

Presented by

AVANT *life*

EXCLUSIVE MAGAZINE



BANCO INDUSTRIAL



FASHION

Guatemala
Fashion Week

SINGLE MALT

Whisky, golf
y algo más

EDITOR'S PICKS

CULTURE

Entre el arte, el diseño
y la reflexión

CLUB DE CONOCEDORES

La magia del
conocimiento



www.bi.com.gt





BANCO INDUSTRIAL

Bi Banking

Realice sus operaciones bancarias de forma rápida y segura desde la comodidad de su oficina.

Para más información,
comuníquese con nosotros



2420-3200

En 2023 espera eventos y experiencias inolvidables

7zero

**GUATEMALA
FASHION
WEEK**

Somos el evento de moda desde 2014.

 **FDA**
FESTIVAL DE ANTIGUA

Reunimos a la industria creativa

empréndete
→ Guate

Impulsamos y acompañamos al sector emprendedor.

**GUATEMALA
FOOD
FESTIVAL**

Difundimos la gastronomía local desde 2018.

GUATEMALA
**DESIGN
FESTIVAL**

Exponemos la arquitectura y diseño del país.

**AVANT
LIFESTYLE**

Lujo, eventos y experiencias exclusivas desde 2007.



Custom MADE

7zero crea, desarrolla y ejecuta ideas personalizadas en formatos de contenidos o experiencias como:

- ◆ Eventos especializados para segmento empresarial.
- ◆ Lanzamientos e inauguraciones temáticas.
- ◆ Libros en ediciones de lujo tipo coffee table, revistas y publicaciones impresas.



CONTÁCTANOS

2493-3300

contacto@7zero.gt



7Zero Studio

8

FASHION

Guatemala
Fashion Week

46

CLUB DE
CONOCEDORES

La magia del
conocimiento

18

Editor's Picks

SUMARIO

14

SINGLE MALT

Whisky, golf y
algo más

40

CULTURE

Entre el arte, el diseño
y la reflexión

EDICIÓN 143 / NOVIEMBRE - DICIEMBRE 2022

Publisher

Daniel Panedas

Gerente general

Carol Márquez

Gerente de publicaciones

Alba Hernández V.

Comunicación y mercadeo

Samantha Brol

Diseño

Pedro Domínguez

Fotografías

Andrés Amaya, Andrés García,
Pablo Segura, Nicol Lemus,
Samantha Brol,
Envato Elements, Shutterstock.

Impresión

Corporación Litográfica

Publicado por

7Zero

La responsabilidad de todos los artículos publicados es exclusivamente de **7Zero** o de los firmantes de cada nota. Se prohíbe la reproducción total o parcial de la publicación sin autorización expresa de la editorial.

7zero



Nuevo Audi e-tron sportback

Conéctate a una nueva energía

#FutureIsAnAttitude

Audi Center

20 Calle 16-20, Zona 10.

►PBX: 1705

Grupo Cofino

Clio's Antigua Guatemala reúne gastronomía y hospedaje

Grupo Clio's aumentó la oferta gastronómica en la ciudad colonial al inaugurar recientemente su nuevo restaurante, donde, además, se complementa con la experiencia de hospedaje en Villa Las Mil Flores Luxury Design Hotel.



Ubicados en una edificación del siglo XVI que conserva toda su arquitectura, pero agrega toda la innovación de una decoración sin precedentes, los conocidos chefs Roberto y Olivia de la Fuente llevan su alta cocina a Antigua Guatemala. El sofisticado menú de fusión francesa, muy característico de sus propietarios, está compuesto por platillos elaborados con ingredientes locales de la más alta calidad e incluye una variedad de entradas, platos fuertes y postres.

Un lounge bar, privados y un salón de conferencias, donde los comensales pueden disfrutar de una selecta carta de cócteles, vinos y licores, ofrecen espacios adicionales para convertir la experiencia en algo sofisticado y personal.

CLIO'S ANTIGUA, VILLA LAS MIL FLORES LUXURY DESIGN HOTEL

Incluye todos los servicios de un hotel de lujo. Son cuatro habitaciones de diseño exquisito y personalizado. El edificio, que se encuentra en la 3ª. calle Oriente No. 16 A, conserva toda la arquitectura del siglo XVI y es un portal a la historia, al encanto y a la exclusividad, explicó el chef Roberto de la Fuente. La edificación posee una rica historia, herencia de una de las ciudades coloniales más hermosas del mundo.



Las *suites* de Villa Las Mil Flores Luxury Design Hotel están decoradas de tal forma que pueden experimentarse las sutiles sensaciones de materiales naturales. Adicional, cuentan con aire acondicionado, chimenea, *jacuzzi* climatizado, televisor, minibar con productos de la marca de Clio's, entre otras amenidades. También cuenta con piscina, áreas de estar en patios al aire libre y parqueo propio. «Nos retamos para presentar mil historias, mil sabores que han hecho de Clio's lo que es hoy», afirmó la chef Olivia de la Fuente.

El restaurante está abierto al público desde las 12:30 a 22:30 horas y próximamente inaugurarán el Patio de Clio's, con un concepto de gastronomía mediterránea inspirada en ingredientes locales.



PREMIUM **Bi**

Gestión Patrimonial Bi

Para más información
comuníquese al **2418-4820**

Si es cliente Premium Bi consulte condiciones
especiales con su asesor asignado.



Juan Pablo Socarrás. Foto: Andrés Amaya.

La mayor celebración de moda en la región realizó su novena edición. Como sucedió el año anterior, cuatro diferentes escenarios recibieron las creaciones de diseñadores nacionales e internacionales.

Por:

Texto: redacción Avant Lifestyle.

Fotografías: Andrés Amaya, Andrés García, Pablo Segura.

Antigua Guatemala, Quo, Avia y Forum Zona Viva fueron las sedes escogidas por la plataforma que, desde 2014, irrumpió en la escena nacional de moda. Luego de nueve años, Guatemala Fashion Week es tanto un evento ya esperado en noviembre, como un espacio integrador y de encuentro del gremio.

Dejamos aquí un recorrido fotográfico de lo que se vio y vivió en esta edición.

TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Mezclas de técnicas ancestrales con giros de innovación y materiales diversos fueron las propuestas del bloque de Handmade Fashion presentado en colaboración con Agexport. Las colecciones presentadas fueron *Volcana*, *Conexión Espiritual*, *Mágicos Relatos* y *Maíz*.



Colección Volcana. Foto: Pablo Segura.



Colección Conexión Espiritual. Foto: Andrés Amaya



Colección Maíz. Foto: Andrés García.

Moda a la mano

Al tiempo que sucedían las pasarelas, dos *showrooms* estuvieron abiertos para que el público se acercara a las propuestas de moda de los diseñadores nacionales y algunos internacionales, uno convocado por Vessel Atelier Pop-up Store, de la diseñadora Liza Carrillo, donde expuso su más reciente colección Kuxtal, acompañada de joyería mexicana. El otro se dio en Agexport, que mostraba colecciones de su Comisión Hecho a Mano.

FIGURAS ASCENDENTES

Cuatro diseñadores están despuntando en la industria nacional y no podían faltar a la cita.

Siluetas de los cuarenta, con cintura, hombros marcados y mangas tipo *bishop*, con un *twist* de los dos mil, en minifaldas y sobreposición de prendas fue la propuesta de Mynor Véliz denominada *Radix* (Raíz).



Emma Gutierrez. Foto: Pablo Segura.



Marco Roma. Foto: Pablo Segura.



Sharkar. Foto: Andrés García.

La colección *ready-to-wear KÄR-PRINT spring/summer 2023* de la marca Sharkar propuso estampados que actualiza los códigos de raíces maya *kaqchiquel* trabajados en tejido de punto.

Novedosa fue la propuesta creativa de la diseñadora Emma Gutiérrez con *Espectro de Iluminemna*.

El periodo azul de Pablo Picasso fue la inspiración del diseñador Marco Roma para presentar *Blue Period (Essentials)*.



Mynor Véliz. Foto: Andrés Amaya.

Marcas que apoyan

Las marcas que este año apoyaron los esfuerzos de la industria de la moda guatemalteca fueron: Banco Industrial, Paleta, Conair, Audi, Talkin' Heads Salón, Istituto Marangoni, Quo, The Glenlivet, Avia, Agexport, Orangetheory Fitness, Andrea Paola Makeup and School, Porta Hotel Antigua, Motorola, Nameless, Santa Delfina, Audi, TIGI, Kryolan, Monte Carlo, Dolce Gusto, Hyatt, Ministerio de Economía, Guatevisión, Planet Ife y Bodega Garzón

LOS CONSAGRADOS

Mauricio Samayoa

Se inspiró en mujeres icónicas de las décadas de los setenta, ochenta y noventa para crear *She The Icon / By Iconi*.



