXICO

Desde 1994, el Taller Jacobo & María Ángeles se ha especializado en la transformación de la madera de copal a través de la talla, creando figuras conocidas como Tonas y Nahuales, popularmente llamadas Alebrijes.

Estas piezas únicas trascienden lo artístico para convertirse en símbolos vivientes de la cosmovisión zapoteca, con una interpretación propia de la iconografía ancestral que ha forjado un estilo distintivo reconocido internacionalmente.

Actualmente, el taller ha expandido su alcance hacia exposiciones, colaboraciones con galerías y marcas internacionales, llevando el arte zapoteco a nuevos horizontes.



Estas extraordinarias esculturas siguen un exquisito proceso artesanal, dirigidas a coleccionistas con alta sensibilidad y visión sobre la vida y la naturaleza.

@jacoboymariaangeles

Adquisiciones exclusivas disponibles bajo pedido.

(55) 6204 1366

concierge@hbeyondmagazine.mx





Estimados lectores:

El mundo del lujo no deja de sorprendernos. Cuando creemos haberlo visto todo, surgen temas que nos cautivan y despiertan emociones y sentimientos inéditos que, sin darnos cuenta, terminan por atraparnos.

Cuando concebimos **High&Beyond**, hace cinco años, proyectamos publicar dos ediciones trimestrales con un contenido rico en marcas, vehículos y lugares que mostraran las expresiones más acabadas del lujo y la comodidad. Estas ediciones se complementarían con tres números bimestrales dedicados a temas específicos, como embarcaciones, relojes, automóviles, viviendas y apartamentos. En estas ediciones, 80% del contenido sería temático y el 20% restante abordaría temas de moda, gastronomía, interiorismo, arte y cultura. Sin embargo, con el tiempo, nos dimos cuenta de que 128 páginas no eran suficientes para presentar la gran diversidad de historias, tendencias y novedades que descubríamos cada día.

Pensamos que cinco ediciones al año serían suficientes para llevar a ustedes las últimas novedades que nuestra *Hyper Luxury Magazine* tenía por compartir.

El portal hbeyondmagazine.mx ha sido una gran herramienta para tratar los temas que piden nuestros lectores y ahora los usuarios que interactúan con nuestros audios, videos y animaciones digitales nos lo agradecen.

Hoy presento a ustedes otra innovación de **High&Beyond**: además del lujo que describo en estas líneas, empezaremos a mostrar también riqueza. La riqueza de nuestro país, de nuestras playas, de nuestra gastronomía y de nuestros artesanos, que despiertan en nosotros el deseo de adquirir sus piezas para exhibirlas como obras de lujo.

En este número dedicado al *Real Estate* encontrará usted el Especial Los Cabos, que inaugura esta nueva sección de nuestra revista, además, con una atractiva oferta inmobiliaria que refleja el crecimiento y la visión de uno de los destinos más codiciados de México.

Cinco años nos han enseñado que aún tenemos mucho por aprender. Seguimos aprendiendo y mejorando, y la mejor prueba es la revista que hoy tiene usted en sus manos. ◉



Federico Huesca
CEO & Publisher
federicohuesca@combocomunicacion.net

VIDANTAWORLD'S ELEGANT

Un NUEVO ESTÁNDAR de EXCELENCIA en ALTAMAR

Explora el Mediterráneo en una travesía tan exclusiva como inolvidable, a bordo de uno de los 20 megayates más grandes y lujosos del mundo.

Con itinerarios cuidadosamente seleccionados y experiencias overnight, descubre cada destino desde una perspectiva más cercana, más íntima y a tu propio ritmo.



CONOCE MÁS EN:

ELEGANT.VIDANTAWORLD.COM/ES



Durante años, pensar en Real Estate era pensar en metros cuadrados, planos y cifras. Hoy, el mercado se mueve por algo más emocional: estilo de vida, bienestar, comunidad, pertenencia y tranquilidad. No se trata solo de comprar una propiedad, sino de elegir una forma de estar, y eso es precisamente el eje que guía cada página de esta edición.

Ya sea que el propósito sea adquirir un nuevo hogar o una nueva inversión, la elección refleja mucho de lo que hoy somos y requerimos. Por eso, una de las piezas centrales de este número es nuestra entrevista con el arquitecto José Serur, una conversación que no gira únicamente alrededor del desarrollo inmobiliario, sino alrededor de una nueva visión. Hablamos de cómo se construye un proyecto que trasciende tendencias y de qué significa realmente crear espacios que aporten valor a largo plazo, más allá del impacto inmediato.

Otro de nuestros ejes fue Los Cabos, México, un lugar único, donde la combinación de desierto y mar ofrece grandes oportunidades de inversión. Es un destino que ha evolucionado hacia desarrollos de clase mundial, con propuestas residenciales que integran diseño, sostenibilidad y una conexión única con el entorno.

Los Cabos aparece una y otra vez en este especial, y no por casualidad. Hoy es uno de los puntos más codiciados para invertir, no solo por su belleza, sino por su estabilidad, su crecimiento sostenido y su capacidad de atraer a un perfil global que busca experiencias completas. Invertir ya no es solo una apuesta patrimonial: es entrar a un estilo de vida donde la naturaleza y la sofisticación conviven sin esfuerzo.

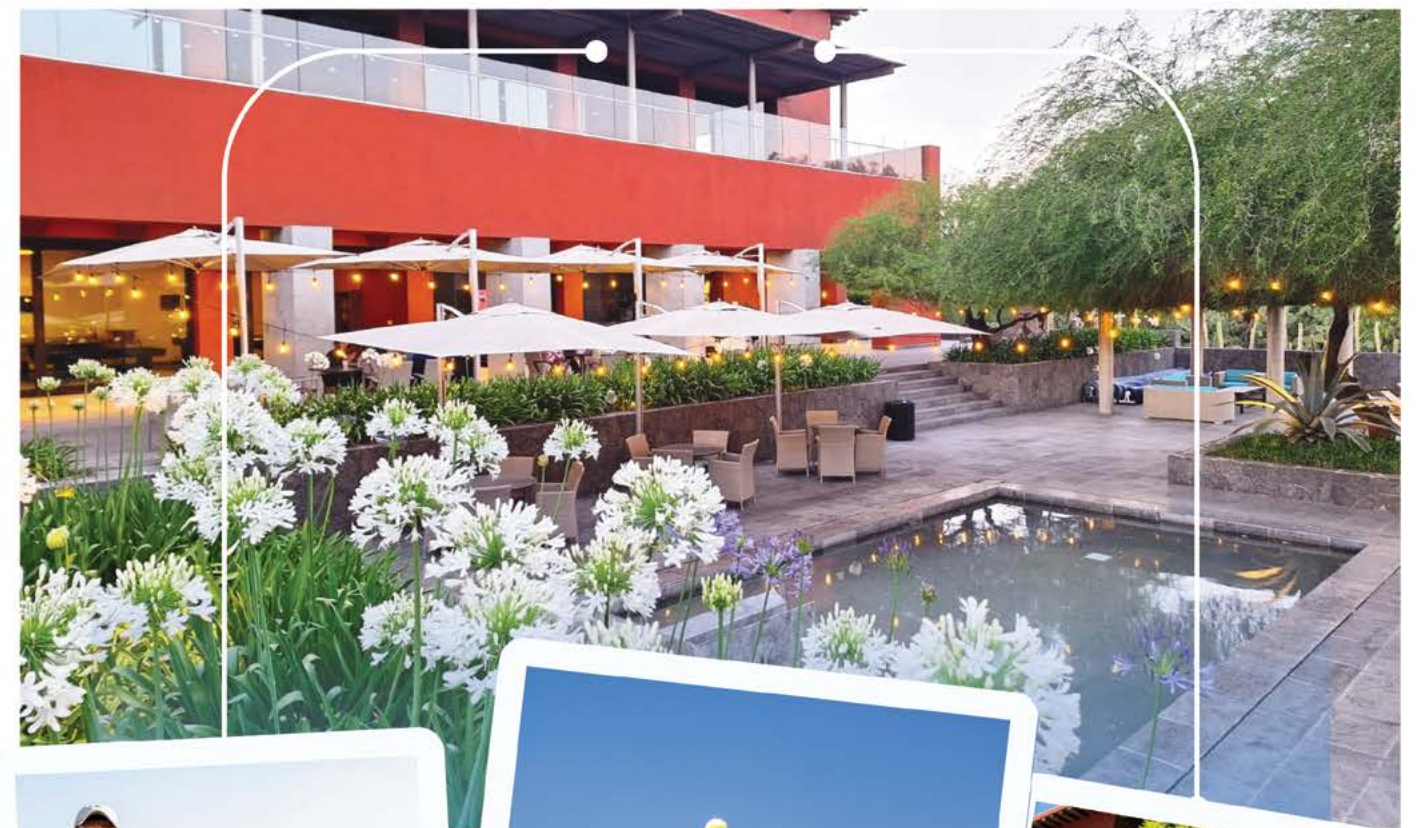
También miramos hacia otros destinos que se han convertido en refugios contemporáneos. Valle de Bravo, por ejemplo, sigue teniendo ese magnetismo que mezcla lo íntimo con lo funcional. En estas páginas encontrarás una residencia que captura esa esencia: arquitectura que dialoga con el bosque y una idea de hogar que no busca impresionar, sino abrazar.

Porque si algo hemos aprendido es que la arquitectura más poderosa no siempre es la más monumental, sino la que sabe integrarse. Hoy se valora lo que respira con el entorno, lo que aprovecha la luz, lo que abre espacios para convivir, descansar y simplemente estar.

Este Especial Real Estate 2026 celebra esa mirada: proyectos que entienden que el verdadero lujo es la armonía. En el fondo, la conversación actual sobre los bienes raíces está atravesada por un deseo muy humano: vivir mejor y esto se nota en esta edición. ●

Jeimy Dueñas
Directora editorial
jeimy@hbeyondmagazine.mx

RESIDENCIAL . CAMPO DE GOLF . CLUB NÁUTICO . CASA CLUB




AMANALI
COUNTRY CLUB & NÁUTICA

Construye tu legado familiar

Exclusividad, hospitalidad y experiencias inolvidables

informes@amanali.com.mx

Contenido

SCHEDULE

16 Acompañenos a recorrer algunos de los escenarios más relevantes del mundo.

WHAT'S NEW

20 Un acercamiento a las últimas piezas y experiencias que definen el lujo hoy.

FASHION

24 Le acercamos a lo más reciente en diseño y dirección creativa.

EDITORIAL COLUMN

31 Hautlence: La marca que la alta relojería necesita (aunque no quiera admitirlo).

WATCHES

32 La mecánica del espacio.

CARS

38 Cadillac Lyriq-V 2026.

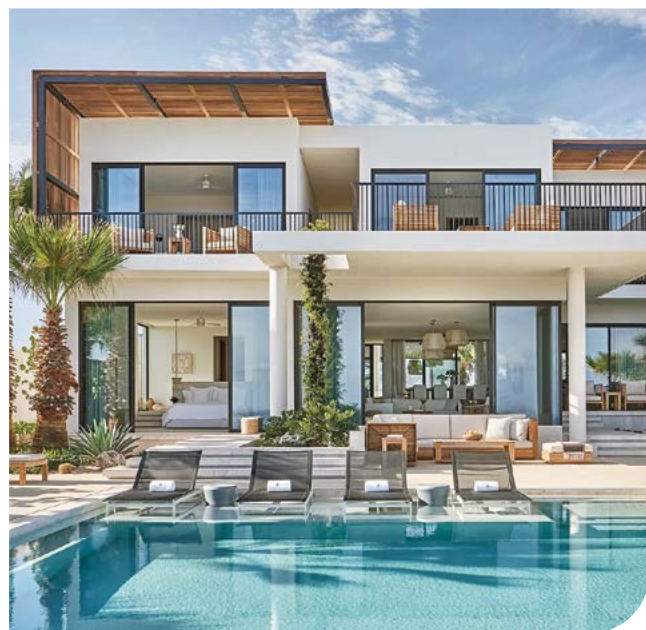
42 Nuevo Audi A6 Sedán: la elegancia en movimiento redefine el lujo contemporáneo.

REAL ESTATE

48 Heimtextil 2026, define el futuro de la industria textil

50 Casa Entre Pinos, Valle de Bravo. Su santuario privado en el corazón del bosque.

52 Un palacio habitado en Madrid.



ESPECIAL LOS CABOS

58 Cimbra Capital eleva el lujo con Palmilla Park Residences.

62 Ruta Michelin por Los Cabos.

66 Key snorkeling spots, Los Cabos.

68 Tres escalas para olvidar.

70 Vida de lujo en Cabo San Lucas, Quivira

74 Quivira Golf Club: Un destino donde el golf alcanza una nueva dimensión

76 El lujo elemental de la montaña, el desierto y el mar, Costa Palmas, Los Cabos.

REAL ESTATE PEOPLE

81 Construir con visión: la lectura urbana de José Serur.

84 Patricio Urquiola en Heimtextil 2026.

86 La arquitectura como acto de cuidado.

90 La reinención de un ícono contemporáneo.

EDITORIAL COLUMN

91 Los Aeroparques... Pedazos de cielo en la tierra.



PLACES

92 Descubriendo Corea del Sur: templos, luces y volcanes.

98 Olivea Farm to Table, una conexión profunda.

TRAVEL

100 Obras de Luis Barragán: la guía para conocer al emblemático arquitecto mexicano

GOURMET

104 El arte de saber cocinar: el nuevo lujo de una generación que busca experiencias con profundidad.

106 K-Boom: ¿el nuevo reto gourmet?

110 Arquitectura icónica.

HISTORY

113 El Capricho de Gaudí: la arquitectura como acto de libertad.

114 El Partenón.

120 40 años de innovación que se traducen en bienestar Hospital Angeles Health System.

SOCIAL

124 Tiffany & Co. celebra el lanzamiento del Blue Book en Hidden Garden.

FOUNDATION

126 CONFE: una red nacional para la inclusión efectiva de las personas con discapacidad intelectual.



Directorio editorial



Publisher & CEO
Federico Huesca
federicohuesca@combocomunicacion.net

Directora Editorial
Jeimy Dueñas
jeimy@hbeyondmagazine.mx

Directora Comercial
Adriana Pulido
adriana@combocomunicacion.mx

Director de Arte
Rubén Jiménez
ruben@combocomunicacion.mx

Coordinación Editorial
Vyrydiana Millán
vyrydiana@combocomunicacion.mx

Coordinación de Relaciones Públicas y Experiencias
Daniela de la Sierra
daniela@combocomunicacion.mx

Producción Audiovisual
Sebastián Huesca
sebastianhuesca@combocomunicacion.net

Colaboradores

Bernardo Moreno
Edgar Tinoco
Jorge García
Mariana S. Gaona
Pedro Fernández
Víctor Márquez
Víctor Uribe

Corresponsal en Alemania
Guadalupe Terrats

Corresponsal en Francia
Alexis Mustri

Corrección de Estilo
Juan F. Rodríguez
juanfrancisco@combocomunicacion.mx

Publicidad
55 36 87 90 20
ventas@combocomunicacion.mx

Consejo Editorial

Abelardo Marcondes
Enrique (Toche) Martínez
Guillermo A. Gutiérrez Arriola
Jacinto Vargas
Jeimy Dueñas
Mario Abitia
Mario Domínguez
Ramón Mateos
Raúl Sayrols

High&Beyond es una publicación de Combo Comunicación, SAPI de CV. Año 5, Edición 23, mayo 2026. Editor responsable: Jeimy Ivonne Dueñas Lira. El contenido de los artículos refleja única y exclusivamente la opinión de los autores y no necesariamente el punto de vista de la editora. Número de Certificado de Reserva 04-2021-071217320300-102. Número de Certificado de Licitud de Título en trámite. Número de Certificado de Licitud de Contenido en trámite. Domicilio: Jesús del Monte 39, piso 2, Col. Jesús del Monte, Huixquilucan, Estado de México. Tel. 55 3687 9020. Impresa por Racsy S.A. de C.V. Camino Antiguo a Culhuacán 87, Ampliación Flores Magón, Iztapalapa, CDMX. Prohibida la reproducción parcial o total, por cualquier medio o procedimiento, del contenido de la revista, sin autorización previa y expresa por escrito del editor. Distribución controlada, prohibida su venta. info@hbeyondmagazine.mx

Calendar highlights

Por: Vyrydiana Millán

Hay ciudades que, en ciertos momentos del año, parecen latir distinto. La llegada de un festival, una gran competencia o un programa cultural transforma calles, teatros y plazas en escenarios donde todo sucede al mismo tiempo. Este calendario reúne algunas de esas citas que bien merecen el viaje. Descubra encuentros que presentan talento, tradición y creatividad en distintos rincones del mundo. Lo invitamos a dejarse llevar por la curiosidad, elegir destino y descubrir cómo, en cada lugar, siempre hay algo extraordinario esperando ser vivido.

FESTIVAL DE CANNES

Fecha: Del 12 al 23 de mayo

Lugar: Cannes, Francia

Tipo de evento: El encuentro cinematográfico más influyente del mundo convierte a la Riviera francesa en el epicentro del séptimo arte. Estrenos internacionales, alfombra roja y una atmósfera donde cine, glamour y cultura se entrelazan.

<https://www.festival-cannes.com/>

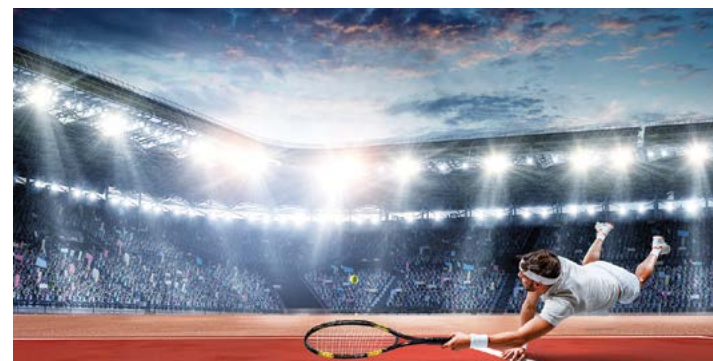


Festival de Cannes

Chelsea Flower Show



Roland-Garros



CHELSEA FLOWER SHOW

Fecha: Del 19 al 23 de mayo

Lugar: Londres, Reino Unido

Tipo de evento: La exposición floral más prestigiosa del planeta reúne a diseñadores de jardines, paisajistas y expertos botánicos que presentan creaciones extraordinarias en un encuentro que hace honor a la naturaleza, el diseño y la tradición británica.

<https://www.rhs.org.uk/shows-events/rhs-chelsea-flower-show>

ROLAND GARROS

Fecha: Del 24 de mayo al 7 de junio

Lugar: París, Francia

Tipo de evento: Uno de los cuatro torneos Grand Slam del tenis mundial. En la emblemática arcilla parisina se enfrentan las grandes figuras del circuito en un ambiente deportivo que combina tradición y elegancia europea.

<https://www.rolandgarros.com/>



Schedule



Gran Premio de Mónaco



Art Basel



Venice Architecture Biennale

GRAN PREMIO DE MÓNACO

Fecha: Del 5 al 7 de junio

Lugar: Montecarlo, Mónaco

Tipo de evento: Una de las competencias más emblemáticas del campeonato mundial de F1. El circuito atraviesa el principado, entre yates y arquitectura histórica, convirtiendo la carrera en uno de los encuentros deportivos y sociales más exclusivos del calendario.

<https://www.formula1.com/en/racing/2026/monaco>

GLYNDEBOURNE FESTIVAL OPERA

Fecha: De mayo a agosto

Lugar: Lewes, Reino Unido

Tipo de evento: Uno de los festivales de ópera más distinguidos de Europa. Producciones de alto nivel se presentan en un teatro rodeado de jardines ingleses, que lo invitan a disfrutar la música con picnic y champaña antes de cada función.

<https://www.glyndebourne.com/festival/>



Royal Ascot



Glyndebourne Festival Opera

ROYAL ASCOT

Fecha: Del 16 al 20 de junio

Lugar: Ascot, Reino Unido

Tipo de evento: Evento hípico de tradición centenaria que combina carreras de élite con uno de los encuentros sociales más elegantes del calendario británico, famoso por su presencia real y su distintivo código de vestimenta.

<https://www.ascot.com/>

ART BASEL

Fecha: Del 18 al 21 de junio

Lugar: Basilea, Suiza

Tipo de evento: La feria de arte contemporáneo más influyente del circuito internacional, donde galerías líderes presentan obras de artistas consagrados y emergentes ante coleccionistas, curadores y amantes del arte.

<https://www.artbasel.com/basel>

VENICE ARCHITECTURE BIENNALE

Fecha: De mayo a noviembre

Lugar: Venecia, Italia

Tipo de evento: Cita imprescindible en el calendario internacional de arquitectura contemporánea. Profesionales, artistas y pensadores se reúnen para presentar proyectos, instalaciones y visiones que exploran el futuro del diseño y la manera en que habitaremos las ciudades.

<https://www.labiennale.org/en/architecture>



¿Busca seguridad, comodidad, puntualidad y protección en transportación?

ALQUIMAVI
Car service
es la solución.

Actualmente **Alquimavi Limos** es la empresa líder en servicios de transporte terrestre, brindando seguridad, confianza y tranquilidad en cada uno de sus servicios. Ha superado las expectativas

de los viajeros más exigentes del mundo desde 1990.

Alquimavi Limos cuenta con una enorme red de afiliados a nivel mundial, así ofrece servicios de transporte en 450 ciudades en más de 100 países.

También, ofrece una rápida y fácil gestión de reservas, las 24 horas, 365 días del año. Reserve desde un transfer Aeropuerto-Hotel en México, Nueva York o en su siguiente destino, hasta un tour privado en las ciudades más importantes del mundo.

Red Internacional

América

México

Cancún
Los Cabos
Monterrey

USA

Nueva York
Los Ángeles
Washington D. C.

Canadá

Montreal
Toronto
Vancouver

Sudamérica

Bogotá
Buenos Aires
Río de Janeiro
Santiago de Chile

Europa

Barcelona
Berlín
Bruselas
Copenhague
Frankfurt
Islandia
Londres
Madrid
Munich
París
Roma
Stuttgart
Viena

Oceanía

Melbourne
Sidney
y muchas más...



¿Tiene un viaje multi-destino?

No se preocupe, reserve su transporte en Alquimavi y reciba la misma seguridad y calidad donde se encuentre.

Drift of luxury

Por: Vyrydiana Millán

En esta edición, *What's New* reúne piezas que definen el lujo contemporáneo: aire, mar y tiempo condensados en creaciones que van más allá del objeto. Cada una responde a una forma distinta de habitar el mundo, de moverse, de medir los instantes. De aquello que conecta con su ritmo, con su manera de entender el placer y la precisión. Siga leyendo, seguramente encontrará lo que aún no sabía que estaba buscando.

ZAGATO LAB ONE CONCEPT

La colaboración entre Chopard y el carrocerero italiano Zagato da vida a Zagato Lab One Concept, una pieza que lleva al universo de la alta relojería la audacia experimental de los *concept-cars*. Elaborado en titanio ceramizado, este proyecto materializa la búsqueda de ligereza, precisión e innovación que caracteriza a la manufactura de Fleurier. El resultado sorprende por su peso: apenas 43.20 gramos con todo y correa, lo que lo convierte en el modelo de titanio más ligero jamás producido por la casa.

La propuesta estética nació del diálogo creativo entre Karl-Friedrich Scheufele, el equipo de diseño de Chopard y Norihiko Harada, responsable de diseño en Zagato. Su estructura tubular evoca el chasis de los autos de competición, donde una red de tubos distribuye tensiones y contribuye a reducir la masa. A esta arquitectura se suman asas móviles que



Zagato Lab One Concept

se adaptan a la muñeca con un sistema giratorio, una corona inspirada en los diferenciales de un automóvil y una platina visible que hace las veces de esfera, decorada con el característico motivo "Z" de Zagato.

Limitado a 19 ejemplares, este *concept-watch* alberga el calibre manual L.U.C 04.04-L, construido también en titanio ceramizado y certificado como cronómetro. Heredero del Engine One Tourbillon desarrollado por la manufactura, incorpora un *tourbillon* de 60 segundos, autonomía de 60 horas e indicador de reserva de marcha inspirado en el medidor de combustible de un automóvil. Un sistema de absorción de impactos basado en elementos de elastómero resguarda la mecánica, reforzando el vínculo entre la ingeniería automotriz y la precisión relojera.

Corona inspirada en la industria automotriz



PROJECT TANZANITE

En los Países Bajos, en los astilleros de Amels, se construye una embarcación destinada a convertirse en una de las presencias más imponentes del mar cuando sea entregada en este 2026. *Project Tanzanite*, con 120 metros de eslora, pertenece a la categoría de yates que no pasan desapercibidos en ningún fondeadero. Su silueta, dibujada por Espen Oeino, aúna proporción y ligereza visual: casco de acero, superestructura de aluminio y amplias cubiertas de teca que parecen prolongarse hacia el horizonte. Bajo esa elegancia trabaja una plataforma técnica desarrollada por Damen Yachting, con propulsión diésel-eléctrica capaz de llevar la nave a 18 nudos con una navegación serena y silenciosa.



Project Tanzanite despliega una silueta de cinco cubiertas

120 m de precisión náutica a escala natural

La vida a bordo está pensada para transcurrir sin prisa, como ocurre en los grandes viajes marítimos. *Tanzanite* puede recibir 22 invitados en once suites, atendidos por una tripulación de hasta 44 personas, en espacios concebidos para convivir con el mar: cubiertas abiertas, salones perfectamente iluminados por luz natural, dos piscinas y helipuertos que amplían el radio de exploración en cada escala. Los interiores, firmados por François Zuretti, brindan una atmósfera sobria y refinada, más cercana a la de una gran residencia sobre el agua que a la de una embarcación convencional.

Project Tanzanite con capacidad para 22 invitados y 44 tripulantes



What's New



Ocho mil millas sin escalas,
el mundo más cercano



Suite privada en el Bombardier Global 8000



Cabina de mando del Bombardier Global 8000 reduce el impacto físico del vuelo

BOMBARDIER GLOBAL 8000

El Bombardier Global 8000 se perfila para 2026 como la versión más afinada de una plataforma que ya había marcado el estándar. A partir del Global 7500, Bombardier eleva el desempeño con una velocidad máxima proyectada cercana a Mach 0.95 –validada en vuelos de prueba– y amplía el alcance hasta 8000 millas náuticas, suficiente para unir continentes sin escalas.

Dentro, la transformación es silenciosa pero evidente. La cabina conserva sus cuatro espacios habitables, pero introduce una presión equivalente a 2691 pies incluso en crucero, la más baja en la aviación ejecutiva, lo que reduce de forma tangible el impacto físico del vuelo. A esto se suma el sistema Pūr Air con filtración HEPA –capaz de renovar el aire de forma constante– y una iluminación pensada para mitigar el *jet lag*. ¿El resultado? Llegará con la mente clara, el cuerpo ligero y la sensación de que el trayecto fue muy corto.

Con las primeras entregas previstas para 2026, el Bombardier Global 8000 se integra con naturalidad a un estilo de vida donde el vuelo se mimetiza en su propósito: acortar distancias, optimizar tiempos y convertir cada trayecto en un viaje fluido, casi imperceptible. ●



LUXURYLAB GLOBAL
The Leading Luxury Brand and Travel Summit in the Americas

15th Anniversary

SAVE THE DATE

SEPTEMBER, 8 | 2026

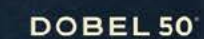
EARLY BIRD TICKETS
AVAILABLE FOR LIMITED TIME AT

LUXURYLABGLOBAL.COM/TICKETS



SCAN HERE TO
BOOK YOUR EXPERIENCE

SPONSORED BY



OFFICIAL LUXURY
DESTINATION 2026

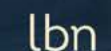


OFFICIAL MARKET
RESEARCH PARTNER

MEDIA PARTNER

PRODUCED BY

PROUDLY A



FOR MORE INFORMATION,
CONTACT US AT

@LUXURYLABGLOBAL

LUXURYLABGLOBAL.COM

El fresco lujo

Por: Roberto Yáñez
Fotografía: Cortesía de las marcas

Colores suaves, prendas de punto y estructuras que aportan a las prendas de la estación un toque de feminidad y altas dosis de atractivo.

Cuatro propuestas siguen la tendencia con un sello inigualable en el concepto de diseño, reconocidas por su calidad y sentido de la moda. A su armario llegará el *must* que necesitaba para potenciar su estilo.