Mauricio Samayoa. Foto: Pablo Segura.

Karla Garzaro

Las piezas estampadas de la colección *Illusory Motion* llevaban a imágenes de los setenta renovados de una forma fresca y muy femenina. Las mangas en volumen no faltaron como sello de esta diseñadora.

Eduardo Figueroa

De la colección *Libertad Resort primavera-verano 2023* presentada en colaboración con la marca Paleta, destaca el uso y mezcla de colores cálidos vibrantes, como el rojo drama, naranja, amarillo mango, fucsia y el *digital lavender* (color del año 2023). Estos fueron usados en telas livianas, fluidas y traslúcidas que dan un aire *urban chic*.



Karla Garzaro. Foto: Andrés Amaya.



Eduardo Figueroa. Foto: Andrés García.

Mariandrée Gaitán

Esta colección juega con las transparencias y los brillantes, al igual que con una paleta de colores que incluyen el negro, plateado y, como innovación, el tornasol. Son piezas de cortes redondos y siluetas muy sueltas que proponen un nuevo *mood* en la categoría de *evening cocktail wear*.



Mariandrée Gaitán. Foto: Andrés Amaya.

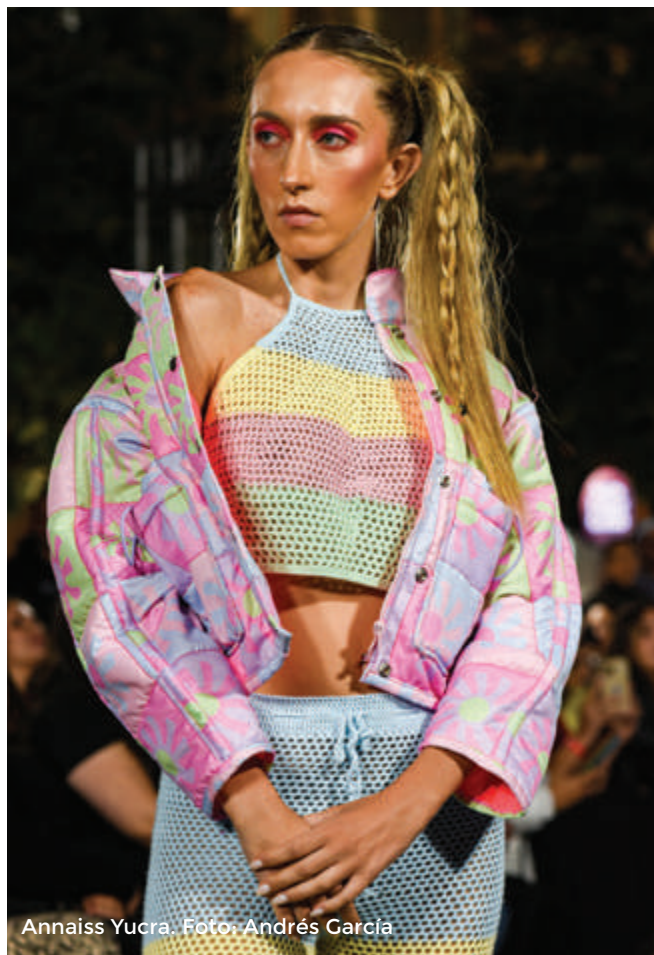
LAS PROPUETAS INTERNACIONALES

Tanya Moss, la diseñadora de joyas mexicana, mostró sus piezas únicas en diferentes materiales.

La peruana Annaiss Yucra siempre sorprende al público con sus propuestas llenas de *prints* creados digitalmente; un mix de testimonios, experimentalismo y mucho color.

La colección *Canopee* de la costarricense Mari Nava se inspiró en la sensación que dan las telas relajadas cubriendo algo valioso: la mujer. La colección presentó piezas frescas y sutiles por el uso de materiales vegetales como los linos, el cáñamo y el algodón orgánico.

En el marco de Guatemala Fashion Week se presentó *Socarrás, Historias Hechas a Mano* del colombiano Juan Pablo Socarrás. En la colección, de nombre *Achik'an*, soñado en *kaqchiquel*, colaboraron 30 tejedoras de Santo Domingo Xenacoj.



Annaiss Yucra. Foto: Andrés García



Mari Nava. Foto: Andrés Amaya.

COLECCIONES ACADEMY

Colecciones cápsulas estuvieron a cargo de estudiantes de los programas de diseño de moda de Intecap, Universidad Popular, Llatzer y Universidad del Istmo.

Pilar Elizabeth Cano de la Universidad Popular presentó *Gelato* y ganó una beca del Istituto Marangoni.

THE FASHION STARTUP

Dentro del espacio destinado a diseñadores noveles desfilaron Treinta y Cinco, Thian y Katia Monge.

M U S A S fue la propuesta de Treinta y Cinco de Sandy Rodríguez, quien rindió honor a los animales sagrados maya y mexica en sus piezas.

Nathaly Tian presentó la colección *Artífice*, piezas que evocaban las miles de formas de interpretar el arte.

Mi Protesta SS2023 fue la colección de Katia Monge. Destacaron piezas con siluetas como la guayabera y elementos típicos del delantal que simboliza el auge laboral femenino.



Treinta y Cinco. Foto: Pablo Segura

Celebrando la moda

La revista *Vogue* celebró a Guatemala Fashion Week realizando una fiesta. Acudieron el editor senior de *Vogue* México y Latinoamérica José Forteza y la directora editorial Karla Martínez de Salas. Fashion Designers of Latin America también festejó la moda nacional con un cóctel. Estuvo presente Albania Rosario, CEO del programa Fashion Designers of Latin America de New York Fashion Week.



Thian. Foto: Andrés García



Katia Monge. Foto: Andrés García



Elizabeth Cano, Universidad Popular. Foto: Andrés García.

Whisky, golf y algo más

Sorpresas se vivieron en estas ediciones de Single Malt Society, donde se hizo un recorrido por algunas de las destilerías más importantes de Escocia.

Por:
Redacción Avant Lifestyle.
Fotografías: Emily Mancio y Nicol Lemus



GOLFERS EDITION

Según una leyenda urbana, el número de hoyos en un campo de golf, 18, representa el número de tragos posibles de servir de una botella de *whisky*, una de las razones por las cuales siempre se ha relacionado a esta bebida con los torneos de este deporte. Pero en nuestro caso fue la excusa perfecta para catar varias de las marcas emblemáticas de Escocia, The Glenlivet, Aberlour y Chivas Regal y, al mismo tiempo, anunciar una extraordinaria oportunidad de vivir en primera persona el fascinante mundo de estos destilados y el deporte de caballeros en su lugar de origen.

La sorpresa vino de la mano del anfitrión Daniel Panedas, director de Single Malt Society, quien anunció la oportunidad de participar en un próximo viaje a Escocia en 2023 para quienes deseen jugar un torneo de golf en sus campos más emblemáticos y, a la vez, tendrán la oportunidad de conocer algunas de las destilerías más famosas del país.

Para darle la bienvenida a los comensales y dar una probada de los destilados que podrán degustar en el viaje, se preparó un cóctel con The Glenlivet Caribbean. Este es un



whisky con notas dulces de pera y manzana roja que se combinan con un fabuloso toque tropical de plátanos maduros en almíbar, además de las ricas notas de caramelo seguidas de sabores de frutas tropicales.

No podía faltar el icónico The Glenlivet Founder's Reserve, ciento por ciento cebada malteada y sin edad declarada. Su nombre hace homenaje al primer destilador en Escocia en conseguir licencia para comercializar *whisky*, el fundador de The Glenlivet. Este elegante *whisky* es equilibrado, con aromas cítricos de intensidad media. En boca coincide con notas en nariz, donde se perciben notas de limón o pomelo.

Otra de las destilerías que podrán conocer es la de Aberlour, en el corazón de Speyside. Y para entusiasmarlos, se cató Aberlour 12 años, un *whisky* madurado en dos tipos de barricas, lo cual le otorga un balance de sabor entre dulce avainillado y notas de frutas cítricas.

Para cerrar una velada extraordinaria, Chivas Regal 18 fue el invitado especial. A diferencia del anterior, este es un *blended*. Tiene un color ámbar oscuro con notas en nariz de frutos secos, como avellana-dos y dulces como caramelo de *toffee*. En boca tiene una sensación aterciopelada y suave, mezcla notas florales que recuerdan a vainilla con notas de chocolate, con un final bastante largo que permite disfrutar de nuevas notas de madera suave.

UNA NOCHE GLENFIDDICH

Una de las destilerías escocesas más conocidas fue la anfitriona de esta edición, los comensales se adentraron en la historia de Glenfiddich.

La destilería, ubicada en Dufftown, Escocia, fue fundada por William Grant, y es de las pocas que aun pertenece a una sola familia. Grant inició construyendo piedra a piedra lo que hoy es una de las más grandes y galardonadas destilerías escocesas de *single malt*.

Single Malt Society reconoce y brinda experiencias acompañado de Marcas Mundiales, casa distribuidora de las mejores marcas de licor.



El primero en desfilar fue el Glenfiddich 12 años, de color dorado pajizo, ligero y brillante a la vista. En nariz es fresco y elegante con notas de fruta blanca como la pera y notas de madera suaves. En seguida aparecen en boca notas dulces que se vuelven más secas, pero persisten junto con notas de madera e incluso minerales. Su final recuerda a fruta blanca y vainilla. Una tarta de masa hojaldrada artesanal con puerros al vino blanco y queso de cabra, ensalada de verdes con tomates cherris confitados y vinagreta mediterránea fue el complemento de este destilado.

El segundo protagonista de la noche fue el Glenfiddich 15 años. Con un color dorado suave, las notas en nariz evolucionan hacia notas de miel y especias como la vainilla. En boca resalta su sedosidad y notas afrutadas que culminan con notas de madera de roble. El maridaje idóneo para tan balanceado *whisky* fue una *focaccia* artesanal con queso crema y eneldo, peras ahumadas, mortadela, almendras, oliva y sal negra.



La velada finaliza con la edición 18 años de esta destilería, un *whisky* con notas elegantes. De color ámbar brillante, sus notas en nariz van desde manzana y canela, pasando por corteza de naranja, nuez moscada, algunos toques de pasas y, debido a las barricas utilizadas, toques de vinos de jerez oloroso.

En boca, el Glenfiddich 18 se abre lentamente y deja sentir los cítricos de naranja, una base de madera y agradables matices de frutos secos avellanados y almendra con un final seco. A recomendación del chef, este fue maridado con chorizo a la sidra con puré de papa y parmesano.



THE BALVENIE Y ABERFELDY

Dos grandes destilerías escocesas de gran reconocimiento fueron las protagonistas de esta edición.

The Balvenie, el afamado *whisky* artesanal de lujo de la destilería William Grant & Sons abrió la noche. En su elaboración fusiona procesos de alquimia natural con técnicas ancestrales y artesanales. La cebada se cultiva de la misma manera que hace 130 años. Para maridar este destilado, el chef preparó róbalo a la *marsalla* con *portobello*, envuelto en *zucchini* verde asado y brotes de maíz dulce sobre una crema de lentejas y espinacas.

La siguiente parada fue en la destilería Aberfeldy. Hoy, una de las más visitadas por las experiencias que ofrece, además de ser también de las más galardonadas. El Aberfeldy fue maridado con un disco de polenta caramelizada con espinaca, con crema de hongos y especias.





Contamos con el portafolio
más completo de licores y vinos

Haz tu pedido al 5364 3237

 [marcasmundiales.gt](https://www.instagram.com/marcasmundiales.gt)

 Marcas Mundiales Guatemala

 <http://www.marcasmundiales.com.gt>

Editor's picks

La tarea de escoger algunas de las categorías que provocan mayor interés dentro del mercado de lujo y, dentro de ellas, elegir aquello que mejor las representa nunca es fácil. Esperamos que la elección hecha en estas páginas provoque el deseo de conocer más sobre ellas o los impulse a experimentarlas.





Whiskies

ABERLOUR 18 YEARS OLD

EDICIÓN LIMITADA 2022

En 1879 nace la destilería responsable de este *single malt*. Esta edición limitada es suave y dulce. En boca se sienten notas de mazapán y *cranachan* recubiertos de ralladura de limón, roble tostado y chocolate con leche, manzana, grosellas negras y limón que provienen de 18 años de maduración en 2nd Fill Hogshead. Esta edición de barrica ofrece un trago suave y dulce para el conocedor. En nariz se disfruta de aromas como *crumble* de manzana y grosella negra recién horneado con jugosas peras, frambuesas y bombones de limón.



THE GLENLIVET 22 YEARS OLD

SINGLE CASK BARREL 2022

Esta es una colección original de *whisky* Speyside exclusivo de la destilería The Glenlivet. De color dorado y finalización largo, dulce y afrutado, esta edición está elaborada en barril *ex-bourbon* de primer llenado, que le aporta los aromas de bombones suaves de caramelo y caramelo y vainilla que se complementan con ralladura de naranja, albaricoques y roble tostado. El sabor a vainilla, cítricos y frutas tropicales destacan, así como en paladar se sienten notas tropicales de piña madura y mango jugoso, que dan paso a limón, panal de abeja, chocolate blanco y duraznos y crema.

THE BALVENIE SIXTY

Es el *whisky* más antiguo de la destilería hasta ahora. Este es un lanzamiento conmemorativo de un solo barril seleccionado en honor al Malt Master David C Stewart. La cuidadosa selección es una sola barrica europea Hogshead de 1962, año en que inició Stewart. Es tan limitada esa edición que solo consta de 71 botellas que se venderán a partir de 2023. Es un *whisky* bien equilibrado con aromas intensos a cuero y roble, florales y dulces. Y en boca, *toffee*, rico en capas y roble en paladar.

El empaque es otra historia, hecho de vidrio, oro y latón. La carcasa del tubo refleja capas de recuerdos de la carrera de David. La sexta década es la elegante botella hecha de cristal soplado a mano y que contiene una cita de Kelsey McKechnie para representar esta década y las futuras generaciones de The Balvenie.



GLENFIDDICH GRAN RESERVA

AÑO NUEVO CHINO 2022, 21 AÑOS

Glenfiddich 21 años Gran Reserva fue creado a partir de barricas que contuvieron ron caribeño, para luego pasar cuatro meses en barricas Gran Reserva, esto da su sabor distintivo y complejo.

Tiene un intenso y dulce aroma a vainilla, que se combina con notas florales y toques de plátano, rico *toffee* y cuero. Al inicio, este Glenfiddich es suave en sabor, para luego sentirse enérgico, vibrante y picante, con un toque de humo, lima, jengibre y especias. Su final es largo, cálido, seco y especiado.

El empaque, como su nombre lo indica, es una celebración al año chino.

Restaurantes

SUBLIME

Este restaurante tiene el sello creativo del chef Sergio Díaz, quien se inspira en el tiempo para interpretar sabores e ingredientes guatemaltecos y crear así sus menús, tanto a la carta como de degustación. En el caso del menú de degustación, este se basa en un recorrido por las 7 regiones del país, en un viaje que conecta la gastronomía con lugares icónicos de Guatemala. Así, se pueden encontrar platos inspirados en la Cuenca del Mirador, el valle del Motagua o las Verapaces, entre otros sitios. Por su parte, el menú a la carta se inspira en la época prehispánica, la conquista y la colonia, la independencia y momentos y lugares de los siglos XIX, XX y XXI con platillos que cuentan historias de cada época, por ejemplo, Juan



Chapín, que es un platillo de *porkbelly* con mojo chapín, puré de yuca, cenizas de cebolla, emulsión de aguacate y limoneta, hace referencia a José Milla y Vidaurre, quien retrató la idiosincrasia del guatemalteco en el personaje

Juan Chapín de uno de sus libros. Sublime está listado en el número 31 del prestigioso ranking Latin America's 50 Best Restaurants 2022. Es uno de los dos restaurantes guatemaltecos ubicados entre los primeros 50 de tal lista.

FLOR DE LIS

El chef Diego Telles hizo un recorrido importante por afamados restaurantes del mundo antes de conceptualizar Flor de Lis, uno de los restaurantes guatemaltecos más mencionados en sitios especializados en gastronomía en el extranjero y listado en el número 51 de Latin America's 50 Best Restaurants 2022.

La filosofía de la cocina de Flor de Lis es revalorizar ingredientes de origen humildes y elevarlos a nivel gastronómico, creando con ellos platillos que se elaboran con técnicas modernas combinadas con procedimientos ancestrales, lo que da como resultado una cocina vanguardista que se puede ver en platillos como *La abuela Ixmukané*, que son croquetas de maíz dulce con queso rebozadas en poporopos caramelizados, sazonados con sal de chile y ahumadas en mi-



rra, inspirado en la historia de los mellizos del *Popul Vuh* que al morir suben al cielo en forma de humo del copal y forman el sol y la luna, o *Los señores de Xibalbá*, un tamal de maíz glaseado en chipilín, y uno de sus platillos emblemáticos, el *Tomate*

confitado, tomate nixtamalizado por 12 horas, cocinado en jarabe y servido con crema de queso y vinagre balsámico, inspirado en la miel huehueteca.