MADE IN GERMANY

Barbara Lohmann es una marca de lujo alemana que se ha labrado un nombre durante 36 años por elaborar prendas exclusivas, de punto de cachemira, hechas en Italia con materiales de la más alta calidad. Barbara y Hermann Lohmann establecieron la firma en 1990, en Hamburgo. La marca representa durabilidad, autenticidad y lujo silencioso sin pretensiones. Las colecciones impresionan con su diseño atemporal, apariencia moderna y siluetas femeninas. Ahora, podrá encontrar la colección SS26 en exclusiva en Frattina. La sobriedad en las siluetas y la paleta de color brindan un refinamiento natural que resaltará en cualquier outfit que elija.

Barbara Lohmann



Barbara Lohmann

ALTA FEMINIDAD

Carolina Herrera es un ícono. Sus creaciones se hallan entre las favoritas de un selecto grupo de socialités y personalidades del *jet set*. Los detalles del diseño que aluden a la esencia de la firma llenan de encanto los días de calor. Flores, siluetas definidas y estampados se suman a la clásica blusa blanca de la diseñadora. Una visión botánica envuelve la colección para definir el sello de la marca en atuendos para todo momento. La versatilidad de la propuesta crece con siluetas audaces, cortes de gran volumen se combinan con el pantalón o con el atuendo corporativo distintivo. En México, podrá encontrar los *must have* de la colección en Frattina.

Carolina Herrera



MaxMara

DESDE ITALIA

Max Mara presenta diseños muy atractivos para la época de calor. Hay un toque *chic* en esta colección, pero es solo el principio de una propuesta redonda que ha impactado a mujeres de todo el orbe. Los cinturones elásticos negros, las correas como arneses, los bolsos y los zapatos revelan una lógica subyacente aguda e ingeniosa. Chaquetas de confección impecable y pantalones de tiro bajo anclan la colección en el presente. Sin duda, Madame de Pompadour merece un lugar en el panteón de mujeres notables de la icónica marca de lujo. Ella fue la inspiración de esta línea.



MaxMara

ESCAPISMO ESTÉTICO

Sportmax es la respuesta al frenético ritmo de nuestros tiempos: la vida, como una ola, se retrae para después regresar con intensidad. Para esta temporada, en un contexto de equilibrios cambiantes, el instinto de mirar hacia otro lado ha sido el núcleo narrativo. En los laboratorios de restauración situados sobre los frigoríficos milaneses, un objeto encarna a la perfección este concepto: un antiguo telescopio que ha esperado durante décadas a ser restaurado subraya la necesidad de perspectiva, alegría y ligereza, así como de formas de escapismo contenido. Así se reinterpretan los conceptos estéticos de la firma para dotar de feminidad a la moda de esta temporada. ●

Sportmax



Sportmax

El lujo en un frasco

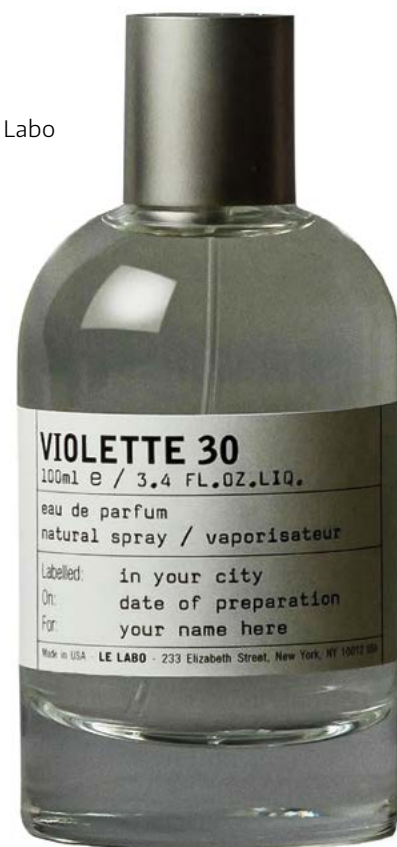
Por: Vyrydiana Millán

En la perfumería contemporánea, las fragancias dejan de ser un gesto efímero para convertirse en una extensión de la identidad. Las casas más influyentes traducen su herencia en composiciones donde la precisión técnica y la sensibilidad estética conviven con naturalidad, dando forma a creaciones que se perciben más allá de lo inmediato. Entre notas que evolucionan con sutileza, el perfume se afirma como un lenguaje que sugiere sin imposición. En esta selección se exploran nuevas interpretaciones del lujo traducidas en aromas y evocaciones.

LE LABO

Violette 30 de Le Labo nació de una idea poco evidente: capturar la esencia de la violeta blanca desde su faceta más contenida, casi esquiva, para desarrollar una composición donde lo floral se diluye con naturalidad en acordes verdes y la ligereza del té blanco, mientras el cedro y la madera de guayaco aportan una base serena

Le Labo



que sostiene el conjunto sin hacerlo pesado. La fragancia avanza sin estridencias, con una presencia íntima que se percibe más cercana que expansiva, como si cada nota encontrara su lugar sin prisa, dejando una estela sutil, difícil de definir, pero precisa para permanecer.

BALMAIN BEAUTY

Destin de Balmain Beauty brinda una composición floral afrutada, donde la intensidad luminosa de la fresa madura se ve matizada por la suavidad envolvente de la peonía y sostenida por un fondo de sándalo cremoso que aporta estructura. A esta base se suman matices de pachulí, almizcles y acordes especiados que prolongan su presencia con calidez. La fragancia evoluciona en capas donde lo vibrante y lo profundo conviven con naturalidad, dando lugar a una energía continua, contemporánea y segura, en sintonía con el espíritu de la casa parisina. Es la primera fragancia de prestigio de la *maison*.

Balmain Beauty



Dior



Yves Saint Laurent



DIOR

Cologne Blanche de Dior se construye sobre una silueta floral suave en la que el neroli, la violeta y el ámbar se entrelazan con delicadeza, dando lugar a una fragancia luminosa, etérea y de carácter sereno. Su composición, equilibrada y envolvente, se despliega con una elegancia discreta que permanece cercana a la piel, revelando matices sutiles a lo largo del tiempo sin perder su ligereza original. Parte de la Collection Privée, esta creación se presenta en un universo donde el perfume dialoga con la alta costura, incluso a través de detalles como las tapas *couture*, concebidas para vestir el frasco con los códigos icónicos de la *maison* y extender la experiencia más allá de lo olfativo.

YVES SAINT LAURENT

En Black Opium Eau de Parfum de Yves Saint Laurent destaca una tensión precisa entre opuestos: la intensidad profunda del acorde de café negro y la luminosidad envolvente de la flor de azahar, sostenidas por una base cálida de vainilla, cedro y pachulí que prolonga su estela con una sensualidad persistente. Su estructura, definida como un floral gourmand ambarado, tiene una presencia continua, casi eléctrica. Pensado para acompañar noches prolongadas, el perfume se expresa como un impulso constante, una energía que se percibe en capas —oscura, dulce y floral— y que encuentra equilibrio en esa dualidad que le da identidad. El resultado es una composición reconocible y adictiva.

CHANEL

Chance Eau Splendide de Chanel es una interpretación luminosa en la familia Chance, donde la frambuesa introduce una salida vibrante que se despliega con naturalidad hacia un corazón floral de geranio rosado e iris, mientras el cedro y el almizcle blanco aportan una base limpia que sostiene la composición sin quitar ligereza. Es una fragancia de trazo claro, definida por una frescura envolvente que busca permanecer con elegancia constante. Concebida para la temporada primavera-verano 2026, la fragancia avanza con un ritmo fluido, casi espontáneo, dejando una estela que equilibra precisión y movimiento, como una idea que se transforma sin perder coherencia. ●

Chanel



El lenguaje oculto de la alta joyería

Por: Vyrdiana Millán

Entre la ligereza de un jardín en plena floración y la fuerza silenciosa de la Tierra en su origen, la alta joyería encuentra dos expresiones opuestas y complementarias. Chopard da forma a Caroline's Garden, una colección que traduce la naturaleza en volumen, color y movimiento, mientras Louis Vuitton desarrolla en Deep Time una narrativa que remite a la formación misma del mundo. Son dos aproximaciones que revelan sensibilidades distintas, un contraste que construye una forma de entender la joya como idea que perdura.

CHOPARD

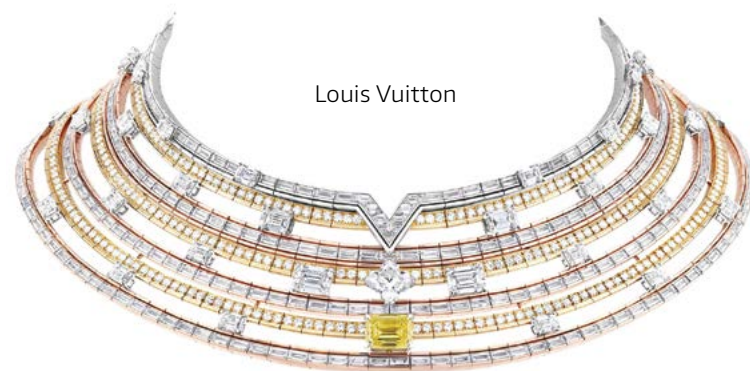
En los talleres de alta joyería de Chopard, Caroline's Garden surge como una extensión íntima del universo creativo de Caroline Scheufele, donde la naturaleza dicta cada decisión estética. La colección se articula en torno a anillos *cocktail* y pendientes que evocan flores en distintas etapas, desde capullos hasta aperturas completas, siempre centradas en piedras de carácter —zafiros, tanzanitas, esmeraldas o granates— trabajadas con un engaste festoneado que sugiere pétalos en movimiento. A esta primera lectura se suma una serie en titanio, recubierta de diamantes y gemas de color, cuya ligereza redefine la experiencia de uso. El dominio técnico permite teñir el metal con tal precisión que desaparece el límite entre estructura y piedra, generando una continuidad visual poco común. Las formas, suaves y redondeadas, remiten discretamente al motivo del corazón, uno de los códigos de Chopard.



Chopard

LOUIS VUITTON

Como parte de Deep Time, Laurasia retoma los orígenes evolutivos del planeta a través de una lectura del movimiento circular de la Tierra. El collar de siete hileras combina platino con oro amarillo y rosa, incorporando el característico motivo en V de la *maison*. En el centro, un diamante amarillo en talla esmeralda de 5.02 quilates se acompaña de 34 diamantes de la misma talla, reforzando su estructura. Más de 270 diamantes tallados a la medida completan la composición, logrando una pieza que equilibra precisión, la nobleza del material y una narrativa inspirada en el origen mismo del mundo.



Louis Vuitton

Hautlence: la marca que la alta relojería necesita (aunque no quiera admitirlo)

Hay algo curioso en la alta relojería. Por un lado, presume de innovación, independencia y creatividad. Pero por el otro... vive reciclando las mismas ideas de hace setenta años, solo que mejor terminadas.

Y en medio de todo eso aparece Hautlence, una marca que no intenta encajar; es más, ni siquiera intenta gustarte a la primera. La mayoría de los relojes siguen haciendo exactamente lo mismo: dos manecillas girando sobre un eje central en una esfera redonda. Puede haber variaciones... pero la esencia se mantiene igual. Hautlence rompe con eso.

Para la marca solo existen las horas saltantes, minutos retrógrados y sistemas que se mueven de formas que te obligan a detenerte y pensar si lo que viste fue realidad. En una industria donde muchas marcas juegan a no equivocarse, eso es un acto de rebeldía.

Pero, seamos honestos. Hautlence no es una marca fácil de consumir. No es el típico reloj que ves y entiendes en dos segundos. Pero es justo eso lo que mantiene viva a la alta relojería como algo más que nostalgia. La industria no necesita más relojes perfectos, cronómetros certificados ni mucho menos relojes llenos de diamantes. Necesita marcas que se arriesguen a ser diferentes.



Hautlence existe para eso. Para empujar los límites, para cuestionar lo establecido, para recordar a toda la industria que todavía hay formas nuevas de hacer las cosas. No es para todos, y la realidad es que nunca lo ha sido. Pero sin marcas así, la alta relojería deja de evolucionar... porque ahí reside el verdadero valor de Hautlence, en la insistencia por explorar nuevas formas de medir y mostrar el tiempo, en la necesidad de encontrar la perfección aun a riesgo de no serlo.

Jorge García
@miyorchstyle

La mecánica del espacio

Por: Vyrydiana Millán

La relojería y la arquitectura comparten un rasgo: ambas nacen de la precisión. Un reloj recurre a engranajes, muelles y puentes para medir el tiempo. Un edificio organiza espacio, luz y materia. No sorprende que las grandes manufacturas hayan comenzado a traducir su filosofía en arquitectura, levantando museos y sedes que funcionan como manifiestos de identidad. En estos edificios, las líneas responden a una lógica tan exacta como la de un calibre mecánico, y cada detalle revela idéntica obsesión por la proporción y el equilibrio.



Patek Philippe Museum

PATEK PHILIPPE MUSEUM

En el barrio de Plainpalais, en Ginebra, se encuentra un edificio que parece guardar silencio, pero en su interior se esconde una de las historias más fascinantes de la relojería. El Patek Philippe Museum ocupa una instalación industrial construida entre 1919 y 1920. Se trata de un inmueble sobrio, con la típica arquitectura fabril de principios del siglo XX: fachada sencilla y grandes ventanales, pensados originalmente para talleres. Décadas más tarde, Patek Philippe rescató la estructura para transformarla en museo, respetando su carácter original y añadiéndole un nivel adicional. El interior sorprende por su atmósfera: maderas nobles, vitrinas con iluminación discreta y salones que recuerdan más a una residencia privada que a un espacio museográfico. El resultado es una pieza singular en el paisaje urbano de Ginebra: un edificio industrial convertido en refugio del tiempo.

Contemplar el tiempo
sin prisa, sin ruido,
sin interrupciones

Tras sus puertas se observa una colección que permite recorrer más de cinco siglos de historia relojera europea. Las vitrinas reúnen piezas extraordinarias, pero los relojes de bolsillo capturan la atención con especial fuerza. Durante los siglos XVIII y XIX, estas creaciones alcanzaron un nivel técnico y artístico extraordinario. Cajas finamente grabadas, esmaltes pintados a mano, autómatas diminutos y complicaciones mecánicas que desafiaban los límites de la ingeniería de su época. En ellas se afirma la idea principal de la alta relojería: que un objeto concebido para medir el tiempo también puede convertirse en una obra de arte.

La propia historia de Patek Philippe, fundada en 1839 en Ginebra, sirve como hilo conductor del recorrido del museo. Por varias generaciones, la manufactura consolidó su prestigio gracias a una combinación poco común de rigor técnico y sensibilidad estética, dando vida a algunas de las complicaciones más admiradas de la relojería. El museo es un archivo de piezas extraordinarias donde la memoria se exhibe en una casa que ha hecho del tiempo su oficio.

Patek Philippe Museum,
Ginebra, Suiza



Watches

JAEGER-LECOULTRE MANUFACTURE

En el Vallée de Joux, donde los inviernos son largos y el silencio parece marcar un compás propio, se encuentra Jaeger-LeCoultre Manufacture, un lugar que para los amantes de la relojería tiene algo de territorio sagrado. Aquí, en 1833, Antoine LeCoultre instaló su primer taller en el pequeño pueblo de Le Sentier, iniciando una tradición que con el tiempo dio origen a una de las manufacturas más influyentes de la relojería suiza. Hoy, el complejo sigue creciendo alrededor de ese punto de partida, como un mecanismo que ha sumado puentes, ruedas y engranajes durante casi dos siglos. La arquitectura refleja esa continuidad, edificios que se mimetizan con el paisaje del Jura, fachadas sobrias y amplios ventanales que dejan entrar la luz natural, indispensable para quienes trabajan cada día con piezas diminutas y donde cada micra cuenta.

El edificio histórico —levantado en el siglo XIX y ampliado durante décadas— sigue siendo el corazón del conjunto. Restaurado con materiales tradicionales, conserva la serenidad de las manufacturas clásicas del valle: piedra local, acabados discretos y personas que recuerdan que aquí la relojería todavía es un oficio. Al cruzar sus puertas, priva la sensación

de entrar en una máquina viva. Pasillos silenciosos conectan talleres donde se diseñan movimientos, se ensamblan calibres y se terminan componentes que requieren una paciencia casi monástica. No hay ostentación, solo arquitectura que parece diseñada para lo esencial: concentración, luz, precisión.

En ese entorno nació buena parte de la historia de Jaeger-LeCoultre, una casa que ha desarrollado más de mil calibres y creó relojes que hoy forman parte de la alta relojería, como el legendario Reverso. Pero lo que en verdad distingue a este lugar es la sensación de unión y continuidad, porque bajo un mismo techo conviven decenas de oficios —ingenieros, relojeros, grabadores, esmaltadores— que trabajan como si formaran parte de un único movimiento perfectamente regulado.

Jaeger-LeCoultre Manufacture, Vallée de Joux, Suiza



Interior del Jaeger-LeCoultre Manufacture, Vallée de Joux, Suiza

Un engranaje diseñado para ser recorrido

MAISON 1755 SEOUL

En Cheongdam-dong, el distrito donde Seúl concentra el mercado del lujo, Maison 1755 Seoul es un ejercicio arquitectónico que expresa la identidad de Vacheron Constantin en materia y luz. La fachada está compuesta por una trama geométrica de latón inspirada en la cruz de Malta, emblema histórico de la manufactura, un motivo que se abre y se cierra como si fuese parte de un mecanismo relojero. Durante el día, la luz atraviesa esa piel metálica proyectando sombras precisas hacia el interior; por la noche, el edificio adquiere un brillo cálido que lo convierte en un pequeño faro en la calle. Esta *maison* se concibió para traducir el lenguaje de la alta relojería en proporción, repetición y precisión.

El interior continúa esa conversación con un enfoque más íntimo. Distribuido en varios niveles y con más de seiscientos metros cuadrados de superficie, el espacio combina el refinamiento suizo de la casa con referencias a la estética coreana. Maderas cálidas, paneles textiles y mobiliario inspirado en mesas tradicionales crean un ambiente que recuerda más a una residencia privada que a una boutique. Obras de artistas locales dialogan con los relojes expuestos, mientras una instalación luminosa de la

artista coreana Jinnie Seo introduce una interpretación contemporánea del paso del tiempo. Todo parece pensado para que el visitante recorra el edificio con la misma cadencia con que un relojero examina un movimiento: con calma y atención al detalle.

El nombre Maison 1755 remite directamente al año en que nació Vacheron Constantin en Ginebra, cuando Jean-Marc Vacheron abrió su primer taller. Desde entonces, la manufactura ha construido su reputación sobre una tradición de complicaciones avanzadas y una continuidad poco común en la historia de la relojería. En Seúl, esa herencia se narra en vitrinas y se expresa en el propio edificio. La arquitectura, los materiales y el ritmo de los espacios funcionan como una extensión física del espíritu de la marca. Es una casa dedicada al tiempo donde la relojería se convierte en experiencia.

Maison 1755 Seoul, Corea del Sur



El legado de Vacheron observable en una vitrina, exhibido en Maison 1755 Seoul, Corea del Sur



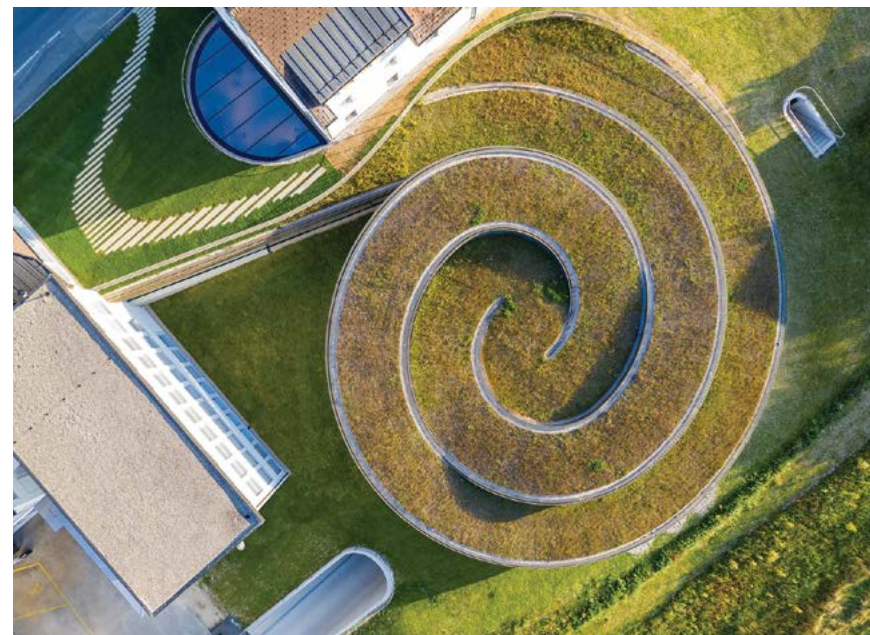
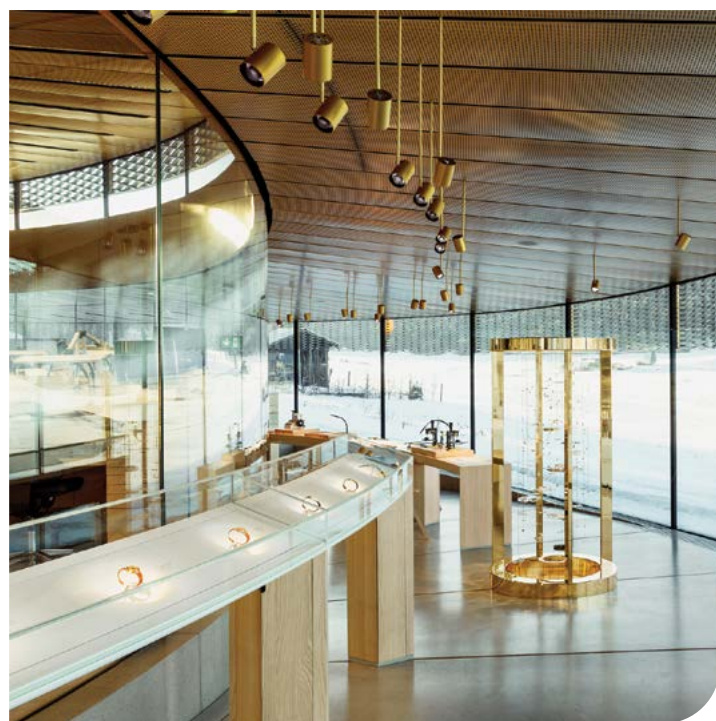
Watches

MUSÉE ATELIER AUDEMARS PIGUET

En el corazón del Vallée de Joux, donde los inviernos son largos y el silencio de los Alpes ha acompañado durante siglos el ritmo de los relojeros, nació en 1875 Audemars Piguet. Ahí, en el pequeño pueblo de Le Brassus, Jules Louis Audemars y Edward Auguste Piguet fundaron una casa que, más de un siglo después, sigue en manos de las familias fundadoras. Desde sus primeros calendarios perpetuos y repetidores de minutos hasta íconos contemporáneos como el Royal Oak, creado en 1972 por Gérald Genta, la marca ha defendido una idea: la alta relojería también interpreta el tiempo. Ese espíritu —mezcla de tradición artesanal y audacia técnica— se revela hoy en un espacio donde historia, ingeniería y diseño conviven bajo un mismo techo.

Ese lugar es el Musée Atelier Audemars Piguet, un museo que reúne más de tres siglos de relojería y alrededor de trescientas piezas históricas, desde relojes de bolsillo ultracomplicados del siglo XIX hasta creaciones contemporáneas que empujan los límites de la mecánica. El recorrido

Interior del Musée Atelier Audemars Piguet, Vallée de Joux, Suiza



Musée Atelier Audemars Piguet, Vallée de Joux, Suiza

Entre curvas, vidrio y silencio, el tiempo se transforma en arquitectura

no se limita a vitrinas: el visitante observa a los artesanos trabajando, como si el museo fuese también un taller vivo. El edificio conecta además con la casa histórica donde comenzó el primer taller de la marca, estableciendo un puente literal entre pasado y presente. La experiencia se convierte en una narrativa continua sobre la evolución de la precisión suiza.

Pero es la arquitectura la que transforma este museo en una obra extraordinaria en el universo del lujo. Diseñado por Bjarke Ingels Group, estudio del arquitecto danés Bjarke Ingels, el edificio se levanta como una doble espiral de vidrio incrustada en el paisaje, una forma inspirada en el muelle real de un reloj, el componente que almacena y libera la energía del mecanismo. Sus muros de cristal curvo sostienen la cubierta metálica mientras, el recorrido interior serpentea siguiendo la pendiente natural del terreno, permitiendo que la visita fluya como el movimiento de un calibre mecánico. Es una estructura impresionante y hermosa donde forma, ingeniería y narrativa se entrelazan para demostrar que la alta relojería contemporánea y la arquitectura se han convertido en otra forma de medir el tiempo.

ROLEX LEARNING CENTER

En el campus de la École Polytechnique Fédérale de Lausanne, frente a las aguas tranquilas del lago Léman, hay un edificio que se comporta como un mecanismo bien ajustado: nada en él es abrupto, todo fluye con precisión. Los arquitectos japoneses Kazuyo Sejima y Ryue Nishizawa, del estudio SANAA, concibieron el Rolex Learning Center con una arquitectura casi topográfica. En lugar de muros y niveles tradicionales, el edificio se despliega en una superficie ondulante de concreto y vidrio donde el suelo asciende y desciende suavemente, formando colinas, pendientes y patios circulares abiertos al cielo. La sensación al recorrerlo es un tanto diferente, porque el visitante no atraviesa habitaciones, se desliza por un paisaje donde las curvas parecen calculadas con la misma exactitud que el recorrido de un engranaje.

La estructura, con cerca de veinte mil metros cuadrados, alberga biblioteca, áreas de estudio, restaurantes y espacios de encuentro dentro de un único plano fluido. Grandes perforaciones circulares permiten que la luz natural penetre hasta el corazón del edificio, mientras los pilares sostienen la cubierta con una ligereza sorprendente. Nada interrumpe la continuidad del espacio. Los recorridos se encadenan como las piezas de un movimiento relojero, creando una arquitectura donde el desplazamiento es parte de la experiencia. Esa idea de continuidad —tan cercana a la lógica de la relojería mecánica— convierte al edificio en una reflexión construida sobre ritmo, precisión y equilibrio.



Patio semicircular de Rolex Learning Center, Lausana, Suiza

Que lleve el nombre de Rolex tampoco es casualidad. La manufactura, fundada en 1905, ha construido su identidad alrededor de la precisión, el trabajo de ingeniería y una idea muy clara de permanencia, valores que también se reconocen en este edificio. En el Rolex Learning Center no hay vitrinas ni relojes expuestos, pero sí una afinidad evidente con el universo de la relojería: exactitud estructural, proporciones cuidadosamente calculadas y una continuidad espacial que recuerda el ritmo constante de un movimiento mecánico, la serenidad con la que late un reloj bien regulado. ●

Rolex Learning Center, Lausana, Suiza



Cadillac Lyriq-V 2026

Por: Víctor Uribe Rojas
@vivodeexperiencias

0 a 100 km/h en 3.3 segundos:
el Cadillac más rápido de
la historia



Hay momentos cuando una marca redefine su propio legado. Con la llegada de la Lyriq-V a México, Cadillac da un paso firme hacia la electrificación, y eleva su histórica línea V-Series a una nueva dimensión: una donde el silencio eléctrico convive con la adrenalina pura.

Esta SUV no es únicamente un nuevo capítulo para la marca, es una declaración. La primera eléctrica en portar el emblema V-Series toma lo mejor del refinamiento de Lyriq y lo combina con una filosofía de alto desempeño que, hasta ahora, parecía reservada para motores de combustión.

Bajo su avanzado diseño vive una máquina que rompe paradigmas. Con tracción All-Wheel Drive de doble motor, la Lyriq-V entrega una potencia estimada de 615 caballos de fuerza y 650 lb-pie de torque. Lo que en verdad redefine la experiencia es Velocity Max, una función que libera todo su potencial para catapultarla de 0 a 100 km/h en apenas 3.3 segundos. Es el Cadillac más rápido jamás creado.



La conducción se vuelve un ejercicio de precisión y carácter. El sistema V-Mode permite personalizar cada parámetro del manejo, desde la respuesta del acelerador hasta la dinámica de la suspensión, mientras el modo competitivo optimiza la tracción para exprimir cada curva con inteligencia y control. Todo esto se acompaña por una suspensión finamente calibrada y una dirección más reactiva, que transforman cada trayecto en una experiencia sensorial.

Visualmente, la Lyriq-V transmite poder incluso en reposo. Su estética deportiva se acentúa con detalles en fibra de carbono, rines de 22 pulgadas y una presencia imponente marcada por el distintivo Black Crystal Shield iluminado. Los frenos Brembo de alto desempeño garantizan control absoluto y aportan el toque *racing* que define a la familia V-Series, confirmado por el vínculo con el piloto mexicano de Fórmula 1 Sergio Pérez, de la escudería Cadillac F1.