DIACÁ

Conectar para que todos puedan ser parte de algo colectivo, es el objetivo último de Débora Fadul, la chef responsable de Diacá, donde la naturaleza, los agricultores, los sabores, las emociones, el proceso, los sentimientos, los recuerdos, la historia, el aprecio y el respeto se unen para dar una experiencia gastronómica a los comensales. Diacá ofrece menú a la carta y de degustación con una característica particular, se basan en las temporadas de los ingredientes y todo lo que estos expresan, así, encuentra en su menú platos de primavera-verano, verano-verano, invierno-sol, inicio invierno, invierno-lluvia e invierno-viento.

La oferta culinaria de Diacá se basa en el ecosistema sensorial de los alimentos, un concepto que explora ingredientes, rastrea sus características y aplicaciones en cocina y que luego fusionan con los deseos del consumidor.

Pero si quiere disfrutar de algo diferente, cada quince días tiene su Domingo de Huevos, donde hay invitados especiales y sorpresas de sabores para disfrutar un desayuno tardécito. Diacá está listado en el número 47 de Latin America's 50 Best Restaurants 2022.



MERCADO 24

Este restaurante es el resultado de toda la experiencia culinaria adquirida recorriendo el mundo del chef Pablo Díaz aplicados a los ingredientes guatemaltecos. Actualmente, Mercado 24 está listado en el número 81 de Latin America's 50 Best Restaurants 2022. Pero ¿por qué Mercado 24? En Guatemala existen 23 mercados municipales y este restaurante busca ser el número 24 con su propuesta de cocina de mercado contemporánea pero no tradicional. Aunque el pescado y los mariscos son su especialidad, la filosofía del chef Díaz es que el mejor ingrediente es el que se consigue fresco y de temporada en el mercado todos los días.

Entre los favoritos de la casa están el aguachile de camarón, aceite de perejil y cebolla morada, y el famoso tiradito de pesca del día, aceite cortado, pepino, cebolla y cilantro y unas gotitas de limón, acompañado de tostadas de maíz de Jalapa. Además de la buena comida, este espacio al aire libre es *pet friendly* y muy familiar.

Autos

AUDI E TRON SPORTBACK 2023

El Audi e-tron Sportback combina emoción pura con un diseño coupé renovado. Este tiene una impresionante autonomía de hasta 452 km, gracias a su batería de alto voltaje. La recuperación de energía también juega un papel importante.

En cuanto a su aspecto, este es extrovertido por dentro y por fuera. La línea del techo similar a un coupé, marca su aspecto deportivo, mientras que su silueta dinámica proporciona una expresión apasionada.

En el interior, el vehículo ofrece un ambiente elegante y cómodo a la vez que combina tecnologías digitales y un confort inigualable. El comando de mandos Audi virtual cockpit y el MMI facilitan la operación. El techo corredizo de cristal panorámico garantiza un ambiente agradable, inundado de luz y proporciona una ventilación eficiente.



En la conducción, incluye espejos exteriores virtuales. Son planos y equipados con un sistema de cámaras integrado que transmite la señal de la vista trasera a las pantallas OLED de alto contraste. Estos ofrecen imágenes nítidas de los vehículos, incluso en la oscuridad. Además, se establece el campo de visión deseado mediante la operación táctil, al mover el marco de la imagen.

El sistema de propulsión totalmente eléctrico del Audi e-tron Sportback incluye un motor eléctrico en los ejes delantero y trasero. El vehículo acelera de 0 a 100 km/h en 5,7 segundos. La velocidad máxima está limitada electrónicamente a 200 km/h.



BMW X1 SDRIVE18I

Su diseño es claramente estructurado en el exterior para una presencia segura y deportiva, combinado con un moderno interior equipado con materiales exclusivos e innovaciones como el BMW Curved Display. Por donde se vea, el nuevo BMW X1 convence por su versatilidad y funcionalidad.

Su motor de gasolina acelera de 0/100 km/h en nueve segundos, con una potencia de 156 hp.

Su diseño frontal hace una declaración de fuerza donde

destaca la gran parrilla doble, casi cuadrada que combinan con los estilizados faros led adaptativos que se prolongan hasta los laterales.

En el interior, tiene un manejo intuitivo en el puesto de conducción con el estilizado BMW Curved Display sin marco y con control táctil y por voz, este también es el acceso central al sistema BMW iDrive. La moderna consola central está equipada con un control deslizante de cambio y mandos de última generación. Cuenta con Maps: Connced Navigation, para rutas proactivas, y aplicaciones compatibles con Apple CarPlay y Android Auto.

PORSCHE CAYENNE TURBO GT

El Cayenne Turbo GT se define por el rendimiento propio del automovilismo de competición: acelera de cero a cien en 3,3 segundos y su velocidad máxima alcanza los 300 km/h. Siempre está dispuesto y cargado de agresividad para recurrir a todo su espectro de potencia y tomar con entusiasmo la siguiente curva.



El Turbo GT no solo domina la emoción de las curvas desafiantes y los *sprints* finales con facilidad, también domina la dinámica longitudinal y transversal como ningún otro vehículo de la serie.

Los sistemas de chasis, como la suspensión neumática adaptativa, que incluye Porsche Active Suspension Management (PASM), y la estabilización activa de balanceo Porsche Dynamic Chassis Control (PDCC), distribuyen las fuerzas de resorte de manera óptima. El resultado: inclinación lateral mínima y aún más dinamismo.

Cuando se trata de rendimiento puro, el Cayenne Turbo GT alcanza un nivel completamente nuevo. Con la etapa de construcción más elevada del motor V8 biturbo en su núcleo, traslada a la carretera un impulso hacia adelante sin concesiones.

En su interior, resalta el exclusivo paquete GT: cuero y pura atmósfera de circuito, con molduras decorativas en negro y un marco soberbio para los apasionados del automovilismo y de la decoración en carbono.

LEXUS RX

El RX450hL combina un motor V6 de inyección directa de 3,5 litros con un potente motor eléctrico autorrecargable que ofrece 307 caballos de fuerza con un mínimo consumo de combustible. Acelera de cero a 100 k/h en 7,7 segundos y alcanza un máximo de aceleración de 200 k/h. El Lexus Hybrid Drive obtiene energía tanto de los motores eléctricos como del de gasolina, lo que da como resultado un torque instantáneo y una aceleración sorprendente.

En cuanto a confort y diseño, acomoda hasta siete pasajeros y su espacio maximizado para equipaje es inmejorable debido a que la tercera fila de asientos se pliega completamente.

Gracias al modo de conducción EV, a bajas velocidades, el auto



utiliza un motor eléctrico para una conducción silenciosa y sin emisiones. Y debido al indicador del sistema híbrido, el medidor muestra información en tiempo real sobre respuesta y la regeneración de dicho sistema, lo que alienta a adoptar una conducción ecológica.

Si se habla de seguridad, las diez bolsas de aire SRS controladas por sensores que recubren la cabina, proporcionan una protección mejorada para todos los ocupantes. Otro aspecto en cuanto a seguridad es el monitor de punto ciego, que ofrece información cuando se acercan vehículos por detrás, incluso a velocidades más altas.

Vinos

Para quienes buscan excelencia en los vinos, les presentamos los ganadores por categoría en la XII Cata WineHouse Club. Las distribuidoras más importantes del país sometieron su mejor selección a un jurado a ciegas y estos fueron los más votados.

BLANCOS DEL NUEVO MUNDO

MEDALLA REAL SAUVIGNON BLANC

Es un vino que se destaca por su intensa nariz aromática, cargada de notas cítricas, austeras pero complejas. Predominan los aromas a fruta de la pasión, pomelo, lima y un fondo ligero de hierbas.

Es un vino fresco y ligero en boca, con gran acidez que deja un final de larga persistencia en el paladar. En color se puede apreciar un amarillo pálido con ribetes verdosos. Marida muy bien con mariscos, pescados cocinados a la plancha o con salsas ligeras, caviar, aceitunas u otros ingredientes ácidos o ensaladas con combinación de verduras o mix de tomate, pimientos verdes y espárragos. Las pastas de salsas blancas también son buena combinación para este *sauvignon blanc*, así como los quesos cremosos y grasos.

Al tratarse de un vino de guarda en barrica, ligero y fresco, se recomienda servirlo frío, entre 7 y 10 °C.