En el interior, la narrativa cambia de intensidad a refinamiento. Es un espacio donde la tecnología no invade, sino envuelve. La pantalla curva LED de 33 pulgadas se convierte en

el centro de comando, mientras el sistema de audio AKG Studio con Dolby Atmos transforma cada trayecto en una experiencia inmersiva. Materiales como madera, cuero y detalles bordados en V construyen un ambiente que equilibra deportividad y elegancia.

La conectividad tiene un papel protagonista. Con Google integrado incluyendo Google Maps, Waze y plataformas de *streaming*, además de la suite de servicios de OnStar, la Lyriq-V se integra de forma natural al estilo de vida digital. A esto se suma la *app* MyCadillac, que permite gestionar desde la autonomía hasta la planeación de rutas, haciendo que la transición al mundo eléctrico sea intuitiva y práctica.



Lujo sensorial con audio AKG de 23 bocinas y pantalla LED de 33"



Hasta 458 km de autonomía con una experiencia 100% eléctrica

En términos de seguridad, la propuesta es igual de robusta: asistencias avanzadas, visión 360°, frenado autónomo y monitoreo inteligente convierten cada trayecto en un entorno protegido, sin sacrificar la emoción al volante.

Más allá de sus especificaciones, la Lyriq-V representa una nueva forma de entender el lujo: uno que no renuncia al desempeño, resalta la tecnología y responde a un estilo de vida donde la innovación es parte de la vida diaria. Esta SUV eléctrica no llega a competir, sino a redefinir lo que significa manejar un vehículo de alto desempeño en la era eléctrica, mostrando la nueva era de General Motors. ●



Nuevo Audi A6 Sedán: la elegancia en movimiento redefine el lujo contemporáneo

Por: Víctor Uribe Rojas
@vivodeexperiencias



Proporciones precisas que
construyen elegancia sin esfuerzo



El nuevo Audi A6 Sedán convierte cada trayecto en una auténtica experiencia de diseño: una berlina que responde a las exigencias del segmento ejecutivo, al tiempo que reinterpreta el concepto de lujo desde una óptica más íntima, consciente y contemporánea.

A primera vista, su diseño transmite una seguridad silenciosa. Las proporciones se afinaron con precisión, logrando una silueta que fluye con naturalidad. La línea superior de las ventanillas se desplaza con elegancia hacia la parte trasera, mientras los hombros marcados imprimen carácter sin caer en la exageración. Es un diseño que no busca llamar la atención de inmediato, sino permanecer en la memoria.



Inteligencia y potencia en movimiento

Esa pureza formal tiene una razón de ser. Con un coeficiente aerodinámico de 0.23, el A6 establece un nuevo estándar en la marca, demostrando que la eficiencia es una forma de belleza. Cada elemento responde a una lógica que privilegia el flujo, el silencio y la estabilidad. Más que en cifras, el resultado se percibe en sensaciones: un desplazamiento más suave, refinado y preciso.

Pero el verdadero cambio de narrativa ocurre al entrar en el habitáculo. El interior del A6 Sedán se desarrolló para trascender la idea tradicional del automóvil. Aquí, el diseño se alinea con la experiencia: todo está donde debe estar, y nada interrumpe. El concepto Softwrap, que recorre el tablero de extremo a extremo, amplifica la sensación de amplitud, mientras los materiales, desde la microfibra dinámica hasta las opciones de personalización de Audi Exclusive, aportan una dimensión táctil que enriquece la experiencia.



Interior concebido como una experiencia continua y envolvente

La tecnología se manifiesta de forma orgánica. La pantalla panorámica Audi MMI, con tecnología OLED, se integra con discreción, acompañada por el Audi *virtual cockpit* y una interfaz intuitiva que reduce la complejidad a gestos simples. El *head-up display* proyecta información clave directamente en la línea de visión, mientras la pantalla del acompañante, con modo privacidad, introduce una nueva dinámica de interacción sin comprometer la concentración del conductor.

La iluminación transforma el ambiente según el momento. Durante el día, el techo panorámico de transparencia variable permite modular la luz con precisión, creando una atmósfera abierta o íntima, según se desee. Por la noche, las líneas lumínicas recorren el habitáculo con sutileza, generando una sensación de calma refinada que marca la experiencia a bordo.

El silencio, en este contexto, se convierte en protagonista. Gracias a una mejora de 30% en el aislamiento acústico, el A6 aísla el exterior sin desconectar al conductor. Es un equilibrio delicado, donde la serenidad convive con la percepción del entorno. Y cuando el sonido entra en escena, el sistema Bang & Olufsen 3D lleva la experiencia auditiva a un nivel inmersivo, casi introspectivo.



En movimiento, el A6 confirma su vocación de equilibrio. Las opciones mecánicas, desde el eficiente 2.0 TFSI hasta el V6 3.0 TFSI, responden a necesidades distintas sin alterar su carácter. La tracción *quattro ultra* distribuye la potencia de forma inteligente, adaptándose a cada situación con una naturalidad que inspira confianza. La dirección a las cuatro ruedas y la suspensión neumática adaptativa afinan cada maniobra, logrando una conducción que combina precisión, confort y dinamismo sin concesiones.



Detalles que revelan armonía y proporción

Más allá de cifras o especificaciones, el nuevo Audi A6 Sedán plantea una reflexión más amplia: el automóvil como extensión del estilo de vida. En un entorno donde el tiempo es el recurso más valioso, cada trayecto adquiere una nueva relevancia. Ya no se trata solo de llegar, sino de cómo se vive el camino.

Disponible en México en versiones Select, Elite y S line, el A6 no busca protagonismo inmediato. Su propuesta es más sutil, más duradera. Es un objeto de diseño que se integra a la vida cotidiana con naturalidad, elevando cada momento sin necesidad de excesos. ●



Real Estate



Heimtextil 2026 define el futuro de la industria textil

Por: Federico Huesca



El talento internacional reunido para la mayor feria textil

Frankfurt volvió a convertirse en el epicentro del diseño textil global con la celebración de Heimtextil 2026, una edición que confirmó la relevancia estratégica de la feria, y elevó su papel como espacio clave para la toma de decisiones de alto nivel. Con la participación de 148 países, el encuentro superó las expectativas al reunir a un perfil de visitantes cada vez más influyente y visionario.

Bajo el lema "Lead the Change", más de tres mil expositores presentaron colecciones, materiales y soluciones textiles orientadas al diseño de interiores ante más de 48 mil compradores internacionales. El mensaje que se transmitió en la feria fue: la industria textil apuesta por la estabilidad, la confianza y una visión de largo plazo.

Un dato muy interesante de esta edición fue el crecimiento sostenido en la asistencia de directivos y tomadores de decisiones, quienes representaron 78% del total de visitantes. La presencia de marcas y corporativos como IKEA, Harrods, Marriott Hotels, Sainsbury's y XXXLutz reforzó el perfil premium de la feria,

confirmando que Heimtextil es un nodo esencial para el *networking*, la exploración de mercados y la definición de estrategias de *sourcing* a futuro.

Más allá de las cifras, Heimtextil 2026 destacó por su capacidad de anticipar tendencias. El diseño de interiores y el sector *hospitality* fueron motores importantes de crecimiento, con propuestas que integran funcionalidad, sostenibilidad y la experiencia del usuario como ejes centrales.



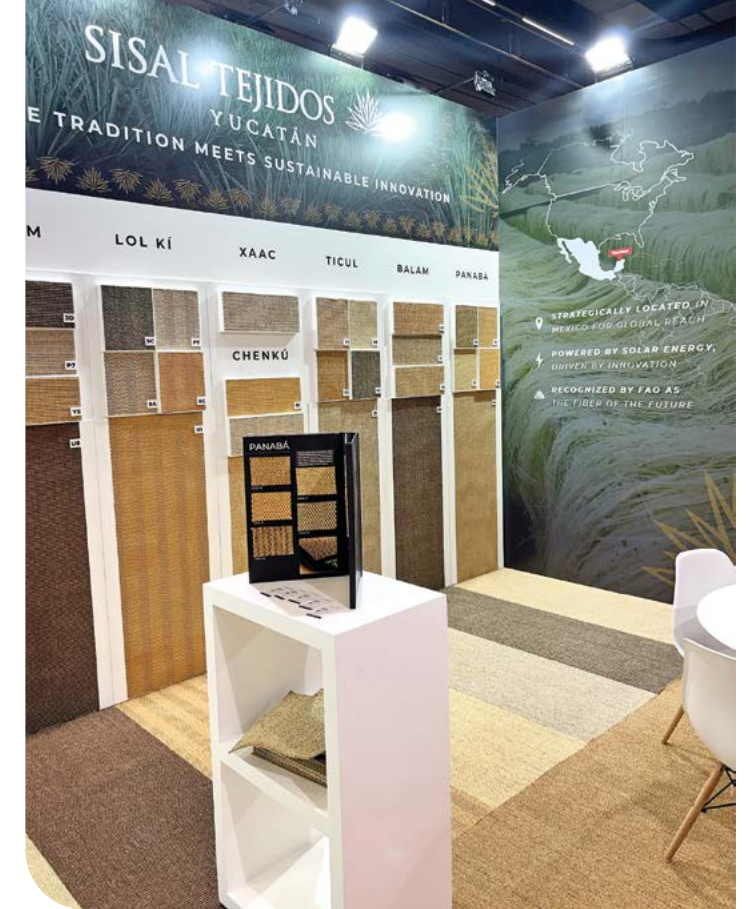
Las Heimtextil Trends 26/27, articuladas bajo el concepto "Craft is a verb", abrieron un diálogo sugerente entre la artesanía tradicional y las tecnologías de inteligencia artificial, ofreciendo nuevas perspectivas para el desarrollo de productos y la planeación de colecciones con identidad y propósito.

En este contexto, la participación de Patricia Urquiola fue uno de los momentos más destacados de la feria. Su instalación *among-all* exploró la convergencia entre IA, innovación material y sostenibilidad, evidenciando cómo los textiles pueden responder de manera cada vez más personalizada a las necesidades humanas y redefinir los espacios comerciales, residenciales y hoteleros.

Lejos de un discurso futurista abstracto, Heimtextil 2026 presentó la inteligencia artificial como una herramienta tangible de competitividad. A través del eje "Texpertise Focus AI", la feria mostró aplicaciones concretas en diseño, visualización de materiales, optimización de procesos y personalización de la experiencia del cliente, haciendo de la tecnología un habilitador de nuevas oportunidades de negocio.

En esta edición, la presencia de talento mexicano aportó una narrativa cultural relevante en la conversación global. Destacó la participación de Cristina Orozco Cuevas, con una propuesta centrada en el desarrollo de textiles

La habilidad de los mexicanos se hizo presente en Heimtextil 2026



de alto valor estético y técnico, caracterizados por su dominio del color, el patrón y la asesoría creativa personalizada. Por su parte, Adrián Rodríguez Arana llevó desde Sisal Tejidos al centro del diálogo fibras como el henequén y la tradición artesanal yucateca reinterpretada desde el diseño contemporáneo. Omar Kuri, al frente de Dalfiori, compartió una visión enfocada en el confort, la calidad y la experiencia del descanso, demostrando cómo la especialización textil sigue siendo un diferenciador clave en los mercados globales.

La próxima edición de Heimtextil se celebrará del 12 al 15 de enero de 2027, nuevamente en Frankfurt, con la promesa de seguir liderando la conversación sobre el futuro del diseño textil, los interiores y la hospitalidad a escala global. ●

Casa Entre Pinos, Valle de Bravo. Su santuario privado en el corazón del bosque

Por: Jeimy Dueñas

¿Ha imaginado despertar en un entorno rodeado de árboles, respirar aire fresco y sentir que la vida va más despacio? No es un sueño, así se vive en Casa Entre Pinos. Es un proyecto residencial ubicado en la localidad de Cerro Gordo, a solo 15 minutos de Avándaro y 25 minutos del centro de Valle de Bravo, en México.

Casa Entre Pinos es un proyecto íntimo, exclusivo, que consiste en una única casa en un terreno casi dos mil metros cuadrados, ubicada estratégicamente para aprovechar la topografía y, sobre todo, las vistas. El resultado es una experiencia de privacidad real: Casa Entre Pinos tiene su propio respiro, su propio silencio, su propio rincón del bosque.

ARQUITECTURA QUE RESPETA LA NATURALEZA

El concepto arquitectónico de Casa Entre Pinos se basa en no alterar la belleza natural del espacio, en fundirse con el entorno, mimetizarse con el bosque y construir con respeto. Los materiales elegidos no son casualidad. Aquí predominan los acabados propios de la región, con una estética cálida y resistente que conecta con el espíritu de Valle de Bravo: madera, teja, estuco, concreto y herrería, creando una atmósfera natural y refinada a la vez.

ESPACIOS PARA VIVIR VALLE

Con 286 metros cuadrados de construcción, distribuidos en dos niveles y dos componentes arquitectónicos independientes, brinda privacidad total a dos de las cinco recámaras. Casa Entre Pinos equilibra funcionalidad y amplitud,

sin excesos. La residencia tiene una distribución inteligente que privilegia la convivencia, la comodidad y el contacto con el exterior.

En la planta baja se encuentran tres habitaciones, todas con vista directa al bosque: un detalle que transforma la rutina en un ritual. Dormir aquí es descansar de verdad.

En la convivencia social, la casa presenta su mejor versión: una zona integrada con sala, comedor interior y exterior con asador integrado, cocina y terraza, pensada para recibir, compartir y vivir el clima de Valle con libertad.

El segundo componente independiente, de 55 metros cuadrados, permite recibir invitados en las dos recámaras adicionales, con dos baños y una estancia, integrándolos a la casa y a la experiencia, y brindando la privacidad necesaria.

A esto se suman espacios indispensables para el estilo de vida contemporáneo: un cuarto de lavado y otro de servicio, integrados con discreción para vivir una experiencia impecable.

EL LUJO ESTÁ EN LOS DETALLES

La casa tiene una cocina totalmente equipada y funcional, lista para que cada estancia se viva como un verdadero hogar. En el interior, una chimenea se convierte en el corazón de la temporada fría: tardes largas, vino tinto, conversaciones que se quedan hasta la madrugada.

Y en el exterior, el proyecto suma experiencias que convierten un fin de semana cualquiera en un retiro. Cuenta con *fire pit* al aire libre para disfrutar las noches bajo las estrellas, alberca con pérgola, espacio para camastros y jacuzzi. Aquí podrá cerrar el día con el cuerpo en calma y el bosque como escenario.

Valle de Bravo

CONTACTO

Web site: www.valle-tampere.com

Tel.: 55 2845 9631

E-mail: ventas@valle-tampere.com



VALLE DE BRAVO: LA SENSACIÓN DE TOTAL DESCONEXIÓN

Quien busca adquirir una propiedad en Valle de Bravo no solo compra un inmueble: hace suyo un estilo de vida, y Casa Entre Pinos lo entiende a la perfección. Su ubicación es uno de sus grandes diferenciadores: suficientemente cerca de la vida social y gastronómica de Avándaro, con la distancia ideal para conservar la sensación de aislamiento elegante, donde la naturaleza es la protagonista. Además, sus conexiones viales permiten mantener la cercanía con la ciudad cuando se necesita, sin renunciar a la experiencia de vida en el bosque que muchos anhelan.

CASA ENTRE PINOS: UN REFUGIO PRIVADO PARA QUIENES SABEN ELEGIR

En un mercado inmobiliario donde cada vez más personas buscan propiedades de descanso, inversión patrimonial o segundas residencias, Casa Entre Pinos combina lo mejor de dos mundos: arquitectura contemporánea con alma local, exclusividad real y una experiencia inmersiva en el bosque. ●

Un palacio habitado en Madrid

Por: Alexis Mustri
@alexismustri
Fotografía: Cortesía

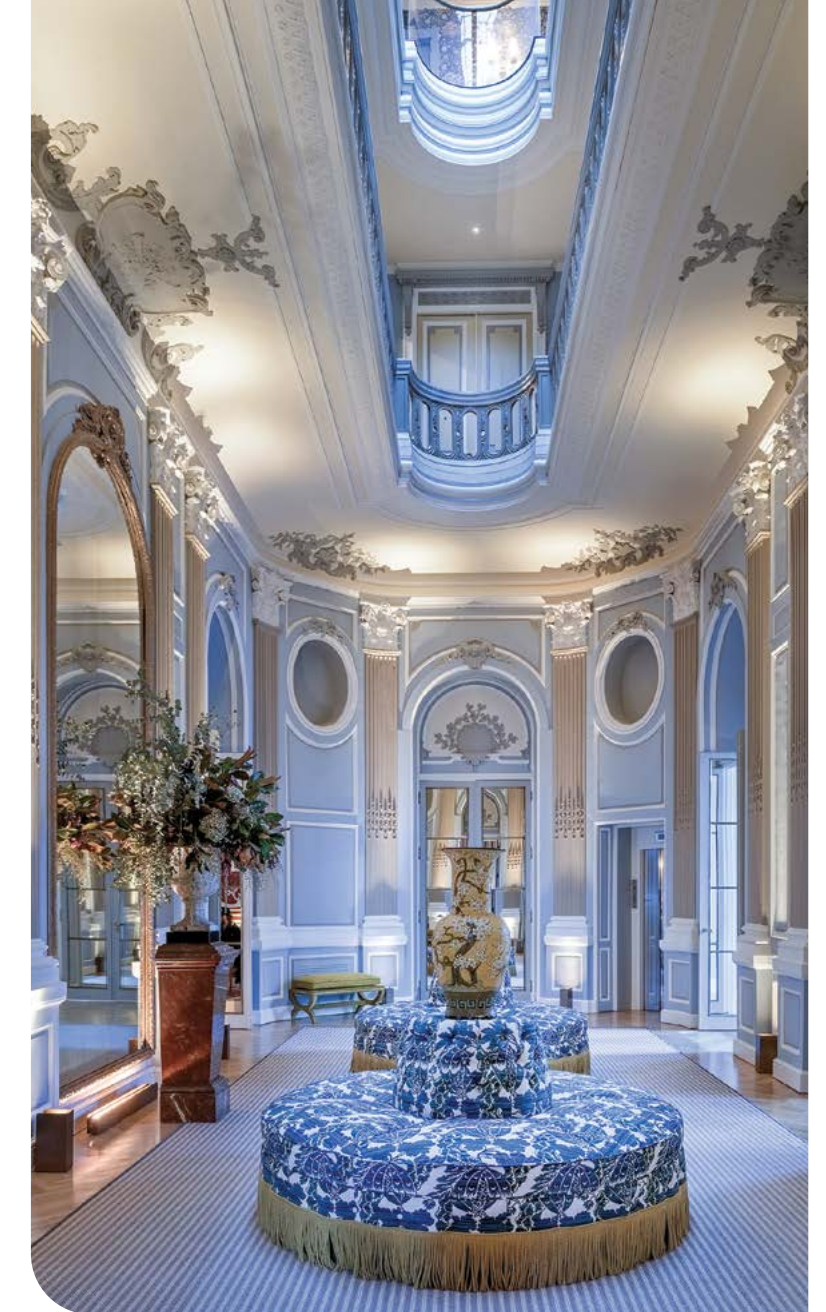
Entre historia, silencio y el trajín contemporáneo, Santo Mauro redefine el lujo como una experiencia que no se impone: se descubre.



Santo Mauro celebra cinco años como parte de The Luxury Collection, una de las marcas de lujo de Marriott International. Alojado en antiguo palacio aristocrático de finales del siglo XIX, hoy es uno de los hoteles más elegantes de Madrid. Aquí, la arquitectura histórica, el interiorismo refinado y la hospitalidad contemporánea conviven con una naturalidad poco común. No busca imponerse, sino que se revela lentamente, a través de sus espacios, su atmósfera y una forma particular de entender el tiempo.

En el elegante barrio de Chamberí, donde Madrid aún conserva algunas de sus antiguas residencias aristocráticas, Santo Mauro, a Luxury Collection Hotel, mantiene algo difícil de encontrar: la sensación de ser una casa habitada. Basta con atravesar su discreta entrada para notar cómo la ciudad empieza a diluirse. No es un efecto inmediato ni dramático, sino progresivo, casi imperceptible, como si el espacio absorbiera el ritmo exterior y lo transformara en algo más pausado.

El antiguo palacio del duque de Santo Mauro, construido a finales del siglo XIX por Juan Bautista Lázaro de Diego, hoy conserva su esencia aristocrática en pleno corazón de Chamberí.



Detrás de su fachada histórica, el hotel conserva una cualidad cada vez más escasa: intimidad real. No se percibe como un lugar de tránsito, sino como un espacio donde todo sucede con otra cadencia. La luz entra filtrada, los sonidos se atenúan y la escala de los salones invita a permanecer. No hay urgencia ni necesidad de explicaciones: la experiencia se construye sola, conforme avanza.

Con los años, Santo Mauro ha sido refugio de figuras de la realeza europea, diplomáticos y personalidades culturales, quienes encuentran aquí algo poco común en el centro de la ciudad: discreción sin artificio. Sin embargo, esa privacidad no lo vuelve inaccesible. Hoy también funciona como punto de encuentro para ciertos círculos locales, donde los desayunos se alargan, las comidas discurren entre pausas y las conversaciones encuentran su propio ritmo.

Esa dualidad —entre retiro y vida social contenida— define su carácter. No se exhibe ni busca imponerse visualmente, sino un espacio que se descubre poco a poco. Aquí, el lujo no está en lo evidente, sino en la manera como todo fluye sin esfuerzo.

En este año celebra cinco desde su incorporación a The Luxury Collection, una colección que reúne propiedades con identidad propia en distintos destinos del mundo. En este caso, más que una integración, se percibe como una confirmación. El hotel no cambia para pertenecer; pertenece porque siempre ha sido fiel a su naturaleza.

La historia de la propiedad se remonta a finales del siglo XIX, cuando el arquitecto Juan Bautista Lázaro de Diego diseñó la residencia para el duque de Santo Mauro. Inspirado en los *hôtels particuliers* franceses, el conjunto se concibió como un escenario para la vida social de la élite madrileña, donde la arquitectura definía tanto el espacio como la manera de habitarlo.



El interiorismo de Lorenzo Castillo reinterpreta la historia del edificio con una elegancia contenida, manteniendo el equilibrio entre pasado y presente.



Los salones, las chimeneas de mármol, las molduras ornamentadas y el antiguo acceso de carruajes no son meros elementos decorativos, sino fragmentos de una forma de vida que todavía se percibe. Existe una continuidad silenciosa entre lo que fue y lo que persiste, una sensación de permanencia que no necesita reconstruirse porque nunca se perdió del todo.

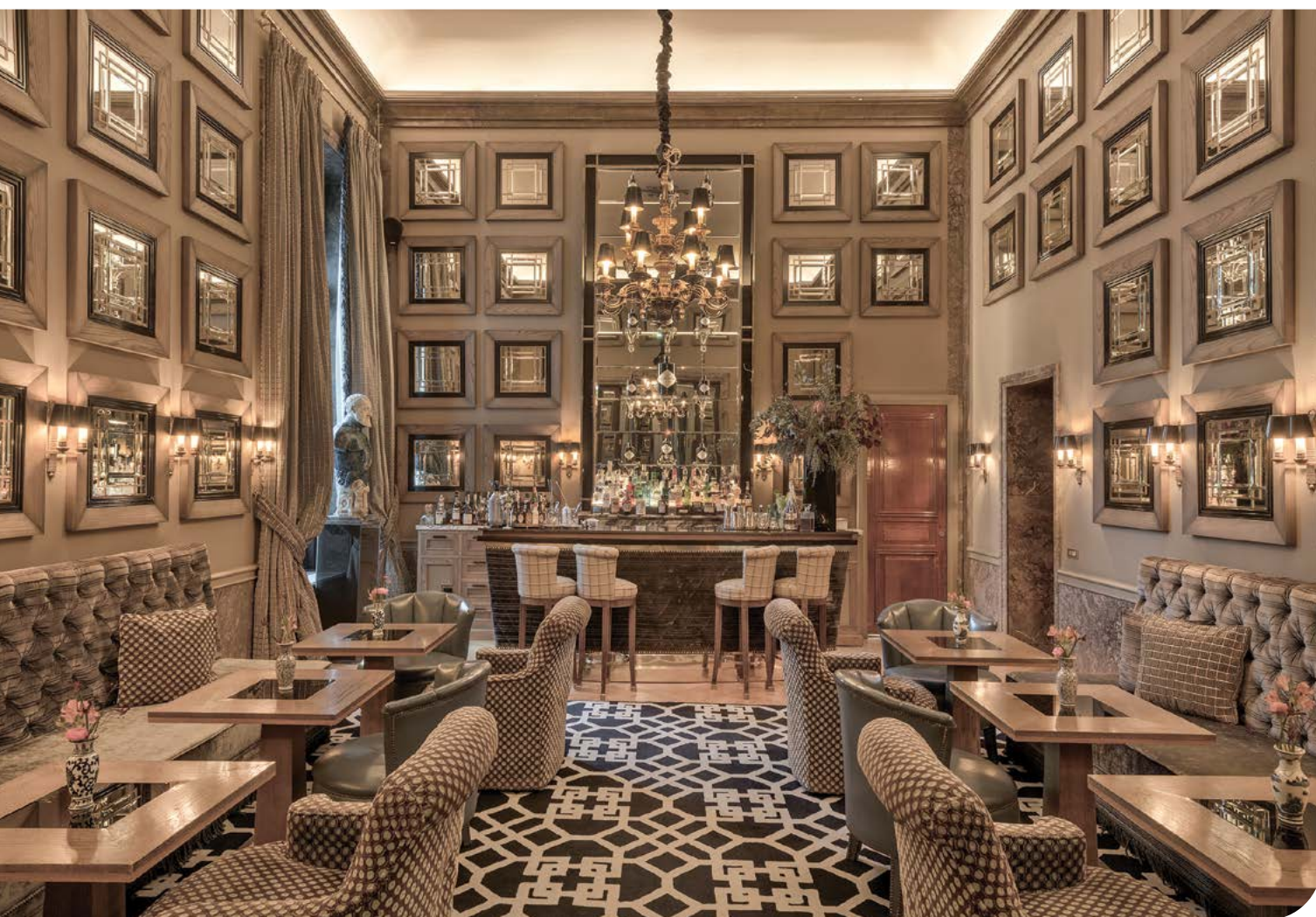
El conjunto original incluía el palacio principal, la residencia familiar y las caballerizas. Hoy, estos tres edificios siguen articulándose alrededor de un jardín central que transforma la experiencia por completo. Más que un elemento paisajístico, es el verdadero corazón del hotel: un espacio que introduce una pausa dentro de la ciudad y redefine la relación con el entorno.

Con el tiempo, la residencia aristocrática se transformó en hotel sin romper con su estructura original. Esa continuidad es, quizá, su mayor acierto. No hay ruptura ni reinterpretaciones forzadas: el lugar evoluciona sin perder su lógica, manteniendo una coherencia que se percibe en cada transición.

El jardín central, rediseñado por Fernando Valero, conecta los tres edificios del hotel y define la experiencia: una pausa inesperada dentro de Madrid.

Un breve paseo por sus interiores lo confirma. Los espacios no funcionan como áreas públicas tradicionales, sino como estancias. Cada habitación tiene personalidad propia y, en conjunto, construyen una experiencia que no se impone, sino que se revela con el tiempo. Es un hotel que no se recorre, se habita.

El interiorismo, a cargo de Lorenzo Castillo, refuerza esa idea. Su intervención no busca reinterpretar el espacio, sino acompañarlo. Antigüedades, textiles y piezas contemporáneas conviven sin tensión, creando una estética que no responde a tendencias, sino a una lectura precisa del lugar.



En los espacios comunes, esa narrativa se vuelve más evidente. El Red Room, el Chinese Lounge y la antigua biblioteca del duque —hoy convertida en restaurante— funcionan como escenarios donde el tiempo parece extenderse. Comer en La Biblioteca no es una experiencia gastronómica más, sino una pausa: la luz, el silencio y los materiales construyen un ambiente que invita a quedarse más de lo previsto.

Incluso el jardín, rediseñado por Fernando Valero, funciona como una extensión natural de esa lógica. Por la tarde, cuando la luz atraviesa los árboles, el hotel adquiere otra dimensión. El ritmo cambia sin esfuerzo y la ciudad queda, literalmente, al margen.