BLANCOS DEL VIEJO MUNDO

CÉRVOLES 2019, LES GARRIGUES

Este vino es un blanco de color amarillo brillante, sabroso y fresco en el que predominan las notas de fruta exótica y frutas maduras y escarchadas junto a toques de pastelería. En boca es un vino con mineralidad, volumen y acidez notables. Se disfruta a una temperatura entre 7 y 10 °C y su fermentación y crianza sobre lías en *foudres* de madera y barricas le suman mayor volumen y estructura, cualidades que le permiten ser la opción perfecta para acompañar multitud de platos.

Cérvoles 2019, Les Garrigues procede de viñedos situados a los pies de la Sierra de la Llena, frontera natural entre El Priorat y El Montsant, a partir de dos parcelas de las variedades *macabeo* y *chardonnay*.



ROSADO**IZADI LARROSA ROSE GARNACHA**

Este rosado tiene denominación de origen CA. Rioja – Rioja Alavesa, elaborado ciento por ciento con garnacha de cepas viejas plantadas en altura. En sus notas de cata destaca el color rosa palo, su aroma es fresco con notas a fruta blanca, pera, cereza y manzana. Tiene un paso por boca ligero y agradable con recuerdos a fruta jugosa, pero no empalagosa. Es sutil y con buena acidez.

**ESPUMANTES****TAITTINGER COMTES BLANCS CHAMPAGNE, FRANCIA**

Tiene un magnífico color dorado con reflejos verdosos y una constante corriente de finas y ligeras burbujas. La nariz es fina y delicada. Tiene aromas a flores blancas con cierta mineralidad, matices de pera de Anjou, pasas doradas, sutiles toques de anís y sabores ahumados. En boca tiene una entrada vibrante, con una combinación de limón y salinidad. Es fresco pero suave, lo que crea el equilibrio perfecto entre la madurez y el intenso sabor. Su final es fresco, largo y con toques de mantequilla.

El Taittinger Comtes de Champagne tiene una crianza de entre 8 y 10 años. Solo se elabora cuando la vendimia es excepcional y a partir de los mejores viñedos de Côtes de Blancs «Grands Crus» clasificados 100% en la escala de Champaña. Tan solo se utiliza el vino de primer prensado y el 5% de los vinos que entran en la mezcla se han criado en barrica de roble durante 4 meses.

CABERNET SAUVIGNON

SEBRUMO CARBENET SAUVIGNON 2020 MIOLO

Este es un vino emblemático que brota del suelo del único bioma brasileño. De una tonalidad rojo rubí y violeta, su aroma afrutado es de gran complejidad aromática en el que destacan las frutas maduras, *cassis*, ciruela negra y arándanos, muy bien integrados con la crianza del roble. Tiene buen volumen en boca, acidez equilibrada y regusto prolongado.

Como es corpulento y de aromas complejos, conviene maridarlos con platos de rica textura, como succulentas carnes, solomillo, *filet mignon*, cordero, jabalí, cerdo con guarniciones dulces, pasta ragú, la típica brasileña *feijoada* carioca o pizzas de carne y quesos maduros. Se bebe a una temperatura de entre 16 a 18 °C



TINTOS DEL NUEVO MUNDO

ACHAVAL FERRER QUIMERA 2017

Este vino argentino es muy profundo, con aromas que van desde las notas de pedregal y tierra, la fruta oscura y aromas complejos y cautivantes hasta los delicados acentos de romero. Sobresalen las notas de fruto negro, cerezas, frutillas y vainilla. De boca amplia, casi femenina y deliciosa acidez, tiene buen cuerpo, su final es persistente y muy elegante.

De color rojo con destellos violáceos, su crianza es en barrica de roble francés, 40% nuevas y 60% de un año de uso, donde el vino se añeja por 12 meses, fundiéndose en un conjunto que totaliza la expresión buscada. Marida con carnes rojas asadas, pastas rellenas con estofados y quesos fuertes tipo el *reblochon* francés.

TINTOS DEL VIEJO MUNDO JÓVENES

CARMELO RODERO RESERVA, 2017, RIBERA DEL DUERO

Tiene una crianza de casi cuatro años, entre los 21 meses en barricas de roble francés y botella, donde termina de convertirse en un tinto excepcionalmente complejo, con estructura y elegancia.

En vista es de color rojo picola con suaves notas violáceas, que marca su crianza con brillantes ribetes teja y ámbar. En nariz se sienten aromas de gran sutileza de frutas maduras muy bien conjuntadas con la crianza en madera, que lleva a aromas especiados (vainilla, canela) hasta el estimulante aroma a café o tostados. En boca es muy carnoso, de final prolongado y acidez equilibrada. Se sienten armoniosos taninos maduros y suaves que llenan el paladar de sensaciones agradables. La temperatura ideal para beberlo es 16 °C y marida con carnes rojas y asados, pescados azules, embutidos ibéricos y quesos curados.



GRANDES VINOS

PESQUERA MILLENIUM 2015

Este tempranillo de denominación de origen Ribera del Duero, está elaborado para persistir en el tiempo. Se recomienda decantar tres cuartos de hora antes del servicio, que se debe hacer a una temperatura entre 12 a 14 °C para disfrutar de su amplio, carnoso y largo gusto, con estructura tánica redonda y persistente. Tiene un paso de boca fino, goloso, con fruta madura y torrefacto en el posgusto. Es un vino elegante y sedoso, con un buen envejecimiento en barricas de roble francés, por el que pasa 24 meses. Este vino se redondea en botella antes de su salida al mercado.

Marida tanto con carne roja como con blanca, ideal para platos de caza y con lechazo asado, cualquier plato de cuchara y postres como chocolates amargos y tarta de queso.

Hoteles

BOLONTIKU

A tan solo once minutos del centro y a poco más de ocho kilómetros del aeropuerto internacional Mundo Maya en San Andrés, Petén, se encuentra este hotel *boutique* cinco estrellas. Su mayor atractivo es la forma orgánica en que se integra a la selva, en perfecta comunión entre naturaleza y confort contemporáneo. Bolontiku es el nombre ancestral dado a una asamblea de nueve dioses que ofrecían consejo e iluminación a quienes los buscaban.

Situado a orillas del lago, sus suites, categorizadas en Jardín, Rivera y Mirador hacen referencia a la vistas que rodean los espacios. Las habitaciones Rivera están a la orilla del lago, Jardín por la exuberante vegetación y Mirador por sus bellas panorámicas.

Además de las amenidades de las habitaciones, el hotel cuenta con piscina, bar, salón y bistró, helipuerto para dos helicópteros, área de masajes, senderos para caminar y observar aves y otros atractivos.



OCEANA RESORT & CONVENTION

A orillas del océano Pacífico se encuentra este hotel cinco estrellas que ofrece amplia variedad de experiencias en actividades, amenidades y servicios que va desde la piscina, tumbonas frente a la playa y toboganes que se espera en instalaciones al lado del mar, hasta minigolf, piscinas de pelotas para niños, gimnasio, bañeras de hidromasaje, servicio de *spa* y *show* nocturno.

El lugar cuenta con ocho piscinas, algunas rodeadas de palmeras, jardín, bares junto a la piscina, canchas de voleibol y servicio de cuidado de niños sin costo. Todas las habitaciones incluyen escritorio, caja fuerte, armario y algunas tienen vistas a la piscina.

Su formato de todo incluido da acceso ilimitado a las bebidas y alcohólicas y no alcohólicas y alimentos de los *buffet* y *snacks*.

CAMINO REAL ANTIGUA

Para una escapada a Antigua Guatemala, Camino Real ofrece un ambiente que busca crear una experiencia sensorial y renovada para quienes buscan revitalizar su mente y cuerpo. Cuenta con cien espaciosas habitaciones llenas de confort. Entre las opciones de habitación, la suite Virrey sobresale con un estilo *loft*, con servicios de lujo en un espacio de dos ambientes, primer y segundo nivel. Las habitaciones ofrecen vistas a los atractivos jardines del establecimiento.

Otros espacios son una terraza con tumbonas y camas de estilo balinés, gimnasio, instalaciones de *spa* y centro de bienestar, sombrillas, bañera de hidromasaje / *jacuzzi*, masajes y sauna.

Sus instalaciones están preparadas para recibir banquetes y recepciones para grupos grandes de personas.



GRINGO PERDIDO

Se denomina como un paraíso ecológico ubicado en las tranquilas orillas del Lago Petén Itzá en el Biotopo Cerro Cahuí, en El Remate, Petén, muy cerca del parque de Tikal, a solo 37 kilómetros.

Son 21 habitaciones categorizadas en cuádruple, triple, doble y familiar, además de cama en habitación compartida, lo que lo convierte en un lugar muy versátil para todo tipo de grupos de viajeros o familias. Las amenidades en las habitaciones son variadas e incluyen bañera de hidromasaje, internet y caja fuerte, entre otras.