En una capital que constantemente empuja hacia el movimiento, encontrar un lugar donde todo invita a detenerse no es un detalle menor. Es, en realidad, el verdadero lujo. ●

Datos curiosos de Santo Mauro

- El hotel ocupa lo que fue la residencia del duque de Santo Mauro, diseñada por Juan Bautista Lázaro de Diego a finales del siglo XIX.
- Su diseño está inspirado en los *hôtels particuliers* franceses, lo que explica su escala íntima y distribución en salones.
- No es un solo edificio: son tres —palacio, residencia y caballerizas— conectados por un jardín central.
- El jardín, rediseñado por Fernando Valero, es uno de los pocos jardines privados de este tipo en el centro de Madrid.
- La antigua biblioteca del duque hoy es el restaurante principal del hotel.
- El interiorismo fue desarrollado por Lorenzo Castillo, combinando piezas originales y diseño contemporáneo.
- Con solo 49 habitaciones, mantiene una escala poco común para este tipo de propiedad.
- Desde 2021 forma parte de The Luxury Collection, una colección centrada en hoteles con identidad propia.



Especial LOS CABOS



CIMBRA CAPITAL eleva el lujo con Palmilla Park Residences

Por: Jeimy Dueñas



Palmilla Park Residences se diferencia de los demás desarrollos por su gran extensión territorial, total privacidad al estar en la montaña y su ubicación al al lado del campo de golf Once

Ubicada en Los Cabos, Baja California Sur, Palmilla es una de las comunidades residenciales más prestigiosas de México. Para muchos, es el último gran enclave de lujo, con vistas privilegiadas al Mar de Cortés. Durante más de tres décadas, este territorio ha sido sinónimo de refinamiento y estilo de vida: un lugar donde la naturaleza dicta el ritmo y el paisaje lo hace todo.

Palmilla no es únicamente una zona exclusiva: es una comunidad consolidada, con infraestructura, servicios, privacidad y una vibra que se mantiene intacta con el tiempo.

En este entorno surge Palmilla Park, un desarrollo residencial que no pretende competir con Palmilla, sino pertenecerle, integrarse y elevar aún más la experiencia. Y es justamente aquí

donde CIMBRA CAPITAL presenta uno de sus proyectos más ambiciosos: Palmilla Park Residences, una colección extremadamente limitada que redefine lo que significa "vivir en Palmilla".

PALMILLA PARK RESIDENCES: CUATRO CASAS, CUATRO OPORTUNIDADES

Cuatro casas. Cuatro familias. Cuatro oportunidades de pertenecer a una de las zonas más exclusivas de Los Cabos, con acceso a un estilo de vida que combina privacidad absoluta, diseño contemporáneo y servicios reservados para muy pocos.



Los Cabos

Desarrollador: CIMBRA CAPITAL
Representante exclusivo:
Del Mar Real Estate
Web site: PalmillaParkResidences.com
Emails: rubenv@delmarre.com
info@delmarre.com
Tel. MX: 52 (624) 144 5470
Tel. US: +1 (713) 955 6824

Cada residencia, construida en un lote exclusivo dentro de Palmilla Park, se concibió como una pieza única, no como una casa dentro de un conjunto. El resultado es una colección de hogares que comparten la esencia arquitectónica, pero mantienen una identidad propia.

La primera residencia, Casa Damiana, se entregará a sus residentes en junio 2026. La segunda, actualmente en construcción, lleva un nombre profundamente ligado al territorio: Torote.

CASA TOROTE: ARQUITECTURA QUE SE VIVE
Casa Torote se diseñó para disfrutar los espacios libres. Su elemento central es un gran patio interior, un corazón abierto que permite que la luz y el aire circulen como parte del diseño. La residencia cuenta con 5 recámaras, con opción a 6, de las cuales dos son principales e incluyen tina y terraza privada. Cada espacio está pensado para habitarse con calma, con privacidad total y con la sensación de retiro lujoso que pocas propiedades logran transmitir.

Incluye una sala privada que funciona como refugio: un lugar para leer, descansar o trabajar, con el patio central a la vista. El área social se abre entre dos escenarios: por un lado, el patio interior; por el otro, la terraza con alberca, y al fondo, el mar. La composición arquitectónica deja respirar a la casa y hace de la transición entre interior y exterior algo natural.

Para recibir invitados, hay una zona de entretenimiento al aire libre con *fire pit* y horno de pizza, ideal para cenas largas, conversaciones nocturnas y celebraciones íntimas con el paisaje como escenario. Tiene estacionamiento techado para 2 autos y espacio para más vehículos.

Cada residencia ocupa un solo nivel, una decisión que privilegia la fluidez entre los espacios interiores y exteriores y refuerza el concepto de amplitud.

EL PRIVILEGIO DE PERTENECER: CLUBES, GOLF Y VIDA FRENTE AL MAR

La casa incluye las amenidades de Palmilla Park: acceso a The Clubhouse (Racquet Sports, Family Pool & Jacuzzi, Fitness center, all-day dining, firepit, club reception, pro shop & boutique); acceso a The Commons (áreas comunes exteriores - Arroyo Park, pickleball, padel, basketball court); acceso a El Once (campo de golf de 11 hoyos par-3); acceso a The Beach Shack (accesible desde un carrito de golf, es un santuario frente al mar donde se disfruta del Mar de Cortés, bebidas y comida).

Los residentes pueden solicitar su membresía en: Club Ninety-Six, One&Only Palmilla Golf Club y The Reserve Club. ●

Ser residente de Palmilla es acceder a un ecosistema de privilegios: golf, beach club, spa y una comunidad llena de vida.



Lujo en cada detalle.
Excelencia en cada proyecto

PALMILLA PARK RESIDENCES, LOS CABOS, BCS



CIMBRA
CAPITAL
DESARROLLO INMOBILIARIO

Si desea más información sobre el desarrollo
Palmilla Park Residences by CIMBRA CAPITAL

Lo invitamos a que nos contacte a:

[PalmillaParkResidences.com](https://www.PalmillaParkResidences.com)

rubenv@delmarre.com | info@delmarre.com

Tel. MX (624) 144 5470

Tel. US +1 (713) 955 6824

Ruta Michelin por Los Cabos

Por: Jeimy Dueñas

En 2024, México vivió un momento histórico, por primera vez la reconocida Guía Michelin evaluó restaurantes en distintas regiones del país, y Los Cabos se consolidó como uno de los destinos gastronómicos más vibrantes y sofisticados de Latinoamérica.

En esta Ruta Michelin por Los Cabos, va a descubrir los restaurantes que han sido incluidos en la Guía.

1. COCINA DE AUTOR (GRAND VELAS LOS CABOS) – LA ESTRELLA DE LA GUÍA

Ubicación: Cabo San Lucas

Galardón: Una Estrella Michelin

Bajo la dirección del chef Sidney Schutte, galardonado con dos estrellas Michelin en Europa, la experiencia en este restaurante va más allá de una cena: es una narrativa en la que cada plato celebra raíces, historia y creatividad en una composición perfectamente equilibrada.

2. RESTAURANTES CON ESTRELLA VERDE: SABOR Y SOSTENIBILIDAD

La Guía Michelin no sólo distingue técnica y creatividad, sino también sostenibilidad. Los Cabos brilló en esta categoría con restaurantes que combinan alto nivel gastronómico con prácticas ecológicas:



Flora's Field Kitchen

Flora's Field Kitchen: Un pionero del movimiento *farm-to-table*, situado en una granja orgánica en San José del Cabo. Su menú cambia con las estaciones, aprovechando productos cultivados en el mismo lugar, panaderías artesanales y charcutería propia.

Acre: Una experiencia culinaria en medio de la naturaleza que integra cocina fresca de jardín, ingredientes locales y cocktails que redefinen el sentido de lo orgánico y natural.

Ambos locales fueron reconocidos con Estrella Verde por su compromiso con la gastronomía responsable y la sostenibilidad, un sello que hoy es casi tan prestigioso como una Estrella Michelin tradicional.

3. RESTAURANTES BIB GOURMAND Y RECOMENDADOS – EXCELENCIA ACCESIBLE

Además de los galardonados con estrellas, la Guía también reconoce propuestas que ofrecen alta calidad a un valor notable, bajo la categoría Bib Gourmand o recomendados por su valor gastronómico y consistencia:

Metate: Celebrado por su cocina mexicana refinada y técnica, Metate combina tradición con sabor contemporáneo, logrando un equilibrio que lo ha colocado entre los favoritos tanto de locales como de visitantes.

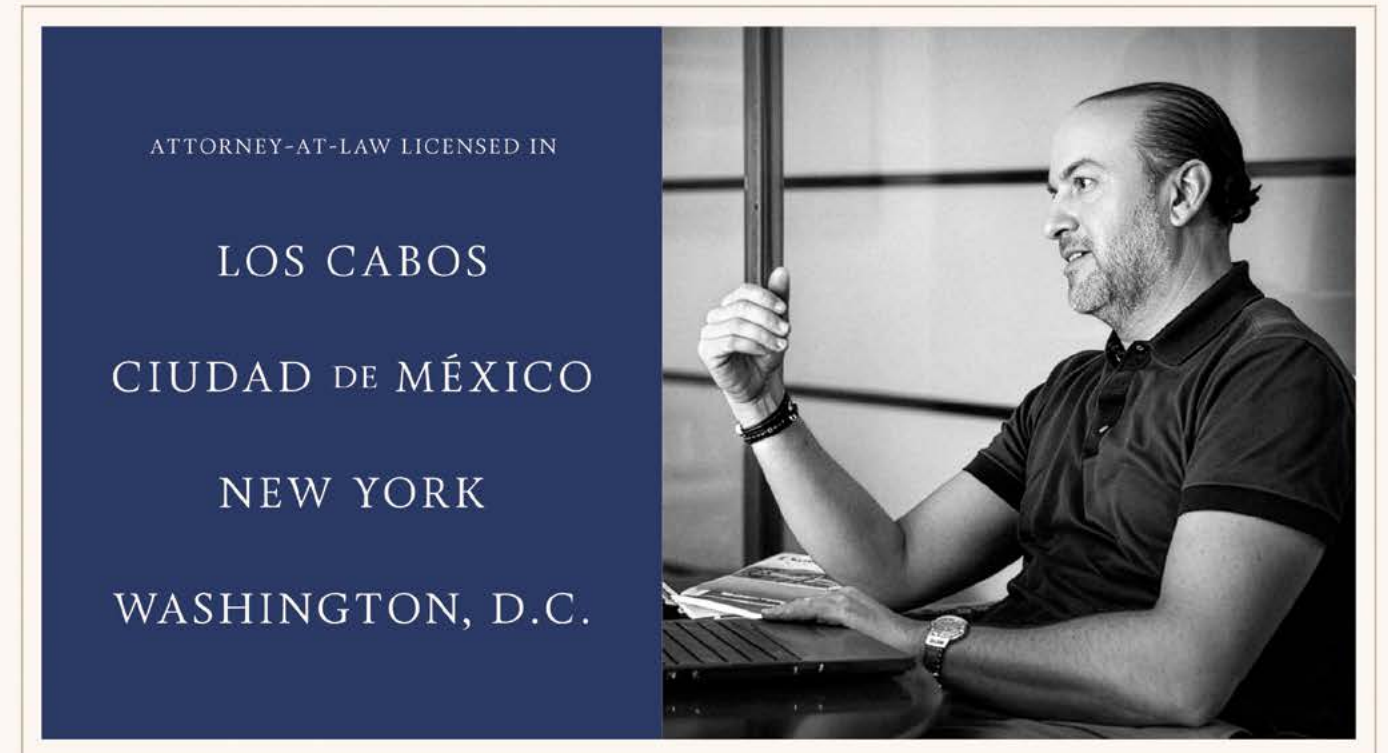
Comal, Lumbre, Nao, Omakai y más. Estos restaurantes han sido recomendados por la Guía Michelin por su excelencia culinaria general, creatividad y calidad de servicio.

Ojalá en su próxima visita a Los Cabos incluya en su itinerario a algunos de estos restaurantes mencionados en nuestra *Ruta Michelin por Los Cabos*. ●

Metate



TAPIA ZUCKERMANN
ABOGADOS



No More Drama

Specialized in Real Estate, Civil Litigation, Mediation and Corporate Matters

80+ Years of Combined Legal Experience
Proven results, Business-Oriented and with a Persistent Eye for Detail

List of Representative Clients and Matters Upon Request

Founding President, Baja California Sur Chapter
Mexican Bar Association (BMA)

National Board Member, Mexican Bar Association (2025-2027)

Plaza Península, Planta Baja,
San José del Cabo, Baja California Sur

+52 (624) 142-5876
info@jetzlaw.com

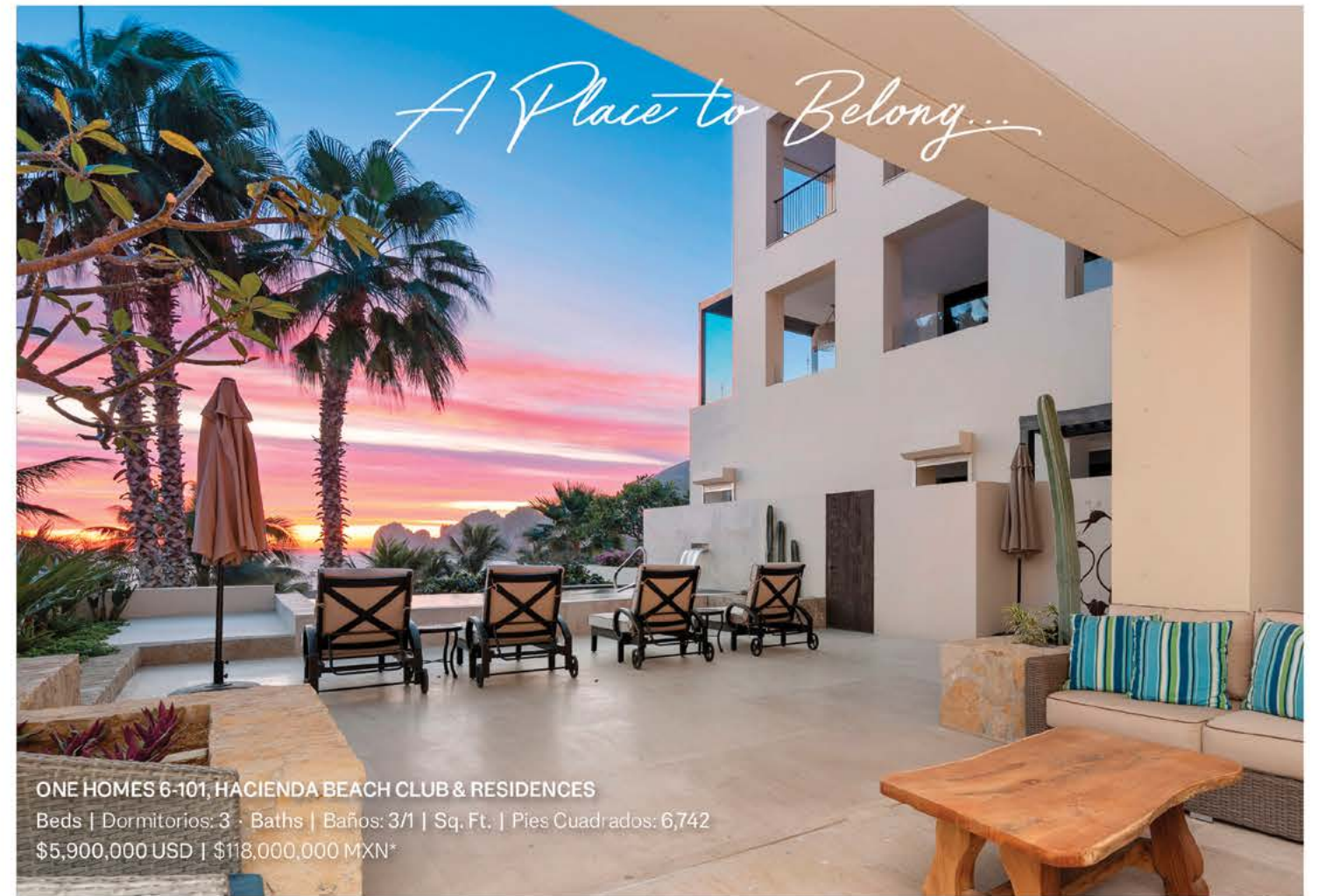
@jetzlaw

jetzlaw.com



VILLA BESAME, PEDREGAL

Beds | Dormitorios: 5 · Baths | Baños: 6/1 | Sq. Ft. | Pies Cuadrados: 7,673
 \$4,400,000 USD | \$88,000,000 MXN*



ONE HOMES 6-101, HACIENDA BEACH CLUB & RESIDENCES

Beds | Dormitorios: 3 · Baths | Baños: 3/1 | Sq. Ft. | Pies Cuadrados: 6,742
 \$5,900,000 USD | \$118,000,000 MXN*



LORETO BAY GRAND RESERVE

Last Grand-Scale Coastal Canvas in Loreto | Acres: 1,851.6
 \$25,000,000 USD | \$500,000,000 MXN*



PIEDRAS PRIMAS, EAST CAPE

77-Hectare Beachfront Development Parcel | Acres: 189.4
 \$67,500,000 USD | \$1,350,000,000 MXN*



OCEAN RESIDENCES B102, QUERENCIA

Beds | Dormitorios: 3 · Baths | Baños: 3/1 | Sq. Ft. | Pies2: 3,314
 \$5,900,000 USD | \$118,000,000 MXN*



EQUINOX, LA PAZ

Beds | Dormitorios: 5 · Baths | Baños: 6/1 | Sq. Ft. | Pies2: 17,251
 \$5,900,000 USD | \$118,000,000 MXN*

More Than Luxury, It's A Lifestyle



VANESSA FUKUNAGA
 Owner, President | CEO
 MX (624) 157.3446 | U.S. (310) 728.5915
 vanessa@snellrealestate.com



ENGEL & VÖLKERS
 SNELL REAL ESTATE

*Conversion to PESOS subject to change. The information shown in PESOS is solely based on the official conversion the date this ad was submitted. The offered price is in DOLLARS (US Currency) and in accordance with article 8 of the monetary law, the real price will be that of PESOS resulting from the official exchange rate on the date payment is due. In accordance with NOM 247, prices shown in DOLLARS can be converted into PESOS by accessing the following link and performing the corresponding arithmetic multiplication per the current exchange rate. <https://www.banxico.org.mx/multiplicador/main.do?page=tip&idioma=es>. *Prices subject to change. Conversión a PESOS sujeta a cambio. La información que se muestra en PESOS se basa únicamente en la conversión oficial en la fecha en que se envió este anuncio. El precio de oferta es en DÓLARES (moneda de los EUA) y de conformidad con el artículo 8 de la ley monetaria en vigor, el precio oficial será de PESOS que resulte del tipo de cambio oficial en la fecha que el pago sea obligatorio. De conformidad con la NOM 247, los precios en DÓLARES se pueden consultar en PESOS mediante la multiplicación aritmética del precio mostrado en DÓLARES por el tipo de cambio en vigor para solventar operaciones en dólares moneda de los EUA. <https://www.banxico.org.mx/multiplicador/main.do?page=tip&idioma=es>. *Precios sujetos a cambios.

©2026 Engel & Völkers Snell Real Estate. All rights reserved. Each brokerage is independently owned and operated. Engel & Völkers and its independent License Partners are Equal Opportunity Employers and fully support the principles of the Fair Housing Act.

Key snorkeling spots, Los Cabos

Por: Vyrydiana Millán

Hay un momento, justo después de soltar anclas, cuando el mar se aquieta y todo parece alinearse para adquirir una calma distinta.

BAHÍA SANTA MARÍA

Situada en el corredor entre Cabo San Lucas y San José del Cabo, Bahía Santa María destaca por la protección natural de la que goza, su visibilidad constante y fácil acceso desde el yate. Sus fondos de arena, combinados con formaciones rocosas, son el hogar de peces tropicales y vida marina de gran atractivo. Sus condiciones tranquilas permiten hacer snorkel con seguridad.

Bahía Santa María



Bahía Chileno

BAHÍA CHILENO

A mitad del trayecto costero que une Cabo San Lucas con San José del Cabo, Bahía Chileno es una de las pocas zonas realmente aptas para nadar en la región. Su arrecife, amplio y bien definido, concentra especies tropicales visibles incluso a poca profundidad. Las aguas tranquilas

permiten recorrerla con facilidad. Se la considera una de las playas más limpias del país y, a diferencia de otros puntos del corredor, mantiene a las embarcaciones de gran tamaño a distancia, lo que permite snorkelear sin contratiempos.

LOS FRAILES (ZONA DE CABO PULMO)

Al norte de Cabo Pulmo, la zona de Los Frailes ofrece un fondeo viable sobre un fondo de arena, con profundidades medias y acceso directo al agua, en una franja menos restringida que la del parque nacional. En días favorables, la visibilidad puede superar los 10 o 15 metros, y es posible observar peces de arrecife de manera constante, así como cardúmenes más densos de forma ocasional. Para hacer snorkel, es importante tener en cuenta el viento del este, el oleaje y las corrientes, así como evitar las zonas de rompiente y respetar las áreas protegidas, donde no se permite anclar. ●

Los Frailes (zona de Cabo Pulmo)



LARENA

STARTING AT \$1,400,000 USD | \$28,000,000 MXN*

4 BEDROOMS 4.5 BATHROOMS TERRACE 2 PARKING SPOTS AMENITIES

LAST UNITS DELIVERING NOVEMBER 2026



ogario arquitectos

OGC

IDS&



Exclusively Represented By
ENGEL & VÖLKERS
SNELL REAL ESTATE

snellrealestate.com | loscabos.evrealestate.com
MX (624) 105-8100 | U.S. (713) 832-1035
info@snellrealestate.com

©2026 Engel & Völkers Snell Real Estate. All rights reserved. Each brokerage is independently owned and operated. Engel & Völkers and its independent License Partners are Equal Opportunity Employers and fully support the principles of the Fair Housing Act. All architectural renderings shown above are for illustrative and marketing purposes only, intended to represent the potential of pre-construction Legacy Estates.

*Conversion to PESOS subject to change. The information shown in PESOS is solely based on the official conversion the date this ad was submitted. The offered price is in DOLLARS (US Currency) and in accordance with article 8 of the monetary law, the real price will be that of PESOS resulting from the official exchange rate on the date payment is due. In accordance with NOM 247, prices shown in DOLLARS can be converted into PESOS by accessing the following link and performing the corresponding arithmetic multiplication per the current exchange rate. <https://www.banxico.org.mx/tpcamb/main.do?page=tp&idioma=en>. *Prices subject to change. Conversion a PESOS sujeta a cambios. La información que se muestra en la conversión oficial en la fecha en que se envió este anuncio. El precio de oferta es en DOLÁRES (moneda de los EUA) y de conformidad con el artículo 8 de la ley monetaria en vigor, el precio oficial será el de PESOS que resulte del tipo de cambio oficial en la fecha que el pago sea obligatorio. De conformidad con la NOM 247, los precios en DOLÁRES se pueden consultar en PESOS mediante la multiplicación aritmética del precio mostrado en DOLÁRES por el tipo de cambio en vigor para solventar operaciones en dólares moneda de los EUA. <https://www.banxico.org.mx/tpcamb/main.do?page=tp&idioma=sp>. *Precios sujetos a cambios.

Tres escalas para olvidar, Los Cabos

Por: Vyrydiana Millán

Llegué a Los Cabos con la mente saturada, algunos correos aún sin leer, videollamadas pendientes y una sola intención: bajar el ritmo sin derrochar explicaciones. Luego de leer un poco y darme cuenta de que algunos de los mejores spas del mundo están en Los Cabos, decidí regalarme este fin de semana. Empecé en el spa de Las Ventanas al Paraíso, A Rosewood Resort, donde me asignaron una suite privada con jardín y jacuzzi. Elegí un ritual inspirado en tradiciones mexicanas, trabajado con herbolaria y técnicas manuales, como si mi cuerpo se reconectara de manera natural con su esencia más profunda.

Los días pasaban tranquilos y revitalizantes, y como segunda opción conduje hacia el Four Seasons Resort Los Cabos at Costa Palmas. Oasis Spa se abre más al paisaje y cambia por completo la sensación. Reservé una de sus suites con *plunge pool* y me dejé llevar por su galardonado masaje tonificador del nervio vago, una terapia que combina aceites esenciales



Oasis Spa



Las Ventanas al Paraíso

con *jiaogulan* para inducir una relajación más profunda, acompañado de respiración guiada, baño de pies y un criomasaaje con cuarzo blanco que redondea el viaje de renovación.

Atravesando la montaña, el acceso al spa de Waldorf Astoria Los Cabos Pedregal deja atrás cualquier urgencia. Elegí una suite con alberca privada frente al Pacífico y ahí viví *The Intention*. comenzó con una limpieza casi imperceptible, como si alguien bajara el volumen del mundo, y siguió con un trabajo profundo, entre manos sanadoras que saben exactamente dónde quedarse y el uso de hierbas con efectos sorprendentes. En algún punto dejé de pensar en el tiempo. Al salir, no había euforia, me encontraba en calma, algo poco común en mí.

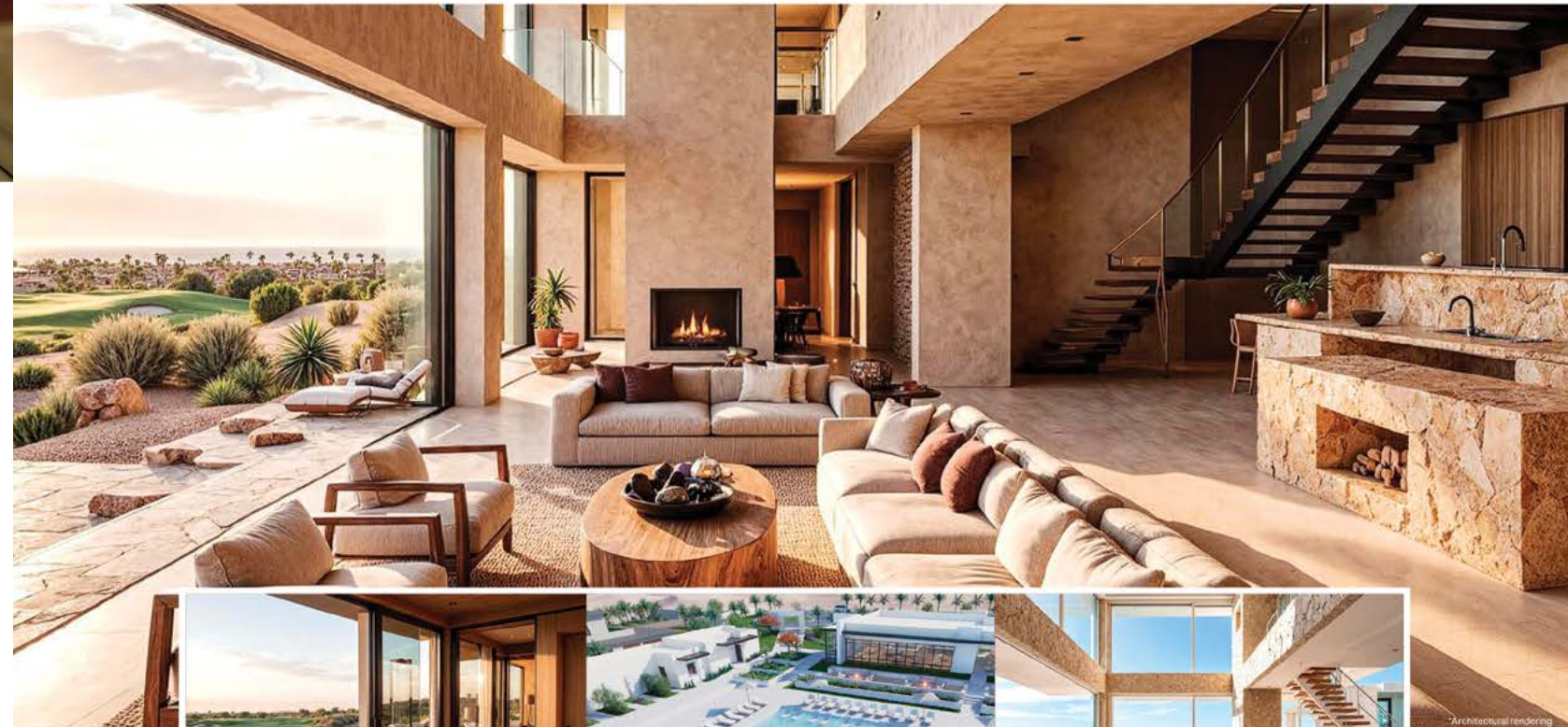
Ya de regreso, con cientos de correos acumulados en mi bandeja, sigo preguntándome cuál de los tres me gustó más. Quizá haya que repetirlos para averiguarlo. ●



Waldorf Astoria Los Cabos Pedregal



Designed For You. Built For Generations.



The Most Exclusive Private Golf Club in Cabo



Exclusively Represented By
ENGEL & VÖLKERS
SNELL REAL ESTATE

snellrealestate.com | loscabos.evrealstate.com
MX (624) 105-8100 | U.S. (713) 832-1035
info@snellrealestate.com

©2026 Engel & Völkers Snell Real Estate. All rights reserved. Each brokerage is independently owned and operated. Engel & Völkers and its independent License Partners are Equal Opportunity Employers and fully support the principles of the Fair Housing Act. All architectural renderings shown above are for illustrative and marketing purposes only, intended to represent the potential of pre-construction Legacy Estates.