Al encontrarse dentro un parque nacional y en una playa privada se puede apreciar la belleza natural del área y disfrutar de actividades al aire libre como paseos a pie o en bicicleta en senderos, *tour* ecológicos y paseos a caballo. Para quienes disfrutan de la pesca, también hay un lugar donde practicarla muy cerca.



AMATIQUE BAY HOTEL

Del lado del Atlántico, este complejo ofrece alojamiento con playa y marina privadas, piscina al aire libre y opciones de *tour*s y excursiones diarios.

Son 18 villas divididas en 61 habitaciones, todas equipadas con un conjunto de estándar de servicios. Desde habitaciones tipo estudio para dos personas hasta las tipo magna, para grupos o familias que pueden albergar hasta 5 personas y cuentan con comedor equipado con utensilios de cocina y refrigerador y una sala completa.

Los restaurantes Puerto Chico y Mangos ofrecen una amplia opción de platillos herencia culinaria del Caribe y de la cocina nacional. Para comodidad de los huéspedes,

Mangos se sitúa a pocos pasos de la piscina.

En cuanto a posibilidad de actividades, estas son tan variadas como gustos puede tener el huésped. Van desde paseos en *kayak* por el río Pichilingo, paseos a caballo, pesca en la marina, masajes en *teppes* en la playa, noche disco, fútbol en la playa, voleibol playero, fogata en la playa, banana *tour*, *tour* en bicicleta, *tour* por la bahía, dona acuática o *tour* en *scooters*.

El hotel también es un punto desde donde puede acceder a lugares turísticos del lugar, como Las Escobas, Cañón de Río Dulce, Livingston, Siete Altares, playa Blanca o Punta de Palma.

Motocicletas

DUCATI DIAVEL V4

Si es audaz en sus recorridos, este modelo de la firma italiana responde a sus gustos. Es musculosa, deportiva, exagerada y elegante, capaz de magnetizar la atención en cualquier contexto. Con su motor V4 Granturismo no solo ha ganado más potencia, hasta llegar a 168CV, sino que ha rebajado su peso en 13 kg, haciéndola, ligera, ágil y dinámica. Su chasis con bastidor monocasco y basculante monobrazo, ambos de aluminio, combinado con la ligereza del motor, da como resultado un peso sin combustible de 223 kg.



La parte trasera es ligera, esbelta y afilada y hace juego con el grupo óptico formado por una matriz de LED puntuales bajo el colín, con un diseño muy original que repite la doble C de las DRL. A esto hay que agregarle un escape de cuatro salidas visible, las estriberas retráctiles del acompañante y el asidero trasero retráctil, todos detalles que marcan la diferencia.

APRILIA RS 660 EXTREMA

Esta es una edición especial que se basa en el modelo estándar, pero las modificaciones logran bajar su peso a tan solo 166 kg, un récord en su categoría con relación a peso-potencia (100CV).

Podríamos decir que se trata de una de las deportivas de media cilindrada más avanzadas del mercado.



Este modelo tiene un sistema de escape homologado de SC Project con silenciador de carbono, que sale por el lateral, y con este se suministra el soporte del silenciador de aluminio anodizado en negro que permite eliminar los estribos de pasajero. El guardabarros delantero y la quilla bajo el motor están fabricados en fibra de carbono y también aportan a la ligereza de peso.

Para hacerla más aerodinámica se sustituyó el asiento del pasajero por un colín monoplaza, aunque sigue siendo para dos personas.

Además del equipamiento del modelo estándar, la Aprilia RS 660 Extrema cuenta con un *software* que pone la caja de cambios rápida en sentido inverso, habitual en circuito y competición, y que evita tener que desmontar ningún componente de la moto. Su inspiración deportiva se sella con los colores rojo y blanco del modelo.

TRIUMPH TIGER SPORT 660

Capacidad, comodidad y versatilidad son algunos de los calificativos que los expertos tienen para este modelo ultraversátil.

Esta versión comparte la misma plataforma que la Trident 660 roadster, incluido el motor triple relacionado con la Daytona 675 original y la Street Triple 660. Uno de los aspectos más impresionantes de la Tiger Sport 660 es la curva de torque plana con casi el 90 por ciento de su torque disponible desde 3500 rpm.

Cuenta con ventaja de rendimiento triple, potencia y especificaciones líderes en su clase y versatilidad de conducción cómoda, todo a un precio excelente.



HUSQVARNA SVARTPILEN 401

Este modelo luce un estilo más rudo; su aspecto robusto lo dan el color oscuro, los neumáticos esculpidos y los diferentes protectores, pero en el manejo saca partido de su ligero y contundente motor para navegar por las calles suburbanas, donde el asfalto no es precisamente perfecto. El color oscuro y los gráficos realzan su aspecto y reflejan la progresiva fusión entre lo moderno y el diseño clásico que sigue la herencia sueca de la marca. La ligera y esbelta carrocería forma parte del futurista e inteligente diseño

de la Svartpilen 401, que permite una total libertad de movimiento en marcha.

La Svartpilen 401 cuenta con un motor monocilíndrico de 373 cc muy compacto. Y es perfecta para el uso urbano gracias a su caja de 6 velocidades. La inyección eléctrica de combustible está gestionada por un sistema *ride-by-wire* y ofrece una entrega de potencia controlada y refinada. Su ligera construcción ofrece una relación peso-potencia muy atractiva para los más expertos.



Destinos

RÍO DE JANEIRO

Más allá de su famoso carnaval, el Pan de Azúcar y el Cristo Redentor, Río de Janeiro tiene mucho que ofrecer al turista *high-end*, deportes de élite y altura en playas interminables y montañas boscosas esmeraldas.

Clasificada como la ciudad más espectacular del mundo junto al mar, no se puede dejar de mencionar sus icónicas playas de Ipanema y Copacabana, pero qué tal verlas desde

un viaje privado desde un helicóptero, que no solo le dará una vista a ojo de pájaro de las playas, sino de la ciudad y los picos de sus famosas montañas.

Si de gastronomía se trata, Río tiene una larga lista de restaurantes y bares entre los 50 mejores a nivel mundial. Lasai, número 20 entre los 50 latinoamericanos, lo recibe en una casa colonial bellamente restaurada y le abre las puertas a una experiencia gastronómica de la granja a la mesa con productos de origen local y del huerto del



Copacabana



Restaurante Lasai.

chef Rafael Costa e Silva. Una de sus especialidades es el ceviche de palmito y chayote, coliflor ahumado y encurtidos. El digestivo lo puede tomar desde la terraza con bellas vistas.

Toda una experiencia de hospedaje la tiene el hotel Fasano Río de Janeiro. Entre lo más destacado está su servicio superior y sobrio estilo. Además de su lujo discreto, su ubicación privilegiada, en el corazón de la zona sur y en el límite de las impresionantes playas de Arpoador e Ipanema, lo hacen perfecto para disfrutar de la playa, las montañas y de las vistas de la ciudad desde la piscina y el bar de la azotea.



Palacio Holyroodhouse

EDIMBURGO

La ciudad antigua medieval y la elegante ciudad nueva georgiana con jardines y edificios neoclásicos, ambas patrimonio de la humanidad por la Unesco, ofrecen edificios y callejuelas escondidas que vale la pena caminar. Sobre una montaña está ubicado el castillo de Edimburgo, que alberga las joyas de la corona de Escocia y la Piedra del Destino, que se usó en la coronación de los gobernantes de dicho país.

El palacio Holyroodhouse es la residencia oficial de la familia real y una vez fue la de la reina de Escocia. Para un *tour* más privado, reserva la visita nocturna, acompañado de una copa de champán y de un guía experimentado.

Para quienes las compras son importantes, dese una vuelta por Multrees Walk, un centro minorista dedicado al lujo, con marcas como Louis Vuitton y Canada Goose y para una compra personalizada pásese por Harvey Nichols con la guía de un comprador personalizado. Y si aún le queda tiempo y energía, puede acercarse a las tiendas del West End donde la escena gastronómica y culinaria se reúne y, si sabe buscar, encontrará *boutiques* independientes con tesoros escondidos.



Lulu.

Para una noche de bares, puede empezar por Bramble, ubicado entre los mejores 20 por la revista *Bartender* o reserve una entrada VIP en Lulu, un club y bar de lujo decorado con cristales Swarovski. Tendrá un reservado con personal solo para atenderlo y los mejores tragos.



Río Chao Phraya.

BANGKOK

La capital de Tailandia ofrece el carácter y autenticidad de una ciudad asiática. Conocida por los santuarios ornamentados y ricas tradiciones, a esto se une su extensa oferta de experiencias de lujo excepcionales, como un tratamiento de *spa* que va desde lo último en tecnología hasta la tradición del masaje tailandés. Los cruceros privados en Chao Phraya pueden ser una elección, acompañados de una buena copa de vino, o puede abordar el elegante restaurante flotante Apasara para la cena y desde donde observará las vistas de la ciudad iluminada. Pero si las alturas es lo suyo, puede cenar disfrutando de la brisa nocturna en el piso 52 de State Tower y disfrutar de una cocina panasiática.

Si se decide por abordar el *skytrain*, puede tener una vista de la ciudad única, donde los clásicos templos tailandeses se ubican debajo de impresionantes rascacielos, en un contraste de historia y modernidad. Pero si lo suyo es la comodidad, puede alquilar un auto de lujo, qué tal un Porsche o un Lamborghini para trasladarse de un sitio a otro.

Para las compras, el centro comercial Gaysorn será su destino favorito, allí se ubican todas las tiendas de lujo

de diseñadores como Emilio Pucci, Louis Vuitton, Gucci, Hugo Boss o Prada. Y mientras disfruta la ciudad puede hospedarse en el hotel 6 estrellas Royal Suite de Siam Kempinski, con condominios con balcón, *jacuzzi* privado, sala de masajes, gimnasio, bar y restaurantes.



Centro Comercial Gaysorn.

CIUDAD DEL CABO

Puede iniciar su aventura en este destino con un vuelo al amanecer en globo aerostático sobre Cape Winelands con Table Mountain a la distancia y, para sellar la experiencia, disfrute de un lujoso desayuno en el Grande Roche Hotel al aterrizar.

También puede alquilar un yate de lujo y disfrutar de un atardecer en Clifton 4th Beach o Table Bay, disfrutando de una copa de champán y ostras o tomar un crucero de lujo con actividades como tiro al plato bajo la supervisión de un instructor.





Reserva privada Aquila.

Si lo suyo es la aventura, a menos de dos horas puede vivir un safari en la reserva privada de Aquila, donde podrá avistar la abundante vida salvaje del lugar, como leones y elefantes. Puede escoger entre diversidad de opciones de safaris.



The Test Kitchen.

Ciudad del Cabo es sede de algunos de los mejores restaurantes del país, como The Test Kitchen, La Colombe, Camphors en Vergelegen, Chef's Warehouse en Beau Constantia, Potluck Club y Thali. Y si es amante del vino, puede explorar alguna de las cinco rutas: Constantia,



Groot Constantia.

Durbanville, Helderberg, Franschhoek y Stellenbosch. Puede tomar un tren que lo lleva por varias de ellas o escoger una, como Groot Constantia, donde encontrará una combinación de historia, vino, comida y paisajes.

 GRUPO WATERMANÍA

SOMEWHERE BETWEEN LIVING & DREAMING

WWW.WATERMANIA.COM.GT



Entre el arte, el diseño y la **reflexión**

Lo han calificado como el artista visual que desafía las clasificaciones contemporáneas, tanto por las técnicas que utiliza en su arte como por su propuesta visual y expresividad. Sus obras son reflejo de su exploración con el uso de materiales y técnicas, pero también de sus vivencias, reflexiones, críticas y cuestionamientos al mundo globalizado actual.

**Por:**

Texto: redacción Avant Lifestyle.
Fotografías: Alexander Zuleta

Alexander Zuleta es un artista visual guatemalteco que ha recorrido su vida profesional entre la pintura, la escultura, el grabado y la fotografía. Desde muy joven descubrió que el diseño gráfico podía ser un medio de expresión, pero no fue su primer acercamiento al arte, este lo hizo a los cinco años. Certámenes como Juannio o los convocados por la Fundación Rozas-Bostrán o la Alianza Francesa fueron sus primeros escenarios para dar a conocer su obra. Hoy, esta se encuentra en colecciones privadas en países como Costa Rica, México, Perú, Países Bajos, Brasil, Canadá y El Salvador.

Aunque el lenguaje artístico que ha utilizado Zuleta ha discurrido por varios caminos a lo largo de su carrera, especialmente entre el arte y el diseño, en algo coinciden los críticos que lo han reseñado: su trabajo es reflexivo. En palabras del propio artista, «lo más importante en el arte es tener la libertad y la flexibilidad para expresarme a través de diferentes formas artísticas, partiendo de un trabajo previo de comprensión para involucrarme emocionalmente en todo lo que sucede en nuestro mundo».

Ya que la ciencia descubre y el arte crea». Así, pueden verse obras tan variadas como pinturas, esculturas, dibujos y bienes comerciales como juguetes y objetos relacionados con la vida y el medioambiente donde el lenguaje cómico, geométrico o figurativo sobresale y su agilidad formal como artista no se discute, pero lo que sí genera discusión son las diversas lecturas que sus obras transmiten. «Mi trabajo es sincero, me gusta pensar que tiene una sinceridad absoluta», afirma Zuleta.

Y el público y los críticos han apreciado esta sinceridad de sus mensajes y del atractivo que despierta como artista y lo que esto representa: una alta demanda de sus proyectos y exposición al lado de artistas consagrados en diversidad de exposiciones. Una muestra de las altas expectativas que genera entre los profesionales del arte vino de la mano de Suzanne Chapin Button, del Museo del Instituto de Arte de Chicago, quien opinó: «ver su respuesta entusiasta a su arte toca la fibra sensible de una variedad de audiencias».





Hyundai Museum ALTI.

LO QUE SU ARTE EXPRESA

«El objeto central de mi trabajo gira en torno a tener un reflejo de la globalización, el consumismo y su relación con el medioambiente en el espacio-tiempo en el universo», asegura Zuleta. Y esta visión idealista, pero también crítica se ve plasmada en una de sus colecciones más recientes. «A billion sperm and you were the first one» es el nombre de la colección que fue expuesta por poco más de un mes en Sholeh Abghari Art Gallery, en Marbella, España, este año. En esta exposición, el artista reflexiona en cómo el evento singular de donde proviene la vida no es más que la consecuencia de una casualidad de la madre naturaleza, donde todos somos parte de un todo y una trillonésima parte de una unidad encuentra su singularidad como una consecuencia del esfuerzo colectivo de todos.

Este trabajo muestra las influencias del arte asiático, más específicamente el arte chino, combinadas con un guiño de Guatemala, representadas en elementos como las orquídeas o el color rojo

«Viva Arte» es el nombre de la exposición que reunió en el Hyundai Museum ALTI en Seúl, la capital surcoreana, a 19 artistas visuales, entre experimentados y emergentes. El nombre de Zuleta surgió entre quienes están tomando interés en el mercado internacional, a la par de nombres ya conocidos en el ámbito artístico internacional como Javier Callejas, Edgar Plans, Rafa Macarrón o Ana Barriga,



que evoca la lava de los volcanes. En cuanto a la influencia del arte chino, esta es visible en la utilización en algunas de sus obras de la tinta china, un reto al ser un elemento de difícil aplicación.

Hay elementos muy significativos, como la representación de abejas y mariposas. Las primeras representan una parte esencial de la vida humana, su polinización es nuestro principio: las plantas producen oxígeno y eliminan el dióxido. Las segundas hacen alusión al simbolismo de transformación, perseverancia y resiliencia.

El lienzo principal de esta muestra se denomina igual que la exhibición misma y es un cuadro realizado en óleo sobre tela donde, además de los elementos

ya descritos, otros refrendan el consumismo, la guerra y la tecnología que marcan el mundo actual y que dan voz a lo que el artista quiere expresar y criticar. Por ejemplo, la representación de una mano robótica, una lavadora, un portátil o un frigorífico que recuerdan la omnipresencia de la tecnología en el día a día. El consumismo, por otro lado, aparece a través de productos como una bolsa de patatas fritas y una botella de soda muy conocidas. La mirada inocente de un par de niños observando un tanque refleja la dureza de la guerra y quiénes sufren más en este tipo de conflictos.

Con esta muestra, Alexander Zuleta da un paso firme en convertirse en uno de los artistas visuales relevantes dentro del ámbito artístico internacional.

PERERA

SHOEMAKER



+502 4498-5378

PERERASHOEMAKER.COM

SOCIAL MEDIA:

@ PERERASHOEMAKER

WEAR TIMELESS

RESTORING THE SHOEMAKING CULTURE IN
ANTIGUA GUATEMALA THROUGH EXCEPTIONAL
HANDCRAFTED FOOTWEAR & LEATHER GOODS



Foto: Rosa Alacrán

La magia del conocimiento

La plataforma de lujo llega a sus últimas ediciones del año acompañada de las mejores marcas que, al igual que sus creadores, creen en la magia del conocimiento en el mundo del lujo.

Por:

Texto: Redacción Avant Lifestyle.