*Conversion to PESOS subject to change. The information shown in PESOS is solely based on the official conversion the date this ad was submitted. The offered price is in DOLLARS (US Currency) and in accordance with article 8 of the monetary law, the real price will be that of PESOS resulting from the official exchange rate on the date payment is due. In accordance with NOM 247, prices shown in DOLLARS can be converted into PESOS by accessing the following link and performing the corresponding arithmetic multiplication per the current exchange rate. <https://www.banxico.org.mx/tipocamb/main.do?page=tp&idioma=en>. *Prices subject to change. Conversion a PESOS sujeta a cambios. La información que se muestra en PESOS se basa únicamente en la conversión oficial en la fecha en que se envió este anuncio. El precio de oferta es en DOLARES (moneda de los EUA) y de conformidad con el artículo 8 de la ley monetaria en vigor, el precio oficial será el de PESOS que resulte del tipo de cambio oficial en la fecha que el pago sea obligatorio. De conformidad con la NOM 247, los precios en DOLARES se pueden consultar en PESOS mediante la multiplicación aritmética del precio mostrado en DOLARES por el tipo de cambio en vigor para solventar operaciones en dólares moneda de los EUA. <https://www.banxico.org.mx/tipocamb/main.do?page=tp&idioma=sp>. *Precios sujetos a cambios.



Vida de lujo en Cabo San Lucas, Quivira

Por: Vyrydiana Millán

Quivira se define por cómo la arquitectura, el paisaje y el mar se integran con naturalidad

Sobre la costa del Pacífico en Los Cabos, Quivira se define como un *residential resort master-planned*, donde cada componente responde a una misma lógica: propiedad, operación hotelera y un sistema de servicios concebido como extensión natural del conjunto. A lo largo de más de mil ochocientos acres frente al mar, con acceso controlado, el desarrollo articula esquemas de dominio pleno y modalidades fraccionales en un entorno cuidadosamente gestionado.

La oferta inmobiliaria se organiza por comunidades con tipologías claras. Alvar introduce condominios de baja altura con terrazas amplias y superficies desde aproximadamente 3165 pies cuadrados. Coronado concentra residencias de un nivel –68 en total– con vistas directas al campo de golf y al océano. Mavila

funciona como un núcleo residencial tipo *village*, con más de ciento sesenta unidades y casas unifamiliares. Por su parte, Copala incorpora una línea arquitectónica inspirada en las haciendas, con opciones de casas y departamentos. En el punto más alto del portafolio, Old Lighthouse Club ocupa los terrenos más expuestos, con vistas de 180 grados sobre acantilados y dunas.

El eje que sostiene la propuesta inmobiliaria es Quivira Golf Club, concebido por Jack Nicklaus como un elemento de posicionamiento en el mercado de segunda residencia. Su trazo frente al Pacífico, integrado con acantilados, dunas y pendientes naturales, ofrece una experiencia de juego particular, y también estructura la distribución del desarrollo y la orientación de las propiedades. Aquí, el golf ordena, jerarquiza y sostiene el valor inmobiliario.

La operación se articula con Pueblo Bonito Resorts, y ahí es donde el desarrollo se vuelve tangible. Dentro de Quivira ya operan propiedades como Pueblo Bonito Pacifica Golf & Spa Resort –solo para adultos– y Pueblo Bonito Sunset Beach Golf & Spa Resort, que concentra una de las operaciones hoteleras más grandes de la zona. A esto se suman restaurantes, spas, *beach clubs* y un sistema de transporte interno que conecta todo con eficiencia. Para el propietario, esta es infraestructura resuelta desde el inicio. Integrarse a esa red –con acceso preferencial y servicios en marcha– modifica la lógica de la inversión: no se adquiere solo una residencia, sino un sistema funcional.

La propuesta gastronómica en Quivira se integra al ritmo cotidiano. A través de Pueblo Bonito Resorts, el residente accede a una oferta bien resuelta: desayunos frente al mar con producto fresco, comidas que se alargan sin planearlo, cenas que encuentran su punto sin necesidad de artificio.



Suite con vista al Pacífico en Pueblo Bonito Pacifica Golf & Spa Resort, dentro de Quivira, Cabo San Lucas, México



The After at Quivira, un bar deportivo de estilo urbano ubicado en The Market dentro de Quivira Los Cabos, Cabo San Lucas, México



Quivira, un enclave residencial y hotelero frente al Pacífico en Cabo San Lucas, Baja California Sur, México



Hay sitios que terminan marcando la experiencia. Quivira Steakhouse es uno de ellos. La vista es directa; la cocina, precisa; el ambiente, el correcto. Todo se acomoda sin esfuerzo: una mesa bien puesta, un vino elegido sin prisa, la luz cayendo sobre el Pacífico. Alrededor, *beach clubs* y terrazas mantienen la misma lógica –lugares a los que uno vuelve casi por inercia. Y sin darse cuenta, el día se va resolviendo ahí mismo, entre una conversación que cambia de tema, un plato que llega sin anunciarse y esa sensación –difícil de nombrar– de que todo está exactamente donde debe estar. ●

Quivira Golf Club Un destino donde el golf alcanza una nueva dimensión

Por: Redacción



Este campo fue diseñado por Jack Nicklaus Signature

En el extremo sur de la Península de Baja California, donde el desierto se encuentra con el océano Pacífico, en los Cabos, Quivira Golf Club se ha consolidado como uno de los campos más espectaculares y comentados de México.

Firmado por Jack Nicklaus Signature, este campo es exclusivo para propietarios de propiedades en el residencial Quivira Los Cabos y huéspedes de Pueblo Bonito Golf & Spa Resorts, el cual ofrece una experiencia que combina paisajes imponentes, diseño de clase mundial y un nivel de servicio difícil de igualar.

Desde su apertura en 2014, Quivira se ha convertido en referencia global gracias a su escenario natural único: dunas ondulantes, acantilados vertiginosos, crestas montañosas y vistas al Pacífico que parecen sacadas de una película. No sorprende que Golf Digest lo haya catalogado entre los mejores campos del mundo. Para quienes lo han jugado, recorrer sus 18 hoyos es un viaje sensorial donde cada golpe revela un nuevo ángulo del paisaje y un desafío distinto.



El hoyo 14 es sin duda uno de los más impresionantes, ya que se encuentra junto a un precipicio

UN RECORRIDO QUE EMOCIONA Y CONQUISTA

Quivira es un campo que enamora tanto a los jugadores experimentados como a los recién iniciados. Su topografía dramática convierte cada hoyo en un momento memorable, pero ninguno tan emblemático como el hoyo 6, un par 4 que asciende en zigzag hasta un punto elevado 80 metros sobre el mar. Allí, la inmensidad del Pacífico y el sonido del viento se integran de manera natural al juego.

Antes de iniciar la ronda, la famosa Cliff Comfort Station marca el tono de la experiencia: una parada deliciosa para disfrutar snacks y bebidas mientras las ballenas, en temporada, irrumpen en el horizonte. Desde ese punto, empieza un recorrido que promete intensidad y belleza en igual medida.



La evolución del campo ha sido constante. En colaboración con Jack Nicklaus, se han ajustado greens, redefinido líneas de juego, y optimizado pendientes para ofrecer un juego más fluido y equilibrado. El hoyo 14, junto a un precipicio monumental, conduce a un green tallado sobre granito; mientras que el hoyo 16, un amplio par 5 elevado sobre la zona Pacífico, exige precisión y potencia con la brisa como compañera impredecible.

La reconfiguración de hace dos años consolidó un balance perfecto: par 35 en los primeros nueve hoyos y par 37 en los últimos, para un ritmo tan desafiante como gratificante.

INSTALACIONES DE CLASE MUNDIAL

Quivira Golf Club se complementa con instalaciones diseñadas para elevar la experiencia golfística: unas facilidades de práctica con vista al océano, un amplio putting green y cuatro estaciones de servicio que ofrecen gastronomía fresca y reconfortante durante toda la ronda. Entre ellas destaca Oasis, en el hoyo 9, famosa por sus tacos, pescado fresco y las icónicas sliders que han conquistado a jugadores de todo el mundo.

Por todo esto, y por los detalles que cada golfista descubre a su propio ritmo, Quivira Golf Club es mucho más que un campo: es un escenario donde la naturaleza, el golf y el servicio convergen en una experiencia irrepetible. ●

El lujo elemental de la montaña, el desierto y el mar, Costa Palmas, Los Cabos

Por: Vyrydiana Millán

Fotografía: Cortesía de Four Seasons

Resort Los Cabos at Costa Palmas

Vista aérea,
Costa Palmas,
Los Cabos



En el extremo oriental de la península, donde el Mar de Cortés luce sereno y el trazo urbano se diluye, Costa Palmas se concibió como un sistema inmobiliario completo. El proyecto ocupa una extensa franja costera con playa accesible, y establece una relación directa entre el territorio, la arquitectura y la operación hotelera, con un esquema de baja densidad que privilegia la continuidad visual, la privacidad y el control del entorno. Aquí, la propiedad se convierte en parte de una estructura funcional donde cada elemento —desde la vialidad hasta el frente marítimo— responde a una misma lógica de orden.

La oferta residencial se articula a través de enclaves definidos, con tipologías variadas: desde villas frente al mar hasta casas de gran formato dentro de comunidades discretas. Las Four Seasons Private Residences Los Cabos at Costa Palmas introducen un modelo donde la gestión, el mantenimiento y la experiencia cotidiana se resuelven desde la operación hotelera. Al mismo tiempo, Amanvari incorpora una lectura más depurada, en la que el diseño reduce la presencia material para dar protagonismo al paisaje. En ambos casos, la arquitectura privilegia la proporción, la escala y la apertura, con interiores que se continúan hacia el exterior, sin rupturas, generando espacios habitables que funcionan en lo íntimo y también en lo social.

Four Seasons Resort

Real Estate Los Cabos

El componente que define el valor inmobiliario es la marina privada. Más que un punto de atraque, es una infraestructura que introduce otra dimensión de uso y acceso. La posibilidad de recibir embarcaciones de gran escala, entrar y salir por mar, y vincular la residencia con rutas náuticas del Mar de Cortés, modifica por completo la lógica de ocupación, convirtiendo al mar en el eje operativo. Este elemento, por sí solo, eleva su posición en el mercado internacional.

La operación a través de Four Seasons Resort Los Cabos at Costa Palmas convierte la inversión en algo concreto. Gastronomía, bienestar,



Experiencias y aventura en Costa Palmas, Los Cabos

atención en la playa, la programación de actividades y la coordinación interna se ejecutan con continuidad y discreción. Toda la experiencia se respalda en una plataforma operativa de prestigio, donde la dinámica cotidiana no recae en la residencia, lo que ofrece al propietario un entorno plenamente estructurado.

La propuesta gastronómica se inserta con precisión en la vida cotidiana en Costa Palmas. En Estiatorio Milos Costa Palmas, la vida marina dicta el ritmo: pesca impecable, ejecución limpia y una lectura mediterránea que evita excesos. Mozza Baja introduce un contrapunto más cálido, donde la tradición italiana se depura hasta quedar con lo esencial, sin perder

Villa Four Seasons Los Cabos at Costa Palmas



Golf club



Costa Palmas, Los Cabos

profundidad. Frente al agua, Delphine Day Club diluye el tiempo entre luz, música contenida y servicio atento, construyendo un ambiente que se transforma conforme avanza el día. La gastronomía se instala con naturalidad entre mañanas prolongadas frente al Mar de Cortés, sobremesas que se extienden y noches que encuentran su propio compás, fundiéndose en la experiencia residencial.

En Costa Palmas, el campo de golf se integra al territorio en armonía contenida. El trazo de Robert Trent Jones II sigue el relieve, aprovecha la brisa del mar y abre vistas que acompañan cada golpe. No hay magia, solo distancias bien pensadas, gratos silencios entre hoyos y una sensación constante de amplitud. Las residencias se orientan de manera estratégica para mantener la privacidad sin perder la conexión visual. Salir a jugar se vuelve un hábito fácil de adoptar, un deseo inexplicable por recorrer nuevamente el campo.

En Costa Palmas, la vida cotidiana se construye con calma. Los espacios comunes —desde la marina hasta las terrazas frente al mar— mantienen una misma línea: proporción adecuada, materiales sobrios, silencio visual. Al final del día, cuando la luz se repliega sobre el agua y las embarcaciones quedan en reposo, el conjunto revela su verdadera intención: ofrecer un ritmo distinto, donde el tiempo simplemente se acomoda. Y es ahí, en esa precisión casi imperceptible, donde la decisión de compra encuentra su argumento más sólido. ●



Construir con visión: la lectura urbana de José Serur

Por: Jeimy Dueñas



Real Estate PEOPLE

St. Regis Ciudad de México fue diseñado con la colaboración del arquitecto Serur



Hay personas que aprenden arquitectura en la universidad. Algunos otros tienen la fortuna de crecer en ella. Este es el caso de José Serur Cababie.

En High&Beyond tuvimos la oportunidad de conocer a uno de los arquitectos más importantes de México, José Serur Cababie, CEO de Ideurban, empresa dedicada a la consultoría, dirección y coordinación de obras. José Serur compartió con nosotros su amor por la profesión y su gran interés por escuchar a la sociedad para crear espacios que respondan a sus necesidades.

“Todos somos producto de nuestras influencias”, dice con naturalidad en entrevista exclusiva. Y las suyas fueron contundentes. “Recuerdo escuchar conversaciones entre personalidades cuando apenas era un adolescente. Figuras como Matías Goeritz, Mario Pani, Ricardo Legorreta y Pedro Ramírez Vázquez, invitados de mi padre David Serur, estaban por las tardes de viernes en mi casa”, comenta el arquitecto Serur. Desde joven miraba, sin saberlo todavía, cómo se construía no solo con concreto, sino con visión.

Ese mundo marcó su historia, aunque tenía otra pasión: la aviación. Durante un tiempo soñó con ser piloto. Le fascinaba la técnica, la ingeniería, el milagro de lo mecánico. Pero a los 18 años entendió algo que hoy repite a sus alumnos: la identidad profesional no se impone, se construye. Y eligió la arquitectura.

“Hoy, tener todo cerca es un privilegio.”: JSC

Real Estate People

Estudió en la Universidad Anáhuac en una etapa crucial, cuando el programa comenzó a formar al llamado “arquitecto desarrollador”: un profesional capaz de diseñar, pero también de entender finanzas, corridas financieras y estructura inmobiliaria. “Fue una fortuna”, reconoce. “Un arquitecto que no entiende de negocios está condenado a limitar su propio alcance”.

Con voz contundente, José Serur afirma: “El arquitecto que no sabe construir pierde cincuenta por ciento de sus posibilidades... En una era donde la inteligencia artificial puede dibujar planos, la diferencia está en entender el proceso, la materialidad, el riesgo y la ejecución”.

Su primer proyecto formal fue un conjunto de departamentos en la colonia Alfonso XIII. Después vinieron alianzas, un despacho propio y una evolución natural hacia el desarrollo inmobiliario, el urbanismo y la hotelería. Pero más que los proyectos, lo que define su trayectoria es su capacidad para leer el contexto.

El arquitecto explica que “el mundo postpandemia cambió las reglas. Las dinámicas sociales, económicas y emocionales transformaron lo que la gente busca en una vivienda. Hoy se privilegian las terrazas extendidas, cocinas abiertas, menos muros, clósets amplios incluso en departamentos pequeños. El espacio ya no se concibe igual, porque la vida no se vive igual”.



José Serur fue el primer embajador en México del Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF).

José Serur nos señala cómo ha evolucionado el urbanismo, cómo el modelo urbano rígido — es decir, zonas exclusivas para vivienda, para oficinas, otras para comercio— quedó obsoleto hace décadas. Puntualiza: “El uso mixto no es tendencia: es el regreso al barrio. Es la necesidad natural de tener el café abajo, la oficina a pocos kilómetros, los amigos a unas cuadras. Hoy, tener todo cerca es un privilegio”.

“La demografía también está dictando nuevas reglas. Menos hijos, menos matrimonios tradicionales, más personas viviendo solas o en pareja sin hijos. Jóvenes que salen de la universidad ganando veinte mil pesos y necesitan vivienda accesible. Universidades con matrícula decreciente. Todo eso se traduce en tipologías distintas, en metros cuadrados distintos, en modelos financieros distintos”, aclara.



Mitikah es una torre para uso exclusivo de sus residentes con gimnasio, spa con alberca, áreas de esparcimiento y otras amenidades

Con la experiencia que el arquitecto Serur ha acumulado, le preguntamos dónde es mejor invertir en este momento. Su respuesta no es un punto en el mapa, sino una lectura estratégica: “Barrios en transformación, colonias emergentes colindantes con zonas consolidadas, proyectos pequeños bien pensados, departamentos compactos con buena ubicación”.

Desde la honestidad de quien ha ganado y perdido, advierte sobre desarrollos mal planeados, torres de oficinas obsoletas que ya no repuntarán y modelos que simplemente no volverán. “Las nuevas oficinas, en cambio, requieren doble altura, luz, áreas verdes, comunidad.

St. Regis Punta Mita es el lugar idóneo para disfrutar de México, un espacio de color y cultura

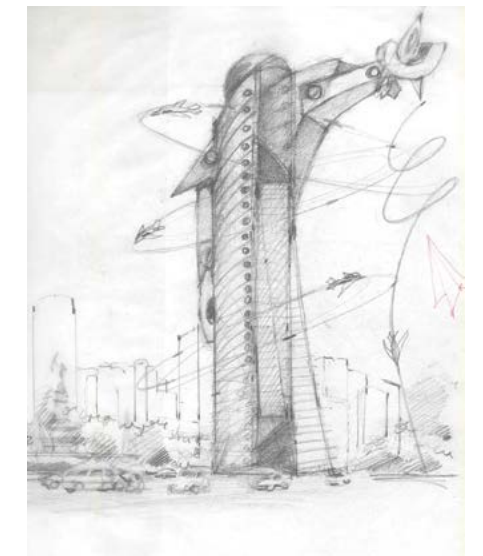


Las costas ofrecen oportunidades sólidas, pero con inversión fuerte. Los proyectos propios, incluso con capital moderado, pueden convertirse en cadenas virtuosas si se hacen con asesoría adecuada. La clave es entender el cambio”.

México, asegura, sigue siendo tierra fértil para el *real estate* si se actúa con inteligencia. Las calles llenas, los restaurantes abarrotados, la vida urbana vibrante hablan de una demanda real. “La gente va a seguir viviendo. Va a seguir necesitando espacio”. Pero ese espacio debe ser coherente con la nueva mentalidad: estética cuidada, materiales de calidad, mantenimiento, ubicación estratégica y conciencia social. El consumidor está más informado, compara, investiga, exige. “Hay que adaptarse a las fuerzas del mercado”, resume. Y en esa adaptación hay oportunidad.

Para José Serur, construir no es solo levantar muros: es leer a la sociedad, anticipar sus movimientos y diseñar con visión de largo plazo. Es entender que la arquitectura no dicta la vida; la vida dicta la arquitectura. ●

Este es un boceto que se realizó para el desarrollo de St. Regis CDMX



“El arquitecto que no sabe construir pierde cincuenta por ciento de sus posibilidades.”: JSC



Palmas Design Center es un centro especializado en interiorismo, materiales y mobiliario exclusivo

Patricia Urquiola en Heimtextil 2026

Por: Federico Huesca



Un ejemplo de que su talento se vive

Viajé a Alemania con dos propósitos: conocer las nuevas tendencias en textiles y hablar con Patricia Urquiola. Ella es una de las arquitectas y diseñadoras más reconocidas del mundo. Los conocedores afirman que es una narradora de espacios, materiales y emociones, una institución en el interiorismo.

Patricia Urquiola nació en Oviedo, España. Su camino la llevó a formarse en arquitectura en la Universidad Politécnica de Madrid, y profundizó en sus estudios en el Politécnico de Milán bajo la guía del legendario Achille Castiglioni.

Desde entonces, su carrera ha evolucionado de manera constante, fusionando arquitectura, diseño industrial, arte y experiencia sensorial en un solo universo creativo.

Desde 2001 lidera Studio Urquiola en Milán, un laboratorio creativo que opera entre cultura material, innovación tecnológica y narrativa estética. Con colaboraciones para marcas icónicas como Alessi, B&B Italia, Kartell, Moroso o Kvadrat, su trabajo trasciende estilos, explorando cómo las formas y los materiales pueden generar experiencias humanas transformadoras.

Muchas de sus piezas forman parte de las colecciones permanentes de museos de renombre mundial, como el MoMA en Nueva York o el Victoria & Albert Museum en Londres.

Se ha reconocido a Patricia como una de las voces más influyentes del diseño contemporáneo, y múltiples galardones celebran su audacia y sensibilidad, incluido el Premio Nacional de Diseño 2025 otorgado por el Ministerio de Ciencia e Innovación de España, que la destacó como una figura de impacto global.

Urquiola estuvo presente en Heimtextil 2026, la feria de textiles y diseño más influyente del mundo, presentando *among-all*, una instalación que encapsula su visión radical del diseño como experiencia viva.

Among-all no es una muestra estática: es un mundo sensorial interactivo que invita al visitante a formar parte del diseño. Gracias al uso de inteligencia artificial, materiales sostenibles y estructuras híbridas, Urquiola transforma el entorno en un espacio que responde al movimiento y la presencia humana, desdibujando las fronteras entre lo físico y lo digital. En este entorno, los textiles dejan de ser objetos pasivos y se convierten en entes sensitivos, sostenibles y capaces de rediseñar el mundo.

La obra de Patricia Urquiola muestra una gran variedad de materiales que construyen armonía



“El textil no carece de nada: es ligero, tiene raíces, trama y urdimbre, admite superposiciones, nuevas técnicas y, al mismo tiempo, conserva una memoria profunda. Cada proyecto decide cómo usarlo: a veces con gentileza, otras con severidad, y en algunos casos incluso desde su ausencia”, comentó Patricia en entrevista exclusiva.

Patricia Urquiola se mantiene en la cima del diseño global no por fama, sino por su compromiso inquebrantable con la innovación, la sensibilidad estética y la regeneración. Y en Heimtextil 2026 ella demostró que el verdadero diseño siempre está en movimiento. ◉

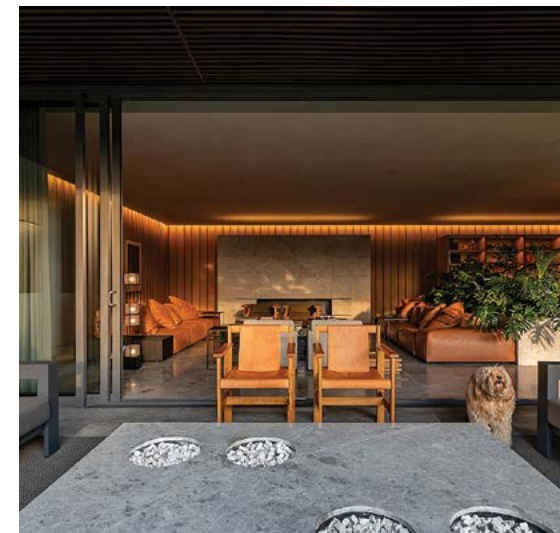


La arquitectura como acto de cuidado

Por: Alexis Mustri
@alexismustri

Conversamos con Alonso de Garay, arquitecto mexicano y fundador de Taller ADG, firma que entiende el espacio como una relación sensible entre el territorio, la cultura y la vida cotidiana.

Casas Izar, Valle de Bravo



Espacios creados para vivirse y admirarse



Alonso de Garay

¿CÓMO DESCRIBIRÍAS TU MANERA DE ENTENDER LA ARQUITECTURA?

La arquitectura, para mí, es una forma de ordenar la vida a través del espacio. No la entiendo como un ejercicio formal, sino como un equilibrio entre lugar, personas y tiempo. Cada proyecto requiere comprender en profundidad su contexto —clima, geografía, cultura—, para desde ahí construir con lógica, proporción y honestidad material. Me interesa una arquitectura que no busca llamar la atención, sino que se vuelve inevitable, como si siempre hubiera estado ahí.

¿RECUERDAS ALGÚN LUGAR DE TU INFANCIA QUE HAYA MARCADO TU SENSIBILIDAD ESPACIAL?

Más que un edificio, recuerdo espacios donde el límite entre interior y exterior se desdibujaba. En casas de Cuernavaca o Ixtapa, la vida transcurría entre jardines, terrazas y sombras. Ahí entendí que la arquitectura no es solo lo construido, sino ese espacio intermedio donde realmente ocurre la vida.

¿QUÉ ALIMENTA HOY TU CREATIVIDAD?

Viajar, observar ciudades, la gastronomía, el arte y la música, pero también lo cotidiano. A veces una idea aparece al ir caminando o al ver cómo un artesano resuelve un detalle. La creatividad nace, muchas veces, de observar con atención.

En una disciplina donde la forma a menudo busca imponerse, la arquitectura de Alonso de Garay propone lo contrario: una presencia que no irrumpe, sino que se integra. Arquitecto mexicano y fundador de Taller ADG, ha construido una práctica donde el punto de partida no es el gesto, sino la comprensión del lugar, de quienes lo habitan y del tiempo que lo transforma.

A través de proyectos residenciales, educativos y de hospitalidad, su trabajo desarrolló un lenguaje contemporáneo, profundamente arraigado en el contexto. Cada intervención nace de una lectura precisa —clima, geografía, cultura— y se traduce en espacios que privilegian la experiencia sobre la forma, donde la arquitectura no busca destacar, sino pertenecer.

Al mismo tiempo, su colaboración con fundaciones e instituciones de asistencia amplía el alcance de su práctica y reafirma una convicción esencial: la arquitectura construye espacios, pero también puede construir dignidad. En ese equilibrio entre sensibilidad, lógica y responsabilidad, su obra encuentra adquire una pertinencia especial.



CUANDO IMAGINAS UN PROYECTO, ¿QUÉ APARECE PRIMERO?

Una sensación del lugar. No es una forma ni un plano, sino una intuición sobre la luz, la orientación y la atmósfera. Después, esa intuición se traduce en decisiones concretas. La arquitectura comienza con una emoción, pero se construye con lógica.

¿QUÉ RASGOS PERSONALES SE REFLEJAN EN TU ARQUITECTURA?

Una búsqueda constante de calma y equilibrio. Me interesa que los espacios respiren, que no estén saturados. También mi relación con la naturaleza: vistas largas, materiales honestos y una arquitectura que enmarca el paisaje en lugar de competir con él.



¿CÓMO ENFRENTAS UN PROYECTO QUE SE ESTANCA?

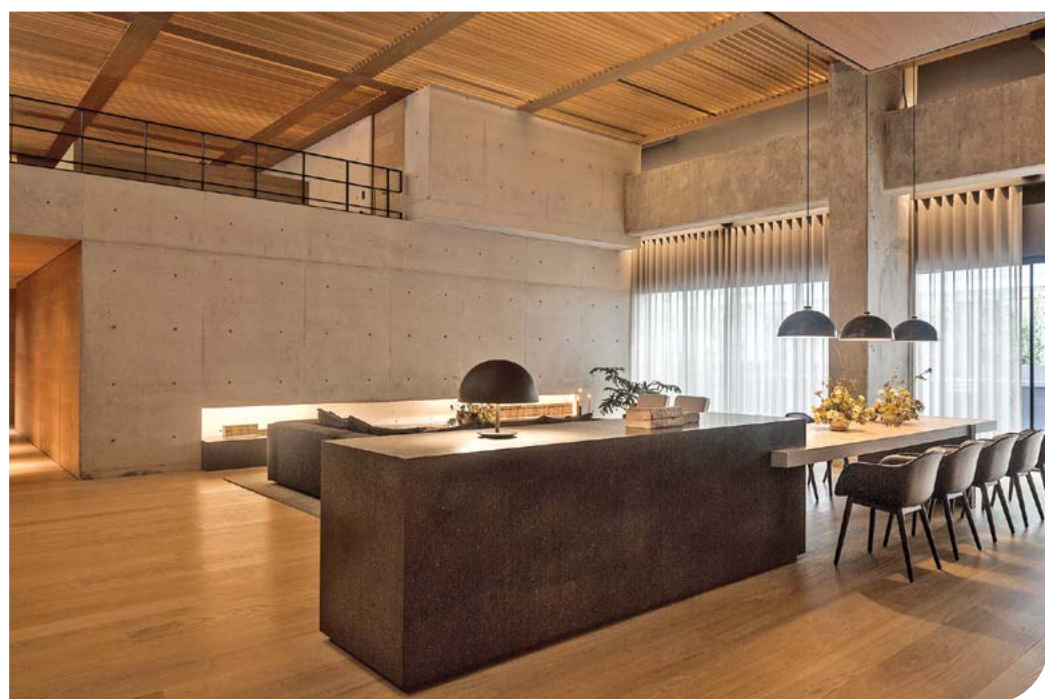
Me alejo del dibujo y regreso al origen: el sitio y la intención. Cuando hay demasiadas ideas, el proyecto pierde claridad. Encontrar la idea esencial suele ordenar todo. En ese sentido, la arquitectura es más un ejercicio de quitar que de agregar.