Fotografía: Nicol Lemus, Samantha Brol

AUDI LOUNGE VIP

La marca de autos de lujo recibió a los integrantes del Club de Conocedores. Para la ocasión, el SUV de lujo Bentley Bentayga fue el invitado especial. Sus detalles deportivos e imagen exclusiva, la más alta de su categoría, impresionó a los asistentes, destacando como un ícono de la noche.

Una lujosa noche solo pudo acompañarse con una buena cocina; Kai Sapper, el Gran Omakaise, se hizo presente con sus muy conocidos *nigiris*. Cada paso contenía tres *nigiris* con los mejores productos de su categoría. La noche inició con abulón acevichado, róballo del río Sarstún y atún *dry aged*, acompañado de la cerveza artesanal Gran Diosa.

Continuó con salmón salvaje, salmón miso y calamar japonés, maridado con coctelería fina junto a los destilados: tequila blanco y gin. El menú cerró con hongo ostra, *hamachi* tartare y *wagyu* + tuetano flameado.





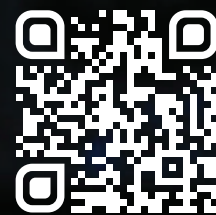
ROSA ALACRÁN Y MONTELOBOS

Para la ocasión se exploró el mundo culinario de México de la mano de Rosa Alacrán, el restaurante icónico de comida de este país.

Basados en su concepto de dualidad, presentar que la moneda tiene dos caras, el chef propuso un menú de tres pa-

sos y en cada uno incluyó dos diferentes sabores. El primer plato estuvo compuesto por un dúo de tostada de atún con salsa rosa, puerro frito y semillas de ajonjolí negro, y aguachile de lomito, filete de res en una mezcla a base de cilantro con un toque de lascas de jalapeño, pepino, cebolla morada, aguacate y puerro frito.





Follow us!

BECOME **A MODEL**

Guatemala
Costa Rica
El Salvador


AGENCY

@izcastingagency



El segundo dúo lo protagonizaron los tacos mar y tierra, compuestos por entraña adobada con chiles y de camarones al ajillo, acompañado de salsa de jalapeño, guacamole, chiles toreados y cebollas asadas. Para finalizar una noche extraordinaria, el chef decidió presentar la famosa riña entre dulce de leche y chocolate, con churros bañados en cada una de estas salsas

No existe mejor maridaje para la cocina mexicana que el mezcal, y al ser una plataforma de lujo, siempre se selecciona lo mejor. En esta ocasión se sumó uno de los mejores mezcales jóvenes, Montelobos.

Este destilado refuerza la tradición mexicana y hace alusión al majestuoso Cerro Montelobos. El mezcal artesanal explora los diferentes y abundantes sabores del agave, creando un balance perfecto y de complejidad extraordinaria.





ASADO URUGUAYO Y DON PASCUAL

La velada prometió un recorrido gastronómico cultural por Sudamérica, más específicamente, Uruguay. Este viaje inició con un delicioso pan con chorizo uruguayo acompañado del clásico chimichurri. Los comensales tuvieron a su alcance uno de los platillos más consumidos en las calles de aquel país.

Para acompañar una velada extraordinaria, Don Pascual Tannat Merlot se sumó al asado uruguayo. La sinergia perfecta entre aroma y sabor que resulta de la unión de dos cepas, la estructura del *tannat* y lo afrutado del *merlot* logran una bebida generosa y aterciopelada, siendo la perfecta combinación para este primer paso del menú.





Para el segundo plato, los chefs prepararon la famosa Pamplona de pollo rellena de queso, jamón, chile pimiento y aceitunas, todo maridado con las notas exuberantes de frutos tropicales de Don Pascual Brut Blanc de Blancs, que deja sabores en boca vivos y llenos de energía que ayudó a prolongar el final de dicho platillo.

Para elevar los sabores de la noche, el plato fuerte fue protagonizado por el tan esperado asado de tira a la leña, acompañado con una salsa del vino estrella Don Pascual Tannat y puré de camote. Don Pascual Tannat con su color rubí oscuro, sabor en boca de gran amplitud y con estructura armónica e intensas notas afrutadas, lograron maridar a la perfección y de forma equilibrada el exquisito asado.

Para finalizar, los comensales degustaron el postre típico de Uruguay: chaja a base de delicioso pionono, crema dulce de leche casero, melocotón y espumillas.

“MODERN &
ELEGANT.”

WORK HARD
IN SILENCE,
LET YOUR
SUCCESS
MAKE NOISE

WORK HARD
IN SILENCE,
LET YOUR
SUCCESS
MAKE NOISE

LOVE

LOVE & LIFE

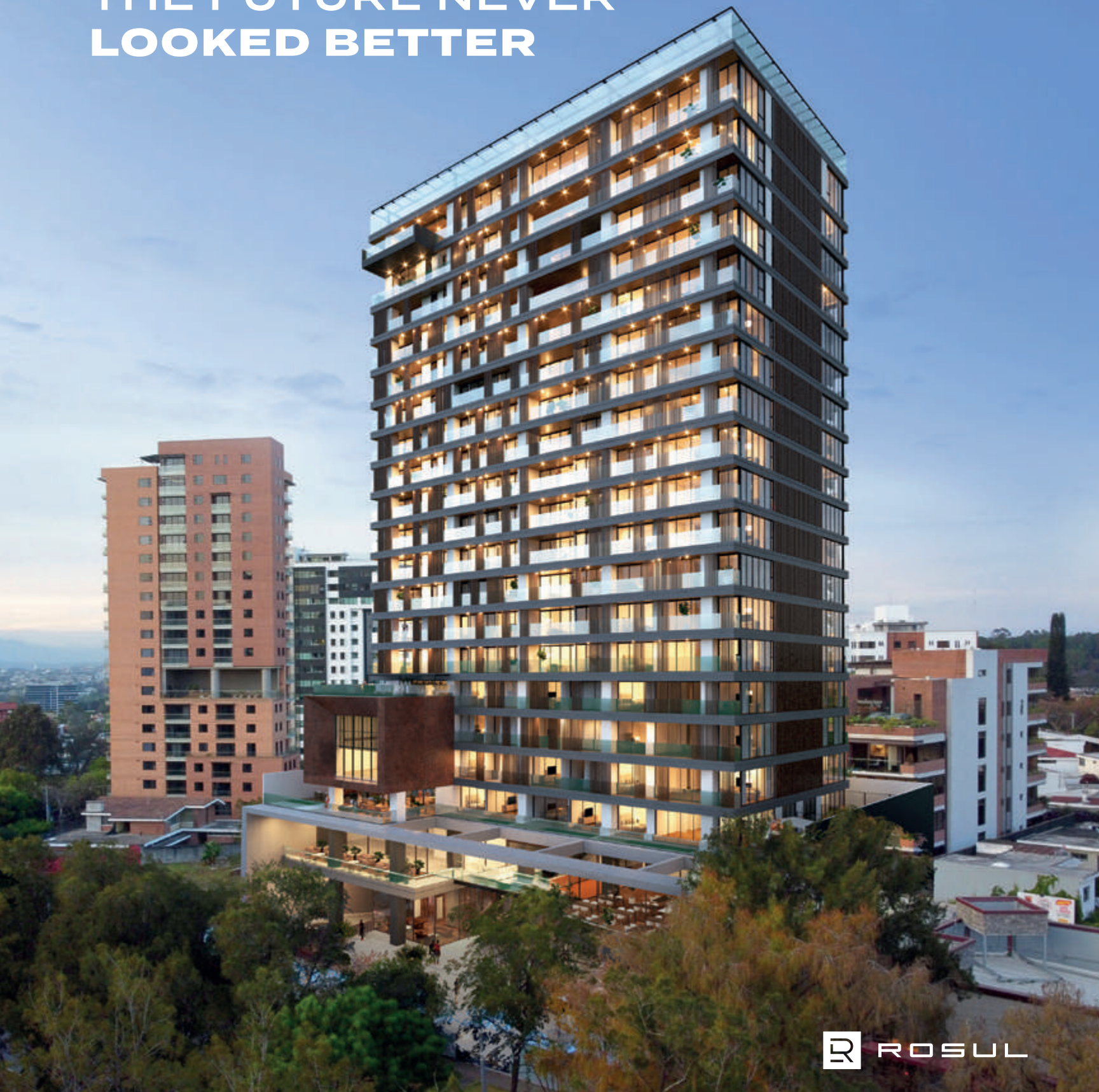


TapizGenial
Simplemente Inspirador



2234-8548

THE FUTURE NEVER
LOOKED BETTER



 ROSUL



GAURA

APARTAMENTOS - OFICINAS - COMERCIO

GAURA.COM.GT | ☎ 5966-1111 | ZONA 15