¿HA CAMBIADO TU VISIÓN CON LOS AÑOS?

Sí. Con el tiempo entiendes que menos puede ser mucho más poderoso. Aprendes a confiar en la proporción, la materialidad y la claridad de las ideas. La arquitectura que permanece suele ser la más serena.

¿EN QUÉ PROYECTOS TRABAJAS ACTUALMENTE?

En proyectos educativos, residenciales y de hospitalidad. Los educativos me interesan en particular por su impacto en la forma de aprender y convivir. En el ámbito residencial buscamos espacios habitables y humanos, y en la hospitalidad, experiencias completas. Lo más valioso ocurre cuando la arquitectura influye en la forma como las personas se relacionan.



Departamento Bezares, Ciudad de México

Entre luz, materia y silencio, el espacio encuentra su forma más honesta



Casas Izar, Valle de Bravo

¿QUÉ APRENDIZAJE HA MARCADO TU TRAYECTORIA?

La paciencia. Los proyectos toman tiempo y las ideas maduran con lentitud. Muchas veces, el verdadero valor de una obra se hace evidente años después.

¿QUÉ TE GUSTARÍA QUE ALGUIEN SINTIERA AL ENTRAR EN UNO DE TUS ESPACIOS?

Congruencia y calidez. Que todo tenga una lógica —la luz, las proporciones, los materiales—, y que el espacio invite a habitarse. El reto está en lograr lugares que impacten visualmente sin perder la dimensión humana.

¿QUÉ MATERIALES U OFICIOS VALORAS ESPECIALI?

Los materiales honestos y los procesos artesanales. La piedra, la madera y los acabados hechos a mano aportan una imperfección que los vuelve más humanos. Colaborar con artesanos da profundidad y carácter a la arquitectura.

¿CÓMO INFLUYE TU VIDA PERSONAL EN TU TRABAJO?

La arquitectura no se separa de la vida. Los viajes, las conversaciones y los espacios cotidianos influyen en la forma como entendemos el habitar. Al final, diseñamos escenarios donde la vida sucede.

¿QUÉ PAPEL TIENE LA ARQUITECTURA EN LOS PROYECTOS SOCIALES?

Es una parte esencial de nuestra práctica. Trabajamos con fundaciones en proyectos *pro bono*, donde el reto es generar espacios dignos con recursos limitados. Ahí se vuelve evidente que la arquitectura también puede ser una herramienta de impacto social.

PARA CERRAR, ¿QUÉ REPRESENTA LA ARQUITECTURA PARA TI HOY?

Un acto de cuidado. Cuidado por el lugar, por las personas y por el tiempo. Cuando se diseña con esa conciencia, la arquitectura puede trascender su función y convertirse en parte del legado cultural de un sitio. ●

La reinvencción de un ícono contemporáneo

Por: Vyrydiana Millán



¿Quién no ha gritado desde las tribunas y sentido cómo el pulso colectivo se eleva en el instante exacto cuando el balón aterriza en la red contraria? Ese segundo suspendido —entre el silencio previo y la explosión— ha definido la esencia del Estadio Azteca durante generaciones.

La transformación del recinto se plantea como una intervención, una actualización estratégica que responde a los estándares contemporáneos de la FIFA con miras a la Copa del Mundo 2026. En ese proceso, incluso su denominación evoluciona: durante este ciclo, el inmueble adopta el nombre de Estadio Banorte, reflejo de una nueva etapa donde la tradición y el capital contemporáneo se unen sin desplazar su identidad histórica.

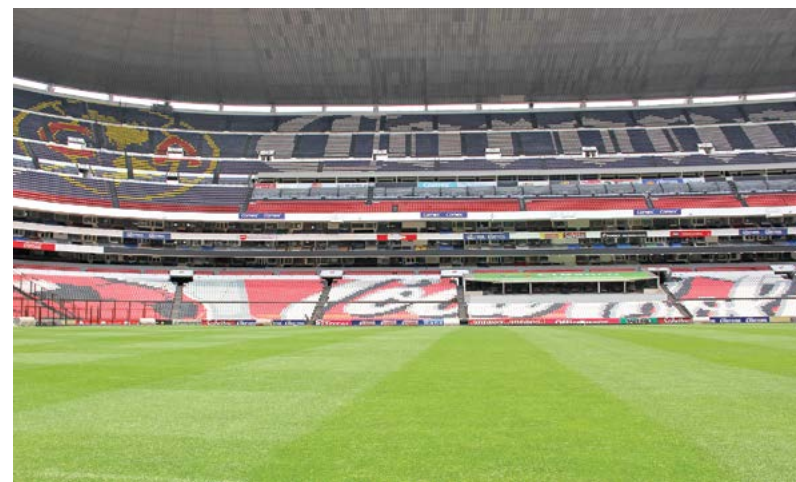
El proyecto, desarrollado por Populous bajo la dirección en México de David Lizárraga, se centra en mejorar la experiencia sin alterar la esencia concebida por Pedro Ramírez Vázquez en los años sesenta. La intervención busca reorganizar la circulación, optimizar el acceso y afinar la relación entre el espectador y el espacio.

En términos materiales, la renovación apuesta por soluciones de alto desempeño. La incorporación de iluminación LED, la actualización de

superficies en zonas de hospitalidad y la instalación de césped híbrido responden a una técnica clara, donde cada elemento cumple una función en un sistema más eficiente. El componente de hospitalidad adquiere un papel central. Los palcos, las áreas VIP y los servicios se rediseñaron bajo estándares internacionales, privilegiando el confort, la visibilidad y el control. Se trata de lujo sin exceso, que se mide en la calidad del espacio, la proporción y la experiencia.

La dimensión económica de la renovación se mantiene deliberadamente discreta. Sin una cifra oficial única, distintas estimaciones del mercado señalan que la inversión está, como mínimo, en el orden de los 1500 millones de pesos, con proyecciones más amplias conforme el proyecto avanza. Más allá del número, lo importante es la intención: invertir en aquello que redefine la experiencia.

Quizá, cuando todo esté listo y el estadio vuelva a llenarse, nadie piense en la obra, en los planos o la inversión. Bastará un instante: el balón cruzando el área, la respiración contenida, el estallido que recorre las gradas sin pedir permiso. Y en ese preciso momento —cuando la emoción reencuentra su lugar— el Azteca, con otro nombre o el de siempre, seguirá siendo exactamente lo que ha sido desde el inicio. ●



Los Aeroparque... Pedazos de cielo en la tierra



la sobrerregulación y políticas que, bajo el pretexto de combatir el narcotráfico, han terminado por limitar su crecimiento. Paradójicamente, hay más narcotráfico que en los 90, pero menos aviación.

Pocos creerían que en los años 80 muchos rancheros en zonas de Veracruz y Puebla tenían su propia pista junto a casa. Volaban por la mañana a la Ciudad de México para hacer el súper y regresaban por la tarde a cenar.

Cuando aún era posible aterrizar en la Ciudad de México con aviones de pistón, había cerca de 200 Cessnas y Pipers operando. Tuve la fortuna de conocer a dos ferreteros que cada miércoles o jueves volaban desde Córdoba en su Cessna 182 para hacer compras y regresar ese mismo día.

También recuerdo, junto a mi abuelo al mando de un Cessna 340, nuestros viajes de fin de semana a Tehuacán. Salíamos el viernes y regresábamos el domingo por la tarde al AICM. En esos vuelos pasábamos cerca del volcán, incluso entre el Popocatepetl y el Iztaccíhuatl. Para mí, Tehuacán era lo más cercano a un aeroparque en México.

Aun así, no pierdo la esperanza de que algún día México comprenda el enorme valor de la aviación general y permita su desarrollo, enfocándose no solo en los riesgos, sino en las oportunidades. No todos los que vuelan son delincuentes; al contrario, la aviación puede ser una herramienta de desarrollo, turismo y conexión.

Imagine poder llegar a un hotel en medio de la Selva Lacandona, escuchar el rugido de la naturaleza por la noche o el canto de las aves al amanecer. Volar hacia ruinas ocultas en Yucatán, recorrer desde el aire el Cañón del Sumidero o seguir el curso de un río en la Sierra Gorda de Querétaro.

Esperemos que en el futuro esto cambie... y que podamos, algún día, despegar desde la puerta de nuestra propia casa. ●

Bernardo Moreno
bernardo@redwings.aero
@elaviones

Cuando uno, como amante de la aviación, piensa en la idea romántica de vivir con una pista aérea junto a su casa, imagina abrir el garaje, sacar su aeronave favorita y salir a volar —ya sea para dar una vuelta o trasladarse a otro lugar— sin necesidad de manejar al aeropuerto, pasar por engorrosas filas de seguridad o esperar un vuelo comercial.

Cuando pienso en un aeroparque, inevitablemente viene a mi mente Jumbolair, en el estado de Florida, donde John Travolta tiene su casa... y su Boeing 707 y Gulfstream IV.

John —para los amigos— un domingo cualquiera desayuna, realiza su pre-vuelo y despega rumbo a Nueva York para una semana de trabajo. Días después regresa a casa, estaciona su jet en el garaje y sube a su recámara a ver su programa favorito.

En décadas pasadas, la aviación era más accesible. Los aviones estaban al alcance de una clase media-alta; un avión costaba lo mismo que un Cadillac —hoy, aproximadamente lo que una Suburban—. Es sorprendente ver cómo, con el paso de los años, la aviación general se ha convertido en una industria en riesgo, afectada por

Descubriendo Corea del Sur: templos, luces y volcanes

Por: Edgar Tinoco
@eddietinoco



Si hay un país que combina tradición milenaria, dinamismo moderno, buena gastronomía y un sentido del lujo que se expresa en detalles sutiles, ese país es Corea del Sur.

Desde el primer momento, uno siente que llegó a un lugar especial, donde cada gesto tiene significado, donde la historia convive con la tecnología sin perder su esencia y donde la gastronomía, la hospitalidad y la estética forman parte de un mismo lenguaje.

Para descubrir Corea del Sur como merece, propongo comenzar por Seúl, una ciudad que no solo se visita: se vive. Primero, le recomiendo visitar el Palacio Gyeongbokgung. Vaya temprano para evitar aglomeraciones, cuando los patios todavía están en silencio. Camine alrededor del palacio y observe los colores intensos de las puertas, la simetría perfecta de los pabellones y la delicadeza con que cada espacio se concibió durante la dinastía Joseon. Si tiene suerte, podrá observar a algunos turistas vestir los trajes típicos coreanos. Es imperdible presenciar el cambio de guardia, un ritual que parece suspendido en el tiempo con los colores de los uniformes, las armas y los tambores de aquella época. El cambio de guardia ocurre dos veces al día, a las 10:00 y a las 14:00 horas.

Desde ahí, continúe hacia Bukchon Hanok Village, un barrio tradicional donde las casas *hanok* conservan la esencia de la arquitectura coreana. Le sugiero detenerse en una casa de té. Pida un té de ciruela o de jengibre y disfrute unos minutos contemplando cómo la vida moderna fluye alrededor sin alterar la serenidad del lugar. Después, camine hacia Insadong, un barrio lleno de galerías, tiendas de artesanía y pequeños cafés donde podrá encontrar desde cerámica tradicional hasta pinceles para caligrafía hechos a mano.

Salón del trono principal de Gyeongbokgung en Seúl, Corea del Sur

Vista de los hermosos cerezos en flor en el Palacio Gyeongbok durante la primavera en Seúl



Vista del templo en el distrito de Gangnam en Seúl, Corea del Sur

A la hora del almuerzo, reserve una mesa en Jungsik, un restaurante con dos estrellas Michelin que redefinió la cocina coreana contemporánea. Su reinterpretación del *bibimbap* —un platillo icónico del país— es una obra de arte. Pruebe también el famoso *octopus*, tierno y perfectamente glaseado. Si prefiere una experiencia más tradicional, Mingles, con tres estrellas Michelin, ofrece una cocina que combina técnicas modernas con sabores profundamente coreanos, logrando un equilibrio que sorprende incluso a los paladares más exigentes.

Por la tarde, explore Myeongdong, un paraíso para quienes disfrutan la moda, la cosmética y la energía urbana. Si busca algo más refinado, diríjase al distrito de Gangnam (mi favorito), símbolo de la modernidad coreana. Aquí encontrará boutiques de lujo, cafés minimalistas, galerías de arte contemporáneo y avenidas donde

la arquitectura parece competir por llamar la atención. Le recomiendo caminar por Cheongdam-dong, donde las tiendas de alta costura conviven con restaurantes elegantes y donde cada esquina parece hecha para ser fotografiada. En caso de que le interese la cultura pop, el centro comercial COEX ofrece desde la icónica Starfield Library —una biblioteca monumental que parece salida de una película— hasta tiendas dedicadas al K-pop que atraen a fanáticos de todo el mundo. Como nota, el K-pop es un género musical originario de Corea del sur que abarca diversos estilos de música, entre ellos el pop, el hip hop y la música electrónica.

Camine por el arroyo Cheonggyecheon, un oasis urbano que atraviesa el centro de la ciudad, y luego suba a la Seoul Tower, ubicada en la cima del monte Namsan. Le recomiendo llegar justo antes del atardecer: desde ahí, la ciudad se transforma lentamente en un océano de luces infinitas. Es una vista que no solo impresiona: emociona, porque permite comprender la magnitud y el ritmo de esta emocionante capital.

Es imprescindible visitar las boutiques de belleza que convirtieron al país en un referente mundial del cuidado de la piel, especialmente en los distritos de Myeongdong y Gangnam. Le sugiero entrar a Sulwhasoo Flagship Store, una casa de belleza que combina ingredientes tradicionales con rituales inspirados en la medicina coreana. Ahí puede recibir un tratamiento facial que deja la piel luminosa y descansada.

Otras opciones son las tiendas de Dr. Jart+, con tratamientos de hidratación profunda y mascarillas que han conquistado a viajeros de todo el mundo.

Para hospedarse, le recomiendo el Signiel Seoul. Es una experiencia en sí misma, con habitaciones suspendidas en el cielo, vistas que cambian de color a lo largo del día y un servicio impecable. Si prefiere un ambiente más clásico, The Shilla Seoul es un ícono de elegancia discreta, con un spa que invita a desconectarse del mundo. Y si busca diseño contemporáneo, el Four Seasons Seoul combina modernidad, confort y una gastronomía excepcional.

Cuando deje la capital, le recomiendo viajar a Gyeongju, un lugar donde la historia se respira a cada paso. Aquí, cada colina esconde una tumba real y cada sendero parece conducir a un templo antiguo. Pasee por el Parque de los Túmulos, donde las tumbas de los reyes Silla se elevan. Adicionalmente, visite el Observatorio Cheomseongdae, una estructura de piedra desde donde se ha observado el cielo por más de mil años, y luego diríjase al Templo Bulguksa, uno de los tesoros arquitectónicos más importantes del país. Le recomiendo llegar al atardecer, cuando la

Vista aérea del horizonte por la noche en Busan, Corea del Sur



Cheomseongdae es el observatorio más antiguo que se conserva en Asia Oriental

luz dorada ilumina las escaleras de piedra y los estanques reflejan los colores del cielo. Si tiene tiempo, explore la gruta Seokguram, donde una estatua de Buda tallada en granito observa el horizonte con una serenidad que conmueve incluso a quienes no practican el budismo. Gyeongju es un lugar para caminar sin prisa, empaparse del silencio y sentir que uno forma parte de una historia mucho más grande.

Places

Desde allí, continúe hacia Busan, una ciudad donde el mar y la elegancia se encuentran de manera natural. Comience visitando el Templo Haedong Yonggungsa, construido frente al océano. Llegue temprano para escuchar el sonido de las olas golpeando las rocas mientras el templo despierta lentamente. Después, camine por la playa de Haeundae, donde el mar convive con la arquitectura moderna y el ambiente relajado invita a disfrutar del día sin prisas. Los amantes del arte deben visitar el barrio cultural de Gamcheon, un laberinto de casas coloridas, murales y pequeñas galerías que parecen flotar sobre la colina. Se le conoce como el Machu Picchu de Busan.

Para hospedarse, el Park Hyatt Busan ofrece habitaciones que parecen flotar sobre el puerto. Por la noche, reserve en Palais de Gaumont, un restaurante Michelin donde la cocina francesa se combina con ingredientes coreanos. El menú degustación con maridaje es una experiencia imperdible.

Templo Haedong Yonggungsa en Busan, Corea del Sur

Finalmente, le recomiendo volar a Jeju, una isla volcánica que parece diseñada para quienes buscan belleza natural y tranquilidad absoluta. Le recomiendo subir al cráter Seongsan Ilchulbong al amanecer. Disfrutar la vista del sol emergiendo sobre el mar es una imagen memorable del país, y una de las que más he disfrutado en mis viajes.

Explore las cascadas Jeongbang y Cheonjeyeon, donde el agua cae con fuerza hipnótica, y camine por los senderos de Hallasan, la montaña más alta de Corea, que ofrece paisajes que cambian con cada estación. Si prefiere las playas, este lugar tiene algunas de las más hermosas del país, con arenas blancas y aguas de color turquesa que invitan a detener el tiempo.

Hospédese en The Shilla Jeju, un resort rodeado de jardines y piscinas que parecen fundirse con el horizonte. Pase la tarde disfrutando de un masaje tradicional coreano.



Isla de Jeju, Corea del Sur



Cascada de Jeongbang en la isla de Jeju, Corea del Sur



Es imprescindible probar el famoso *black pork* de la isla, preparado a la parrilla con una técnica que resalta su sabor único.

Viajar por Corea del Sur también implica abrazar su cultura. Algunos tips de cortesía serían: un leve gesto de cabeza expresa respeto; el silencio en los templos forma parte del paisaje, y la comida se comparte como un acto de conexión. Aunque la tecnología domina, la tradición sigue marcando el ritmo de la vida cotidiana, y es precisamente esa dualidad lo que vuelve tan fascinante al país.

Si desea ver Corea en su máximo esplendor, le recomiendo viajar en la primavera, entre abril y junio, cuando los cerezos florecen y el clima es agradable, ideal para recorrer templos y parques. Si prefiere paisajes dorados y temperaturas frescas, elija el otoño, de septiembre a noviembre. Yo viajé en esta temporada, y el clima es perfecto. Ambas épocas ofrecen el equilibrio ideal entre belleza natural, clima agradable y experiencias culturales inolvidables.

Como mexicanos, no necesitamos visa para ingresar a Corea del Sur. Con el pasaporte podemos permanecer un máximo de 90 días como turistas. Lamentablemente, no hay vuelos directos a Corea del Sur. Las rutas más cómodas suelen ser vía Los Ángeles, Vancouver, Dallas o Tokio. Así, tendrá la oportunidad de visitar otro país en este viaje. ◉

Olivea Farm to Table, una conexión profunda

Por: Federico Huesca



Olivea es respiro, conexión con la naturaleza, lujo y comodidad en un mismo espacio.

Imagine conectar con la naturaleza en un nivel profundo. Olivea Farm to Table ofrece esa experiencia. En Valle de Guadalupe, en la franja de tierra baja y luminosa donde Baja California despliega su carácter más generoso, nació este proyecto.

Ange Joy y Adriana Rose son las fundadoras y socias de un ecosistema gastronómico y hotelero que hoy sigue expandiéndose con la misma elegancia con que crece un olivo. La experiencia, como ellas mismas la llaman, abarca el restaurante Olivea Farm to Table, el hotel boutique Casa Olivea y el Olivea Café: tres espacios que comparten una misma raíz y que, juntos, conforman un destino donde cocina, hospitalidad y territorio se complementan.

Olivea Farm to Table es toda una experiencia de conexión profunda con el huerto. Cada 5 o 6 semanas cambia el menú de degustación de 9 tiempos que se ofrece en el restaurante. La cocina es la interpretación de la tierra y el clima de ese momento; la mesa es un reflejo del paisaje en el que estás inmerso.

En 2025, la Guía Michelin reconoció a Olivea Farm to Table con una estrella roja y una estrella verde por sostenibilidad, y es el único restaurante en México que ostenta ambas distinciones de forma simultánea.



En este año, la evolución continúa con la incorporación de Daniel Nates como chef ejecutivo. Originario de Puebla y formado en el International Culinary Center de la Universidad de Oriente, Nates lleva a la mesa una cocina que nace del territorio y de una conversación cercana con quienes cultivan y producen cada ingrediente.

El chef ha sabido integrar los distintos elementos que conforman la gastronomía del lugar con su talento. Junto a él trabajan Onan Mendoza en la sous cocina, Luis Ruiz en investigación gastronómica y Jesús Zazueta al frente de la repostería, un trío que eleva la experiencia en cada servicio.

Como parte de esta experiencia se encuentra Casa Olivea, el refugio que el viajero merece encontrar al final del día. Con catorce habitaciones diseñadas con una sensibilidad que abraza lo esencial, el hotel boutique propone una forma de hospedaje que tiene más de experiencia de retiro que de escapada convencional. El interiorismo cuida cada detalle sin exhibirse, acompañando una experiencia que invita a desconectarse del ruido y sintonizar con el paisaje: las vides, la luz del atardecer, el silencio y el campo.

Olivea es mucho más que estética. La reciente instalación de paneles solares, la reutilización consciente del agua, el cuidado meticuloso del huerto que nutre directamente la cocina: todo apunta a un modelo de hospitalidad que entiende la sostenibilidad no como tendencia, sino como obligación moral con el territorio que la sostiene.



Olivea Farm to Table recibió el Premio México Gastronómico de Sustentabilidad 2026, un reconocimiento otorgado por Culinaria Mexicana.



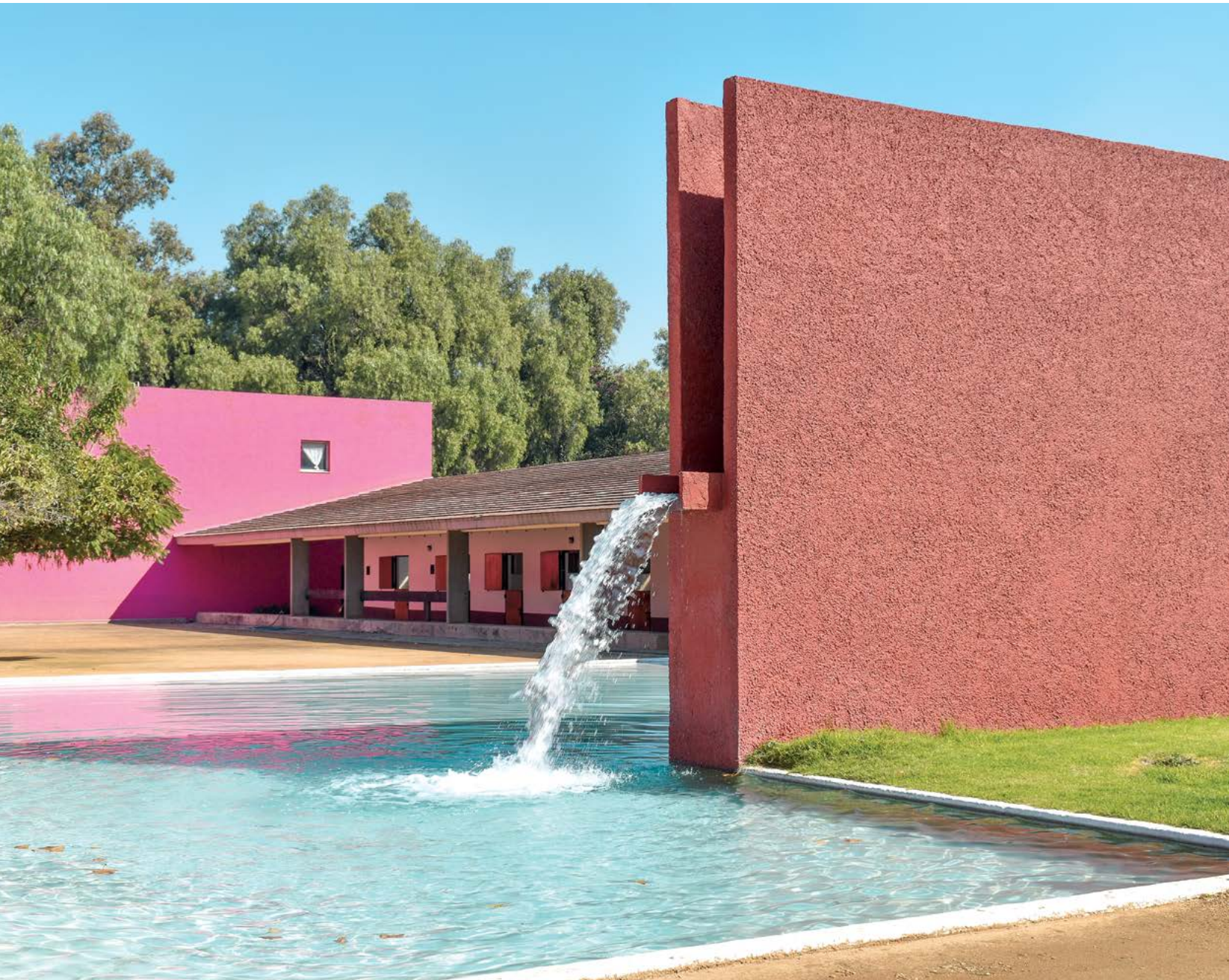
Lo que comenzó como un restaurante con filosofía "del huerto a la mesa" se convirtió en una experiencia memorable.

"Olivea es un proyecto vivo, que se construye todos los días con muchas manos y muchas miradas", dicen Ange y Adriana. Y en esa frase se halla la clave de todo: lo que hace extraordinario a este rincón del Valle de Guadalupe no es un solo plato, ni una sola habitación, ni un solo gesto de diseño. Es la suma de una filosofía que, en cada temporada, elige la coherencia sobre el espectáculo, la raíz sobre la tendencia, y la tierra, siempre, como punto de partida y de llegada. ●

Obras de Luis Barragán: la guía para conocer al emblemático arquitecto mexicano

Por: Food and Travel
Fotografía: Cortesía y redes sociales

Cuadra
San Cristóbal



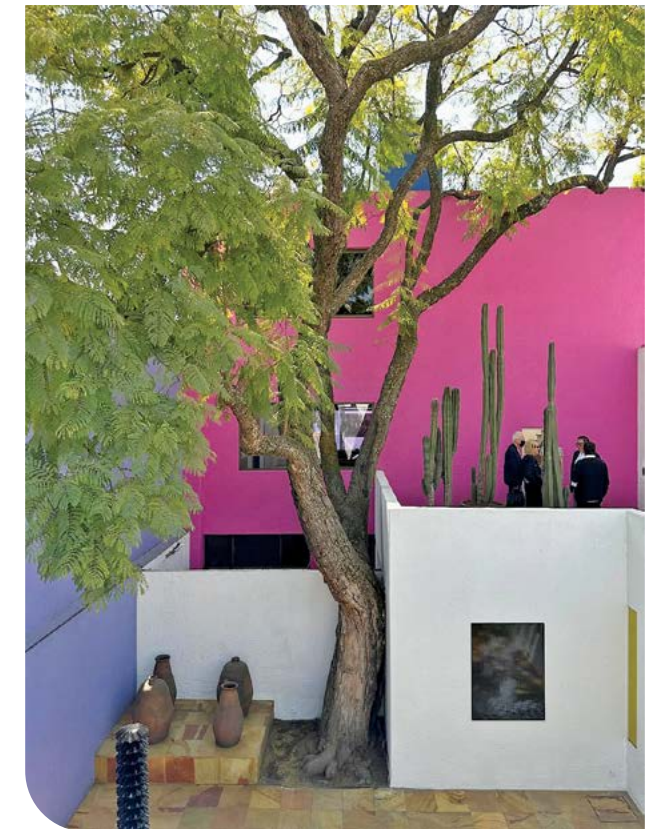
Casa
Estudio



Casa
Estudio



Casa Gilardi



En 1980, Luis Barragán selló su trayectoria como uno de los arquitectos más influyentes del siglo XX al recibir el premio Pritzker, considerado el Oscar de la arquitectura. Su visión, impregnada de emoción, silencios y sutiles juegos de luz, es un legado artístico que usted puede descubrir en un recorrido por varios de sus proyectos en la Ciudad de México y sus alrededores. Tome nota de esta guía dedicada a sus obras, y permítase vivir una experiencia que trasciende muros y planos.

LUIS BARRAGÁN: OBRAS CON EMOCIONES

Antes de adentrarse en cada espacio, conviene concederse una pausa para conocer algunos matices esenciales de la obra de Luis Barragán. El arquitecto, originario de Guadalajara, encontró en su lugar de origen una fuente inagotable de inspiración que marcó el pulso de su desarrollo profesional. A ello sumó la riqueza de la arquitectura popular de las provincias mexicanas: patios íntimos, el cromatismo de las calles y la vida contenida en las plazas centrales, elementos que aparecen una y otra vez en su lenguaje arquitectónico.

A partir de estos componentes, la obra de Luis Barragán muestra pautas inconfundibles: el manejo magistral de la luz y el color —con ese rosa vibrante que se vuelve emblema—, la pureza de la geometría, la contundencia de los muros y un trasfondo profundo que se expresa en la integración del agua, el silencio y los espacios de transición. Esta apuesta le dio reconocimiento en México y en el extranjero, consolidó una visión única para construir e influyó en generaciones de arquitectos que hoy reinterpretan su legado.

CINCO SITIOS CON OBRAS DE LUIS BARRAGÁN

Casa Estudio

Es un espacio imprescindible para un primer contacto con Luis Barragán y sus obras. Se trata de la casa que habitó el arquitecto hasta su fallecimiento en 1988. Se ubica en la bulliciosa zona de Tacubaya, pero en realidad es un refugio de serenidad donde los principales elementos son los muros rosas, amarillos y blancos, que conviven con la luz y la integración de elementos naturales. El alma del lugar es el patio, visible desde casi todas las estancias de la casa, ideal para la reflexión y el encuentro con la calma.

En 2004, la UNESCO integró el inmueble a la lista de su Patrimonio Mundial por el carácter maestro, en el que converge la arquitectura moderna, los detalles vernáculos de sus obras y los preceptos filosóficos de Luis Barragán.

Reserva en: casaluisbarragan.org

Casa Gilardi



Casa Gilardi

El último proyecto formal del arquitecto, donde se muestra su visión creativa al máximo, resulta ineludible en cualquier recorrido de Luis Barragán y sus obras. En esta casa-museo, que perteneció a la familia Gilardi, sorprende el uso de los colores, la forma como la luz se cuela en cada rincón y el desafío de conservar un ejemplar de jacaranda en el planteamiento original.

Otros elementos destacados son la piscina entre la zona de estar y el comedor, una escalera que parece flotar y el protagonismo de la paleta roja y azul, inspirada en la obra del pintor mexicano Jesús Chucho Reyes.

Reservas en: casagilardi@gmail.com

IG: [@casa_gilardi](https://www.instagram.com/casa_gilardi)

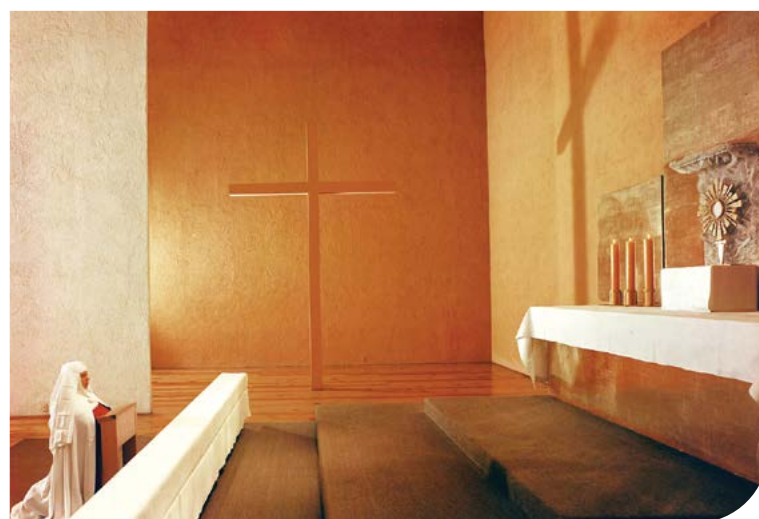
Capilla de las Capuchinas

En realidad, este proyecto forma parte del convento de las capuchinas, una orden religiosa que aún habita el inmueble, por lo que las visitas guardan estrictas medidas de respeto. Si decide visitar este recinto para conocer más de Luis Barragán y sus obras, encontrará un sitio con profunda visión espiritual y, quizá, la faceta más religiosa del arquitecto.

La obra fue una remodelación de la capilla existente, aunque destaca por el uso del color para remarcar la presencia de celosías, los juegos de luz y el tratamiento del espacio.

Reservaciones al 55 5573 2395.

Capilla de las Capuchinas



Cuadra San Cristóbal

Cuadra San Cristóbal

Recientemente convertida en espacio cultural, se trata de una vivienda construida entre 1966 y 1968, en donde también se integraron caballerizas y una fuente monumental. El elemento que armoniza todo el conjunto es un extenso muro en color rosa que permite separar espacios, pero también dar emoción a los recorridos entre áreas.

Otros elementos arquitectónicos que destacan, como en buena parte de las obras de Luis Barragán, son los detalles del funcionalismo, el paisaje mexicano y los acentos rurales a través de la tierra, el pasto y la intensidad cromática.

Reserva en lacuadrabarragan.org

Casa Pedregal

Nuestra última recomendación para conocer más de Luis Barragán y sus obras es esta vivienda construida hacia 1949, conocida también como casa Prieto López. Su importancia no solo radica en la solución del espacio a través del lenguaje —algo representativo del arquitecto—, como los colores, la luz y la inclusión del agua, sino en que fue una de las primeras casas de Jardines del Pedregal, y dio pie al desarrollo de la zona.

Luis Barragán diseñó también el mobiliario y la decoración, y se encargó de mantener la flora nativa y el paisaje de piedra volcánica, algo único en sus obras. Así, logró una propuesta auténtica y respetuosa con el ambiente.

Reservaciones en: visitas@casapedregal.com.

IG: [@casa_pedregal](https://www.instagram.com/casa_pedregal)



Casa Pedregal

El arte de saber cocinar: el nuevo lujo de una generación que busca experiencias con profundidad

Por: Maite Borbolla

En una época cuando el acceso lo es todo – viajes, objetos, experiencias–, el verdadero lujo se redefine. Ya no se trata solo de poseer, sino de comprender. De detenerse. De dominar. Hoy, el lujo más escaso no es el tiempo, sino la capacidad de vivirlo con intención.

En este nuevo paradigma, la gastronomía emergió como una de las formas más refinadas de expresión personal. No como habilidad utilitaria, sino como un lenguaje cultural que exige sensibilidad, disciplina y una conexión profunda con el origen de las cosas.

Saber cocinar –realmente cocinar– implica mucho más que seguir una receta. Es entender la transformación de los ingredientes, respetar los tiempos, dominar la técnica y, sobre todo, desarrollar criterio. Es un proceso que requiere

atención, paciencia y un estándar elevado de exigencia personal.

No es casualidad que cada vez más personas exitosas –empresarios, líderes, creativos– encuentren en la cocina un espacio de exploración y refinamiento. En un mundo dominado por la inmediatez, la cocina representa lo opuesto: un ejercicio de precisión, pausa y presencia.

En este escenario, instituciones como Le Cordon Bleu han desarrollado un modelo educativo que trasciende la enseñanza tradicional. Con más de un siglo de historia, su metodología se basa en la transmisión rigurosa de la técnica clásica francesa –reconocida en el mundo por su estructura y exigencia– combinada con una apertura hacia ingredientes, culturas y territorios que enriquecen la experiencia formativa.

Una generación que encuentra en el detalle su mayor signo de distinción



El resultado no es mera formación técnica, sino una transformación en la manera de pensar. Aprender bajo este estándar implica comprender que la excelencia no es un momento, sino un hábito. Que cada corte, cada cocción y cada montaje responden a una lógica precisa. Que detrás de cada plato existe una historia que debe respetarse y reinterpretarse con conocimiento.

En México, esta experiencia adquiere una dimensión particular. La riqueza de su gastronomía, reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, no se limita a sus sabores: se extiende a la complejidad de sus procesos, la diversidad de sus ingredientes y la profundidad de sus tradiciones.

En este punto, la formación adquiere un valor diferencial. La cocina mexicana, lejos de ser intuitiva o espontánea, es técnica, estructurada y compleja cuando se estudia desde una perspectiva profesional.

Dominar procesos como la nixtamalización, entender el equilibrio de un mole o ejecutar con precisión una receta tradicional implica conocimiento, repetición y guía experta. En espacios académicos como el campus de Le Cordon Bleu México, esta convergencia entre la técnica francesa y la riqueza culinaria mexicana se traduce en una experiencia formativa única en la región. Es una experiencia que no solo enseña a cocinar, sino a pensar, a observar y a ejecutar con intención.

Para muchos, acercarse a este tipo de formación no responde a una búsqueda profesional en el sentido tradicional. Es, en realidad, una decisión profundamente personal: invertir en una habilidad que transforma la forma de percibir el mundo.



Entre temperaturas y tiempos, nace una estética irreprochable

Cocinar se convierte entonces en un acto consciente. En una manera de conectar con la materia prima, con la historia, con uno mismo. En un espacio donde coexisten la exigencia y el disfrute. Y quizá ahí radica su verdadero valor.

En una era donde todo sucede rápido, donde todo es accesible, elegir aprender algo que requiere tiempo, disciplina y compromiso se convierte en una declaración de principios. El nuevo lujo no está en lo inmediato. Está en lo que se construye. En lo que se domina. En lo que permanece.

Para quienes buscan algo más que una experiencia pasajera –para quienes entienden el valor de la profundidad, el detalle y la excelencia–, la cocina deja de ser una actividad y se convierte en un camino. Un camino que, en los espacios adecuados, puede transformar no solo lo que se hace, sino la forma como se vive.

Porque, al final, saber cocinar no es una habilidad más. Es una forma de entender la excelencia. Es una forma de vivir. ●

K-Boom: ¿el nuevo reto gourmet?

Por Victor Marquez, PhD
vom2@cornell.edu

Cuando en la Ciudad de México se planteaba construir los llamados “segundos pisos”, en Seúl se planeaba ya el desmantelamiento casi total de la red viaductos elevados que atravesaban la ciudad. En los gigantescos espacios recuperados se revitalizaron ríos, se construyeron parques públicos, plazas y andadores para festivales, canchas deportivas y ciclo pistas eternas. Tan sorprendente visión futura obligó a voltear a Asia en busca de un nuevo modelo



Pollo Frito en Jowong

de desarrollo. Fue entonces cuando pisé tierras coreanas por vez primera. Me quedó claro que sus habitantes habían pasado por una transformación dolorosa y profunda, pero estaban decididos, como jamás había yo visto en otro país, a superar la pobreza para convertirse en una sociedad de clases medias y medias altas. Como me explicaban algunos altos funcionarios, “en Corea planeamos a todo con un horizonte de al menos cien años; no creamos, mejor sumamos lo mejor del mundo y lo interpretamos a nuestra forma”. Por si fuera poco, aseguraban que en el futuro lograrían ser la máxima potencia cultural e intelectual del orbe. ¿Cómo? Fomentando un modelo académico espectacular que alcanzó a todos sus habitantes por igual. Entendiendo el lugar donde vivimos, sentí algo de envidia y desesperanza al oírlo e imaginarlo. Al mismo tiempo, pensé que no había más que aprender de ellos, con humildad, y ayudar a cambiar el desastre que nos rodea. “K-Boom” es una expresión popular para describir superficialmente un fenómeno cultural complejo, que en su escala vertical abarca desde las novelas de Han Kang, premio Nobel de literatura 2024; la Palma de Oro en Cannes para *Boong Joo-ho*; el éxito de la firma de arquitectura SA-MOO; la locura colectiva del K-Pop, o los *blockbusters* de Netflix *Squid Game* o *Culinary Class Wars* —por mencionar algunos—.

WINNER OF THE 2024 NOBEL PRIZE IN LITERATURE

HAN KANG

‘An extraordinary experience’
Guardian ‘Terrifying and terrific’
Lauren Groff



THE VEGETARIAN
채식주의자



Kimchi fried rice
en GEN Houston

Regresando a la glotonería, debo aceptar que mi desconocimiento de la comida coreana hace décadas era mayúsculo. En ese momento no había yo comido más de media docena de veces en el barrio coreano en Nueva York, y media docena de veces en el superlativo Momofuku en el East Village. La comida tradicional me parecía difícil de asimilar, llena de gustos adquiridos y riesgos en la aceptación de las texturas, junto con sabores complejos que no tenían referencia en la memoria gustativa de quien esto escribe. Por suerte, el *enfant terrible* de la fusión coreana-americana, David Chang, logró —con un espíritu casi infantil— hacernos probar lo que les gustaba a él y a sus amigos cuando eran niños. Con esta fórmula, formó colas de decenas de personas en su diminuto restaurante cercano a Union Square. En esos tiempos me emocionaba explorar sus extrañas creaciones: *gnocchi* hecho con polvo de sopa ramen seca, sus deli-

ciosos *bao de pancetta* de cerdo rostizada, los callos de almeja en consomé o su pay de crema de toronja. Sin embargo, a pesar de las influencias, la base de su cocina era cien por ciento tradicional. Tal vez esa autenticidad en el segundo plano lo convirtió en innovador y embajador de esta misteriosa y exótica cocina —que, a decir verdad, poco se comía en occidente—.

En la siguiente década, tras mi primera visita a la península, quedé embrujado no solo con el país y su cultura, sino con su complejísimo legado culinario. Debo aceptar que esas aventuras nocturnas por los mercadillos de comida que se anidan el corazón de las supermanzanas eran emocionantes y solo para valientes. Describirlo es casi imposible, pero imagine el lector: puestos que exhiben productos de mar y tierra con la máxima frescura, y en la trastienda, fogones improvisados de donde manan nubes de

vapor y humo. Ordenar algo es casi imposible sin ayuda de un local, porque primero se escogen los ingredientes y luego las preparaciones deseadas. El resultado es un banquete de prueba y error, en donde cada plato se vuelve un reto para descifrar en cuanto a condimentos y métodos.

Y qué decir del acompañante nacional, una bebida subsidiada por el estado para mantener a un pueblo feliz: el *soju*. Esta ligera joya dulzona, que se asemeja al sake, varía en graduación alcohólica desde 13% hasta dispararse a graduaciones de aguardiente. Se asemeja el gusto seco del vodka o el *sochu* japonés (ello depende del origen del destilado, ya sea arroz, cebada, trigo o papa). Su distribución es tan masiva que una botella de Jinro o Chum Churum en una máquina de *vending* en las calles vale entre uno y dos dólares.

Para abreviar la historia, diremos que en Corea del Sur uno aprende rápidamente que el secreto de su legado se esconde en la preparación del *kimchi* y la pasta de chiles, *gochujang*. El primero es un fermentado de col china, a la manera del *Sauerkraut* alemán o polaco, aunque aquí agregan gachas de arroz fermentado,

mucho ajo, jengibre y un potente polvo de chile llamado *gochutgaru*. El proceso de fermentación puede llevar desde días hasta años, aunque cueste trabajo crearlo. Existen muchas variaciones regionales de *kimchi*, y cada una se convierte en acompañante y sazónador de cada platillo. Para los estómagos que no acostumbran a consumir bacilos lácticos como el yogurt, jocoque, *kombucha* u otros alimentos fermentados, el efecto inicial puede ser desagradable, está usted avisado (por supuesto, siempre es posible acostumbrar al sistema digestivo con gradualidad y con bebidas fermentadas como Yakult, Calpis o los tés de *kombucha*).

En cuanto al *gochujang*, imaginemos algo parecido a la pasta de mole mexicano. Es un preparado picante, salado y semiácido, con aroma potente a productos fermentados. Se prepara amasando chiles molidos con vinagre, arroz glutinoso, polvo de soya y malta de cebada. Esta deliciosa mezcla cimienta los cuatro pilares de la cocina del país: *bibimbap*, *tteokbokki* (pasteles de arroz), pollo frito coreano y *jjigae* (guisos).

La idea de escribir este artículo parte de una extraordinaria cena de negocios a la que asistí hace unas semanas en ABSteak by Chef Akira Back, un sitio dedicado a la barbacoa del más alto nivel. El sitio, instalado en un sótano en pleno centro de San Francisco, no muestra refinamiento occidental; más bien lo transporta a uno a un sitio auténtico en Seúl. Busque a su director, el hospitalario Peter Kim, un personaje que no solo



Salón en Gaonnuri



Wagyu A5 en ABSteak

es el guía gastronómico, sino que él mismo asa la carne en la mesa. En este caso, el nivel alcanzado es olímpico. Se ordenó Wagyu Satsuma Deung Shim A5, original de la prefectura de Kagoshima. Simplemente, la mejor carne que he comido en mi vida. El nivel del marmoleo y la calidad de la grasa, sutilmente tallado con sal *cheonilyeom*, es indescriptible. Los cortes incluyen múltiples acompañamientos a la manera *banchan*, pero es obligado agregar *japchae*, una preparación memorable de fideos cristal con carne marinada, setas ostra y salsa de soja y ajo glutinosa. Cuando uno piensa que no puede superarse lo anterior, llegan a la plancha (por supuesto, inserta en la mesa) una pila de camarones tigre coreanos, crustáceos de tamaño colosal sutilmente tallados en sal, que se comen apenas asados y con textura *al dente*. Acompañe estas maravillas con un Clos de la Tech (2018), *pinot noir* de las colinas de Santa Cruz, para la carne. Un Chimney Rock (2021), un metálico *blend* de Napa; junto a los langostinos gigantes, saca auténticas lágrimas.

Cerremos con lo monumental. En Nueva York, reserve en el clásico de clásicos: Gaonnuri, un lugar al que acudo desde hace más de una década y sigue siendo el coto coreano más refinado de la ciudad. El sitio es difícil de encontrar, mejor busque la torre Nomad en Korean Town y pulse el ascensor hasta el piso 39. Reserve con antelación y exija una mesa junto a la ventana.

Inicie con un Peter Michael L'Après-Midi, Knights Valley (2022), un *sauvignon blanc* sublime, a tono con el lujo de un restaurante que amerita el vestido y la chaqueta. Combine la degustación del chispeante vino con las verduras de raíz con aderezo de bayas de magnolia. Bienvenido al templo. Prosiga con la *pancetta* rostizada con rábano y col *kimchi*, y los panqués mixtos de bacalao, gamba, carne a la pimienta y otras variantes, según la temporada. Estupendo. Para el siguiente tiempo, maride con un expresivo y seco *chianti*, el Luiano Ottantuno, Gran Selezione (2020); por el precio, este vino rebasa toda expectativa. Ordene un *bibimbap* (arroz, tropezón y verdura encurtida en piedra) con *bulgogi* y tesoros de mar; remate con una selección de cortes *wagyu*, langostinos, cuello de cerdo o pecho de pato en plancha y ahumador. Para digerir semejante festín, está bien merecida una o varias copas de Ki One, el multipremiado whiskey coreano, que simplemente lo dejará boquiabierto. ●

Salón en ABSteak



Banchan en Gaonnuri



Arquitectura icónica y alta gastronomía: las mesas más espectaculares de América

Por: Guadalupe Terrats
@guadaterrats
Consultora en lujo y sostenibilidad

En las grandes capitales del continente americano, la alta gastronomía encontró un aliado natural en la arquitectura. Con frecuencia cada vez mayor, los restaurantes más interesantes no solo destacan por su cocina, sino por el edificio que los alberga: rascacielos impresionantes, hoteles concebidos como obras de arte o desarrollos inmobiliarios que redefinen el paisaje urbano.

En estos lugares, la conexión comienza mucho antes del primer plato. El acceso, la distribución del espacio, las vistas y el diseño interior forman parte de una narrativa construida con todo cuidado, donde la arquitectura es un ingrediente más de la experiencia gastronómica.

Manhatta



EL EDIFICIO TAMBIÉN ES PROTAGONISTA

La relación entre gastronomía y arquitectura es un signo distintivo del lujo contemporáneo. Los grandes restaurantes del continente ya no se contentan con un domicilio prestigioso: aspiran a habitar edificios capaces de convertirse en destino por sí mismos. Rascacielos, hoteles de autor o desarrollos culturales de gran escala funcionan hoy como escenarios donde la cocina se integra en una narrativa más amplia de diseño, ciudad y experiencia.

A continuación, querido lector, presentamos una selección de restaurantes del continente americano donde el edificio es tan extraordinario como la mesa.

1. MANHATTA — NUEVA YORK

Arquitectura financiera convertida en templo gastronómico

En el piso 60 del rascacielos ubicado en 28 Liberty Street, uno de los edificios más emblemáticos del distrito financiero de New York City, se encuentra Manhatta. El restaurante pertenece al grupo Union Square Hospitality Group, fundado por el empresario Danny Meyer. Actualmente, la cocina está al mando del chef Justin Bogle.

El espacio domina el skyline neoyorquino con una vista panorámica de 360 grados que abarca el East River, el puente de Brooklyn y la Estatua de la Libertad. La propuesta culinaria privilegia los ingredientes de temporada, preparados con técnica francesa contemporánea: *foie gras* con *brioche* tostado, pato envejecido en seco o mariscos del Atlántico preparados con precisión minimalista. Aquí, el lujo se define por la sensación de cenar suspendido sobre Manhattan.

2. LING LING — CIUDAD DE MÉXICO

Alta cocina asiática en el rascacielos más exclusivo del corredor Reforma

En la cúspide de Chapultepec Uno, uno de los desarrollos inmobiliarios más avanzados de la Ciudad de México, se encuentra Ling Ling Mexico City. El restaurante, parte de Grupo Hunan, es creación del chef Richard Sandoval.

Situado en el piso 56 del edificio, ofrece una de las vistas más espectaculares de la capital, con el Bosque de Chapultepec desplegándose como un tapiz verde ante los ventanales. La cocina fusiona la tradición asiática con estética contemporánea: un refinado *dim sum*, pato Pekín, *robata grill* y *sashimi* de factura impecable.

La experiencia combina el vértigo urbano, diseño contemporáneo y gastronomía cosmopolita.



Ling Ling

3. SKYE — SÃO PAULO

La azotea más icónica de la arquitectura brasileña contemporánea

El futurista Hotel Unique, diseñado por el legendario arquitecto Ruy Ohtake, es uno de los edificios más reconocibles de São Paulo. En su azotea se encuentra Skye Restaurant & Bar, dirigido durante años por el chef franco-brasileño Emmanuel Bassoleil.

El restaurante rodea una piscina roja que se convirtió en icono visual de la ciudad. Desde allí se contempla el Parque Ibirapuera, mientras la cocina propone una fusión refinada de sabores brasileños y técnica francesa: risotto de camarón, pescado fresco del litoral atlántico y carnes maduradas con precisión.

Es uno de los lugares donde la arquitectura, el paisaje urbano y la gastronomía dialogan con mayor fuerza en América Latina.



Skye del Hotel Unique en Sao Paulo

4. LOS FUEGOS BY FRANCIS MALLMANN — MIAMI

El fuego como espectáculo dentro de un desarrollo cultural de lujo

Dentro del espectacular Faena Hotel Miami Beach, pieza central del Faena District Miami Beach, se encuentra Los Fuegos by Francis Mallmann. El chef Francis Mallmann, maestro de la cocina a fuego abierto, propone aquí su interpretación más exquisita de la tradición patagónica: carnes cocinadas lentamente sobre brasas, vegetales asados en hierro y pescados preparados en parrillas abiertas.

Los Fuegos en Faena Hotel, Miami





Fasano
Sao Paulo

El comedor, dramático y opulento, refleja la estética teatral del complejo Faena, donde arte, arquitectura y hospitalidad forman parte de un mismo universo creativo.

5. 360 RESTAURANT – TORONTO

Una mesa suspendida sobre el skyline canadiense

En lo alto de la icónica CN Tower, símbolo de Toronto, se encuentra 360 Restaurant. Ubicado a más de 350 metros de altura, el restaurante gira con lentitud, ofreciendo una vista panorámica completa de la ciudad y del lago Ontario.

360 Restaurant



Platillo de
Fasano Sao Paulo

En la cocina abundan los ingredientes canadienses –bisonte, cordero de Ontario, mariscos del Atlántico– acompañados por una cava reconocida internacionalmente que reúne algunas de las mejores etiquetas del país. Cenar aquí significa participar en una de las experiencias gastronómicas más vertiginosas del continente.

6. FASANO – SÃO PAULO

La elegancia italiana dentro de una obra maestra de la arquitectura moderna

El Hotel Fasano São Paulo, diseñado por el arquitecto Isay Weinfeld, se considera uno de los hoteles más elegantes de América Latina. En su interior se encuentra Fasano, de cuya cocina italiana contemporánea se encarga el chef Luca Gozzani.

El comedor –de madera oscura, iluminación tenue y proporciones impecables– refleja la estética refinada del edificio. En la mesa destacan platos como *tagliolini* con trufa blanca, risotto de azafrán o pescados mediterráneos preparados con precisión clásica.

En estos espacios, reservar una mesa es también participar en la historia arquitectónica de la ciudad, porque sí, aquí el lujo se manifiesta en la armonía perfecta entre arquitectura, diseño y gastronomía. *Bon appétit!* ●

El Capricho de Gaudí: la arquitectura como acto de libertad

Por: Guadalupe Terrats
Corresponsal en Alemania
@guadaterrats

Hay arquitectos que diseñan mundos. Antoni Gaudí pertenece a esa estirpe rara de creadores que no aceptaron las reglas del lenguaje arquitectónico de su tiempo, sino que inventaron uno propio. Entre sus obras más singulares, menos conocidas y quizá más reveladoras se encuentra El Capricho, una casa que no es casa, sino manifiesto.

Construido entre 1883 y 1885 en la localidad de Comillas, en Cantabria, al norte de España; El Capricho –cuyo nombre original es Villa Quijano– se concibió como residencia de verano para Máximo Díaz de Quijano, un indiano ilustrado, músico, coleccionista y amante de las artes. La elección de Gaudí para edificarlo no fue casual: ambos compartían una sensibilidad que entendía la arquitectura como expresión de carácter, ritmo y emoción.

En El Capricho, Gaudí no buscó complacer la tradición ni el canon. Buscó, como siempre, la coherencia entre forma, naturaleza y espíritu.

LA MÚSICA DEL SOL

El Capricho es una partitura solar. Gaudí diseñó la casa siguiendo la trayectoria del sol, de modo que cada estancia recibiera luz en un momento preciso del día. La arquitectura debía acompañar el ritmo natural de la vida. El edificio se despliega horizontalmente, como si quisiera abrazar el paisaje cantábrico, con una orientación que privilegia la luz del sur y protege del viento del norte.

EL GIRASOL COMO OBSESIÓN POÉTICA

Uno de los elementos más fascinantes de El Capricho es su decoración cerámica: cientos de girasoles esmaltados recorren la fachada como un mantra visual. El girasol no es un orna-



mento. Es un símbolo. Representa la fidelidad al sol, la búsqueda constante de la luz, la idea de movimiento perpetuo. En manos de Gaudí, la cerámica –tradicionalmente utilitaria– se convierte en lenguaje metafísico. Los girasoles parecen seguir el curso del día, como si la casa misma estuviera viva.

ORIENTE, MUDÉJAR Y MODERNIDAD

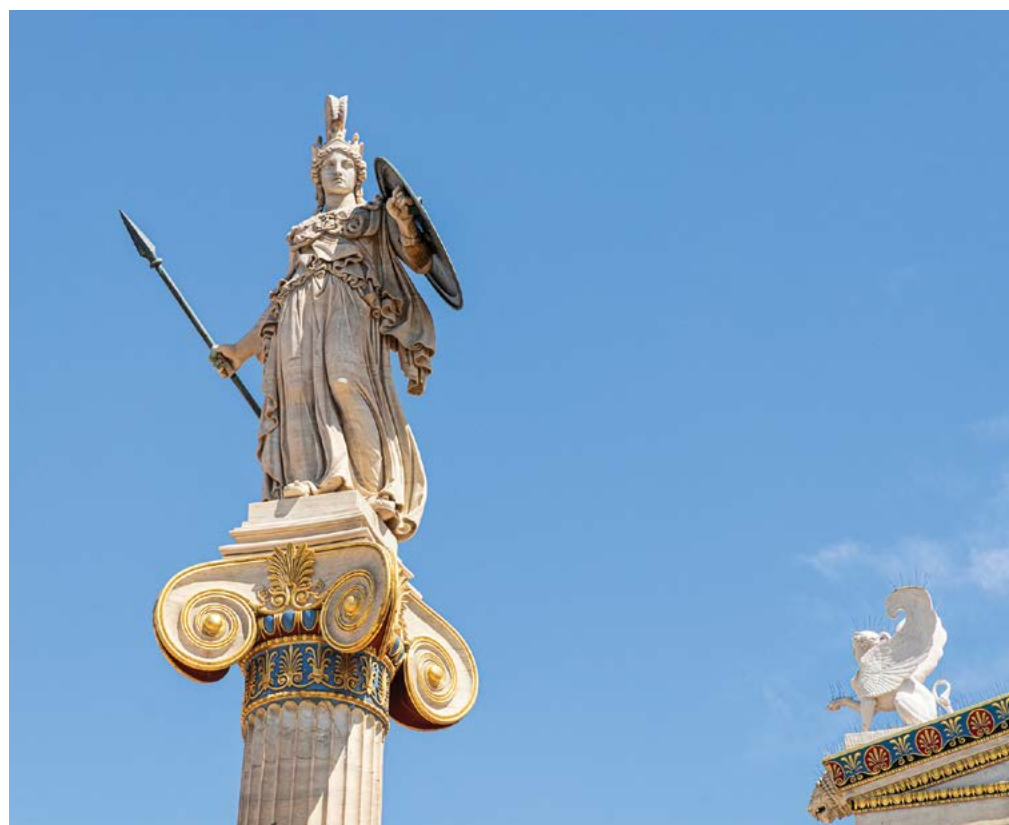
El Capricho combina influencias orientales, arte mudéjar, neogótico y modernismo en una síntesis imposible de clasificar. La torre cilíndrica, coronada por una cúpula revestida de cerámica verde, evoca minaretes islámicos; los arcos lobulados recuerdan la arquitectura andalusí; la carpintería muestra una precisión artesanal casi musical.

Un joven arquitecto que experimenta, se atreve y juega. Y en ese juego –en ese capricho– se revela la esencia de su pensamiento: la arquitectura como acto de libertad, como resistencia a la uniformidad, como celebración de la imaginación. ●

El Partenón

Por: Pedro Fernández Noriega
X: @pedro_historia

Arriba, encaramado sobre una enorme roca de 156 metros de alto, permanece impasible y sereno, observando pasar el tiempo. Durante dos mil quinientos años ha visto todo lo que hay que ver y experimentado cualquier cantidad de vivencias... épocas doradas y momentos gloriosos, así como horas oscuras y humillaciones indecibles. Grandes imperios lo han dominado, pero se han desvanecido, mientras él permanece en pie, mudo testigo de los siglos. Cientos de poetas, miles de historiadores y millones de turistas lo han contemplado con admiración. Es el Partenón, la joya de Atenas y, por extensión, del mundo y la cultura occidentales.



Columna de la diosa Atenea, una de las deidades olímpicas en la religión griega clásica, en la moderna Academia de Atenas

Vista panorámica Aéreas del Templo del Partenón y el teatro Odeón de Herode en la Acrópolis de Atenas, Grecia

Es posible que el lugar donde ahora se alza el antiguo templo haya estado habitado hace varios milenios. La gran roca servía como defensa contra enemigos y es ahí donde nació la ciudad. **Ἀκρόπολις**, literalmente, una 'ciudad elevada', capaz de rechazar cualquier asalto. La diosa Atenea ofreció ser la patrona de la nueva ciudad, pero tenía ante sí un contrincante formidable: Poseidón, hermano de Zeus. Los locales no se decidían por ninguno. El dios de los mares ofreció el caballo a cambio de su elección como patrón, una oferta que no podían rechazar. Pero Atenea, que no por nada era la diosa de la inteligencia, ofreció el olivo, prácticamente un símbolo de la región. Los entusiasmados habitantes dieron la victoria a Atenea, y la floreciente ciudad adoptó su nombre: se llamará Atenas. Es probable que en tiempos arcaicos existiera ya un templo dedicado a la diosa, pero no era el edificio que conocemos. Para verlo habría que esperar algunos siglos.

Mientras Atenas desarrollaba y perfeccionaba su democracia sin ser molestada, un enemigo acechaba el mundo griego, que consistía en una constelación de ciudades-estado esparcidas por el Mediterráneo. En efecto, en el siglo V a. C., los persas se asomaron al Mar Egeo, y de su presencia no podía esperarse nada bueno. La lucha fue brutal... desigual. Los nombres de batallas como Maratón, Termópilas, Salamina y Platea aún resuenan entre nosotros. Esparta y Atenas, con ayuda de otras pequeñas ciudades griegas, derrotaron a los invasores. La victoria, no obstante, tenía un dejo de amargura. Atenas fue destruida por completo. Era el 480 a. C.

Los edificios de la Acrópolis fueron arrasados. Agotados, pero triunfantes, los atenienses recogieron el bronce capturado de las armas

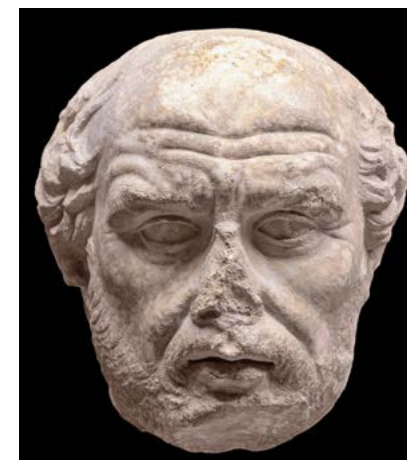
persas, más de tres toneladas, y lo fundieron. Tiempo después se reveló el propósito de aquel acto: una estatua de quince metros de altura se colocó sobre la gran roca. Atenea con su escudo, su casco y su lanza aparecía ante los ojos de los atenienses. Miraba vigilante el mar, desafiando a los persas a repetir la osadía. Desde ahora, Atenea Prómacos –es decir, en primera línea– defendería la ciudad. Lo primero que veían quienes llegaban a Atenas era una diosa enorme erguida en la gran roca, resplandeciendo al sol.

La Acrópolis permaneció baldía durante años. La reconstrucción habría requerido cantidades de dinero que simplemente no existían. Había cosas más urgentes, como revitalizar la flota, recomponer la economía y restaurar la ciudad. En ese contexto, los templos de la Acrópolis se antojaban, al menos por ahora, un lujo innecesario.

Hay quien dice que no hay mayor fortuna para un hombre que nacer en el momento y el lugar adecuado. Ese hombre fue Pericles, un visionario. Provenía de una familia acomodada y comenzó a hacerse popular como mecenas, patrocinando obras teatrales. Ya sabrá el lector

lo mucho que eso les gustaba a los griegos. Pericles comprendió muy pronto que al pueblo le encantan las cosas gratis. Pero, además, entendió que ama la grandeza. Tras escalar diferentes puestos políticos, llegó a la cumbre en el 460 a. C., ocupando el cargo de arconte, puesto que mantuvo durante treinta años –una hazaña, sin duda–. Después de perfeccionar la democracia y convertir a Atenas en la ciudad comercial más importante, convenció a las polis griegas de mantenerse unidas y preparadas en caso de que los odiados persas regresaran. Sugirió que todas las ciudades aportaran dinero en metálico, es decir, oro, para tener un fondo de emergencia en caso de conflicto. Se depositaría en un santuario, en la isla de Delos. Hasta aquí todo muy bien, pero Pericles, ingenioso como era, también convenció a los incautos griegos de que sería Atenas, vencedora de los persas, quien administraría dicho tesoro. Ya se sabe por dónde va el asunto...

Bajo la mirada diligente de Pericles, Atenas creció hasta convertirse en un imperio comercial que dominó el mundo griego. Sus barcos monopolizaban el comercio y su industria florecía.



Retrato de Fidias



Moneda de dracma griega que representa al antiguo estadista griego Pericles

La democracia ateniense, sin embargo, se comportaba como tirana con las demás ciudades que se le sometían. Pero ¿y la Acrópolis? Nada, abandonada. Un gran imperio necesita una gran capital, y el arconte vio en la reconstrucción de los templos de aquella roca espléndidas oportunidades. No solo aumentaría su prestigio, sino que lograría el pleno empleo de la ciudad y proyectaría, a través de magníficos edificios, el poder y la gloria de Atenas.

El proyecto era grandioso, casi planeado para herir vivamente la imaginación de todo ateniense; una obra monumental que haría indeleble la huella de Atenas en el tiempo. Es probable que, arrastrado por el entusiasmo, no reparara en los costos de la empresa. La Asamblea de Ciudadanos, escandalizada por el presupuesto que se les presentaba, se negó en redondo. Pericles intentó convencerlos, en vano. Quizá un recorte aquí, otro allá... nada, la asamblea se mostró inmovible. Luego intentó apelar al orgullo de los atenienses: ¡él financiaría personalmente el proyecto! Un desplante absurdo, sin duda. Pero la oferta quebró a la asamblea. La democracia ateniense no sintió nunca simpatía por los políticos demasiado destacados, y menos por el culto a la personalidad, y justo hacia allá se dirigía el hábil arconte. La asamblea aceptó a regañadientes. Sin embargo, el problema original persistía: ¿y el dinero?

No sabemos si fue idea de Pericles, pero se trató de una jugada maestra. Se utilizaría el tesoro de Delfos. Es cierto, era una clara malversación de los fondos comunes. Pero la realidad es que los persas estaban lejos de volver, y en cuanto a los reclamos de las ciudades griegas, estas estaban sometidas por completo a Atenas y difícilmente podrían reaccionar. La decisión estaba tomada, y los trabajos comenzaron hacia el 444 a. C.

Se utilizó el mármol local, llamado pentélico, pues venía del monte del mismo nombre. Solo la techumbre sería de madera y tejas. Los mejores arquitectos construyeron una obra que sería el orgullo de Atenas y del mundo occidental. Sus nombres quedaron registrados para la historia: Ictino y Calícrates. Sin embargo, el escultor Fidias se llevó las palmas en este monumental templo. Los bajorrelieves exteriores e interiores, con magníficas escenas mitológicas, hicieron del Partenón una obra única. En los frontones oeste y este se tallaron escenas icónicas de la diosa Atenea. En el primero, su nacimiento; en el segundo, la disputa con Poseidón por el patronato de la ciudad. La obra cumbre de Fidias fue la escultura que adornó el interior: Atenea Pártenos, es decir, Atenea virgen.

Isla de las Cícladas Delos, Grecia



History

La monumental estatua de Atenea desapareció, así que solo nos quedan las descripciones de algunos contemporáneos. La diosa medía quince metros de altura, contando el metro y medio de su pedestal. Estaba hecha de marfil y oro. De este último se calculan unos mil ciento cuarenta kilogramos, una cantidad verdaderamente fabulosa, distribuida en láminas desmontables que cubrían la estatua. Era el tesoro de la ciudad, que habría podido comprar unos doscientos cincuenta barcos de guerra. Con tanta riqueza, no es de extrañar que algunos vivales terminaran desmontándola en un momento imposible de determinar.

Por su parte, Fidias tampoco lo pasó bien. Aunque era un gran escultor, reconocido por todos, no pudo justificar un faltante en el material de la estatua. Como Atenas no podía permitir semejante descuido —si acaso fue eso—, lo llevaron a juicio. La historia cuenta que, al no poder explicar la diferencia o reponer el oro, era inevitable la pena de muerte. Su salvación vino del lugar más improbable. La ciudad de Olimpia, deseosa de hacerse con sus servicios, pagó la cantidad faltante y lo contrató para esculpir le enorme escultura de Zeus en el centro ceremonial donde las olimpiadas se celebraban cada cuatro años. Fue su obra cumbre, una de las siete maravillas de la antigüedad... quién diría.

El pico del Monte Pentélico al este de Atenas



Ruinas de la antigua ciudad de Olimpia

Los trabajos del Partenón se dieron por terminados en el 429 a. C. El monumental edificio aparecía ante los atenienses en todo su esplendor. Un templo de planta rectangular de 30 por 70 metros, con una proporción armónica y bella. Los griegos conocían bien la proporción aurea y la manejaban a la perfección. No solo eso: dominaban los más profundos secretos arquitectónicos; a saber: la incapacidad del ojo humano para percibir las líneas rectas. Al observar una estructura recta, el ojo nos engaña y se ve curvada, de manera que hay que construir líneas curvas para que el ojo las vea rectas... menudo reto. Así, la base del Partenón se eleva seis centímetros en la parte central de las fachadas frontal y posterior, y once centímetros en la lateral, como si de un sutil arco se tratara. Las columnas tampoco son rectas, sino que están levemente inclinadas hacia el interior para producir el efecto visual de rectitud. Metopas con bajorrelieves y esculturas completaban el majestuoso edificio, que vivió sus mejores tiempos del siglo IV a. C. hasta el V d. C.

Pero todo cambia. El cristianismo cundió por el Imperio Romano, y en el 380 d. C., el emperador Teodosio barrió con todos los templos paganos, incluyendo la joya de Atenas, que se convirtió en iglesia dedicada a alguna advocación de la virgen María. Se cambió una virgen por otra, pero los años aciagos llegarían después.

Claramente, el edificio había caído en la negligencia y el abandono, pero al menos mantenía su función como sitio de culto. Todo cambió con el imparable avance del islam. En el siglo XV, se derrumbó el Imperio Bizantino mientras los turcos otomanos conquistaban Constantinopla y, de paso, Grecia. El Partenón se convirtió por un tiempo en una mezquita, para finalmente transformarse en almacén de municiones y pólvora; es decir, un polvorín. Cuesta trabajo imaginar semejante edificio reducido a una simple bodega del ejército turco, un destino que seguramente no merecía.

En 1687 sucedió lo indecible. Venecia, en guerra con los turcos, atacó Atenas, bombardeándola. El destino quiso que un cañonazo veneciano impactara el Partenón, que aún era un polvorín. La techumbre voló por los aires y el edificio quedó muy dañado. Por eso, hoy el visitante notará que el templo no tiene techo. Pero faltaba la última humillación.

La famosa Acrópolis de Atenas con el Templo del Partenón, Ático de Herodes, Herodeón, al atardecer



Hacia el siglo XIX, los británicos se habían convertido en obsesos de la arqueología, y el representante de la corona británica ante el sultán turco lo era en grado sumo. Lord Thomas Elgin que, sabiendo que a los otomanos la riqueza arqueológica de su imperio les era indiferente, logró obtener un decreto que le permitía llevarse “piedras con inscripciones y dibujos”, un documento bastante ambiguo, como se ve. Así, mediante sobornos y esgrimiendo un documento poco asertivo, lord Elgin sacó de la Grecia otomana esculturas y relieves que llevó a Gran Bretaña financiándolo él mismo. Pero el pobre Elgin no tardaría en pasar por un divorcio tan oneroso que se vio obligado a venderlo todo al gobierno británico por una fracción de su valor. Este tesoro terminó en el Museo Británico de Londres en 1816.

Hoy, los gobiernos de Atenas y Londres negocian la posible devolución de las preciadas piezas de Elgin y otras más, mientras el Partenón sigue allá arriba, encaramado en esa roca, viendo pasar el tiempo. El viejo edificio, testigo de la historia, impasible ve desfilar turistas y uno que otro poeta frente a él. ●

40 años de innovación que se traducen en bienestar Hospital Angeles Health System



Hospital Angeles
Pedregal 2026

Hoy, hablar de salud es hablar de bienestar. De vivir más y mejor, con la tranquilidad de contar con atención médica de la más alta calidad cuando realmente importa. Bajo esa visión, Hospital Angeles Health System celebra 40 años de trayectoria acompañando a millones de personas en cada etapa de su vida. Desde sus inicios, la institución nació con una convicción clara: ofrecer medicina de excelencia, respaldada por tecnología de vanguardia y un profundo sentido humano. Un modelo que ha evolucionado hasta consolidarse como uno de los sistemas hospitalarios privados más relevantes de México.

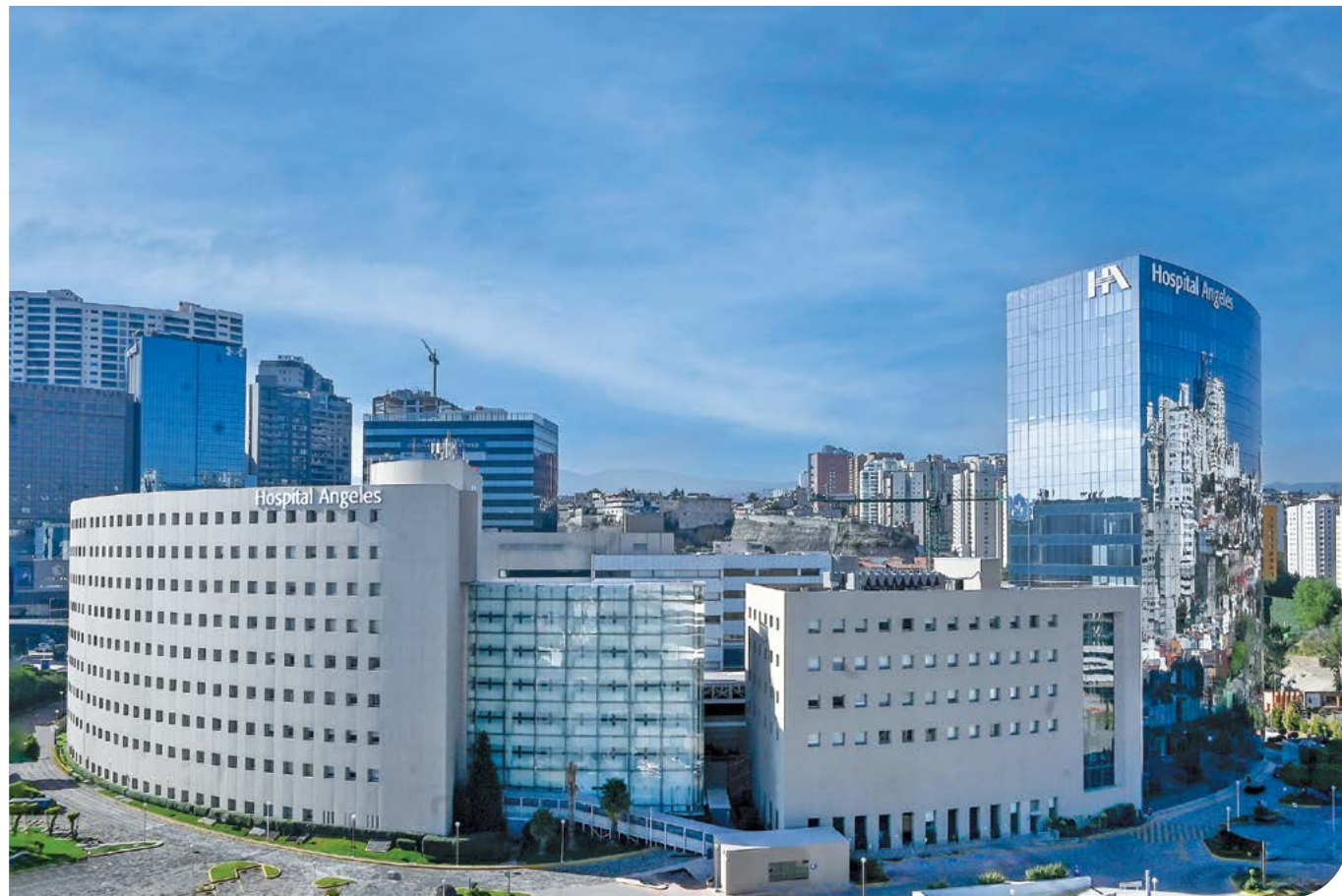


Hospital Angeles
Pedregal 1986



Hospital Angeles
Andares

Actualmente, Hospital Angeles Health System integra una red de 27 hospitales en 16 estados de la República, desarrollados bajo estrictos estándares internacionales de calidad. Este crecimiento ha sido acompañado por una inversión constante en infraestructura y tecnología médica avanzada, con cerca de 500 quirófanos y un sólido equipamiento de diagnóstico, lo que permite ofrecer atención oportuna, precisa y cada vez menos invasiva.



Hospital Angeles
Lomas

Uno de los avances más significativos en este sentido es la cirugía robótica. Con más de 30 robots quirúrgicos en distintas especialidades, el sistema ha desarrollado uno de los ecosistemas más robustos de Hispanoamérica, haciendo posible intervenciones más seguras, con menor impacto para el paciente y tiempos de recuperación más rápidos. A esto se suma un centro de capacitación que impulsa la formación continua de médicos en el uso de estas tecnologías.

La formación médica es, de hecho, uno de los pilares que sostienen este modelo. Con más de 1,200 estudiantes en formación en 15 especialidades, Hospital Angeles cuenta con el programa de residencias más grande del sector privado en México, preparando a las nuevas generaciones de profesionales de la salud bajo estándares de excelencia clínica, ética y trato humano.

En materia de innovación, la institución impulsa el desarrollo tecnológico y la investigación médica a través de herramientas como AISHA Health Record y proyectos de alto impacto como AISHA MRI, que transforman la forma en que se entiende, se gestiona y se anticipa la salud.

Hospital Angeles
Puebla



Este enfoque integral se respalda también en el cumplimiento de los más altos estándares internacionales. Hospital Angeles Health System es hoy el grupo hospitalario con mayor número de certificaciones en el país, con 13 hospitales acreditados por Accreditation Canada y 6 con el Gold Seal of Approval de Joint Commission International (JCI).

Hospital Angeles
Centro Sur

A 40 años de su fundación, Hospital Angeles Health System no solo celebra su historia, sino la confianza de quienes han hecho de la salud una prioridad. Porque cuando la excelencia médica, la tecnología y el trato humano se integran, el resultado va más allá de la atención: se traduce en bienestar. ●

Hospital Angeles Health System
Junto a ti, siempre.



Tiffany & Co. celebra el lanzamiento del Blue Book en Hidden Garden

Tiffany & Co. reunió a un selecto grupo de invitados en el Park Avenue Armory para revelar Blue Book: Hidden Garden, una colección de alta joyería que se adentra en los rincones secretos de la naturaleza. En este marco, las piezas se presentan como un ejercicio de precisión y equilibrio, donde las formas orgánicas se depuran en una expresión contenida. La propuesta tomó forma bajo la dirección de Nathalie Verdeille, vicepresidenta senior y directora artística de la casa, en colaboración con el Tiffany Design Studio. El resultado es un conjunto que privilegia el material, la maestría técnica y el refinamiento en el diseño.



Colección: Ocean Flora



Gabrielle Union

Diane Kruger

La colección articula una narrativa en torno a la transformación, explorando los ciclos, el crecimiento y el movimiento a través de composiciones que combinan enredaderas de oro moldeadas a mano, hojas de platino y estructuras elaboradas con precisión absoluta. Cada capítulo reinterpreta el legado de Jean Schlumberger, trasladando la flora y la fauna a siluetas escultóricas que cobran vida mediante gemas excepcionales y el *savoir-faire* que define la identidad de la *maison*.

El capítulo Butterfly retoma un motivo emblemático y lo traduce en una armonía cromática donde zafiros *padparadscha* y zafiros de Montana dialogan en tonos rosa anaranjado y azul profundo. A esta lectura se suman composiciones de diamantes Fancy Vivid Yellow y diamantes blancos de talla oval, que capturan la ligereza de las alas en movimiento. La noción de metamorfosis se extiende a piezas transformables, que pueden llevarse como broches, reforzando una tradición de versatilidad profundamente arraigada en la casa.



Naomi Watts



La historia Monarch parte de un collar concebido por Schlumberger, en el que una mariposa se oculta entre el follaje exuberante. Aquí, el motivo se reinterpreta en platino trabajado a mano, oro amarillo de 18 quilates y diamantes *pavé*, integrando zafiros en talla cojín provenientes de Sri Lanka y Madagascar, que aportan profundidad visual. Al mismo tiempo, ciertas piezas convierten el follaje en una base orgánica para diamantes de gran presencia, como unos aretes con talla esmeralda que superan los diez quilates en conjunto.



Paradise Bird

Diego Boneta



Hidden Garden de Tiffany & Co.

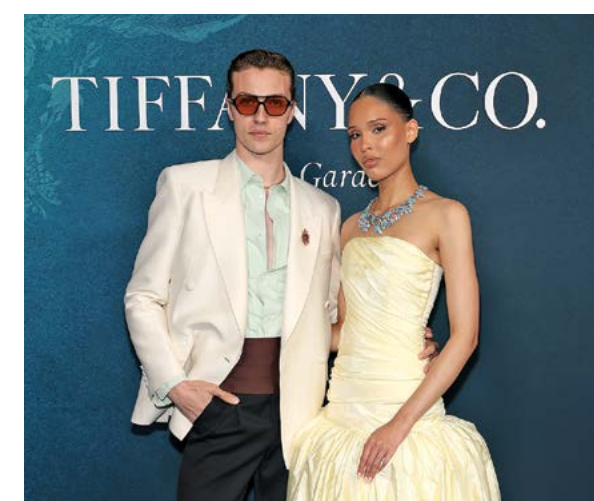
Entre las creaciones más reconocibles emerge Bird on a Rock, donde el ave se posa sobre aguamarinas en talla cojín de tono Santa María, provenientes de Brasil, rodeadas por crisoprasas talladas a la medida, que intensifican su luminosidad. Es un collar transformable, que incorpora aves y una aguamarina de más de veinte quilates, y puede llevarse también como broche. En palabras de Anthony Ledru, la colección encarna el compromiso continuo de la casa con la creatividad, la excelencia gemológica y la evolución de un legado de vigencia perenne. ●



Amanda Seyfried



Song Yuqi



Lucky Blue y Nara Smith

CONFÉ: una red nacional para la inclusión efectiva de las personas con discapacidad intelectual

Por: Redacción

“Lo normal es un trato normal” constituye el principio rector de CONFÉ, la Confederación Mexicana de Organizaciones en Favor de la Persona con Discapacidad Intelectual, y orienta su quehacer institucional. Este enfoque se traduce en acciones concretas para garantizar el ejercicio efectivo de los derechos de las personas con discapacidad intelectual en México.

Desde hace varias décadas, CONFÉ trabaja para incidir en la transformación social, impulsando modelos de atención, inclusión y acompañamiento que promueven la dignidad, la autonomía y la participación plena de esta población.

Procesos diseñados para potenciar lo que cada persona puede llegar a ser

UNA RED NACIONAL CON IMPACTO TERRITORIAL

CONFÉ está conformada por 116 asociaciones civiles a lo largo del país, articuladas en una red que fortalece capacidades locales y promueve estándares comunes de atención e inclusión. Su modelo de intervención es integral y se implementa a lo largo del ciclo de vida de la persona con discapacidad.

Las acciones incluyen programas de intervención temprana desde los primeros 45 días de vida, así como procesos de capacitación para la vida diaria, apoyo a la inclusión escolar, el desarrollo social y la preparación para el ámbito laboral en jóvenes y personas adultas. El enfoque considera a la familia como un eje central y promueve el trabajo comunitario como factor de sostenibilidad.



En el Centro CONFÉ se brinda apoyos especializados, orientación psicosocial y procesos de desarrollo individual que permiten fortalecer habilidades, autonomía y participación social.

INCLUSIÓN LABORAL COMO POLÍTICA INSTITUCIONAL

La inclusión laboral es uno de los ejes estratégicos de CONFÉ. A través del Centro Especializado de Inclusión Laboral, se desarrollan procesos sistemáticos de evaluación, capacitación, vinculación empresarial y acompañamiento para la inserción y permanencia en el empleo de personas con discapacidad.

Este modelo contempla la implementación de ajustes razonables en los centros de trabajo y la sensibilización de empleadores, con el objetivo de consolidar entornos laborales inclusivos, productivos y sostenibles.

INCIDENCIA, ALIANZAS Y PROYECCIÓN ESTRATÉGICA

CONFÉ participa activamente en espacios de incidencia nacional e internacional, colabora en la construcción de políticas públicas y organiza congresos, talleres y foros especializados para fortalecer el enfoque de derechos y la cooperación interinstitucional.

Un espacio que transforma capacidades en autonomía y propósito

Su misión es contribuir al ejercicio pleno de los derechos de las personas con discapacidad intelectual y mejorar su calidad de vida y la de sus familias, promoviendo su inclusión y participación en los ámbitos social, educativo, laboral y comunitario.

La visión institucional de CONFÉ proyecta una sociedad sin barreras ni discriminación, donde todas las personas sean reconocidas como sujetos de derechos y participen activamente en la vida pública. La inclusión, entendida como transformación estructural, es un componente esencial para el desarrollo social y la justicia. ●

Si usted está interesado en apoyar a CONFÉ, lo invitamos a visitar la página <https://www.providencia.org.mx/causes/confe> o llamar al teléfono 55 5292 1506 en la Ciudad de México.



Hospital Angeles
HEALTH SYSTEM



40
AÑOS

Junto a ti, siempre.®

VISA
Infinite

VIAJA TRANQUILO
**SEGURO DE
PÉRDIDA
DE EQUIPAJE**

CAMILA SODI

El mundo es Infinite.
Descubre el tuyo.