



BUSCACITY

www.buscacity.com

GUÍA GOURMET

PRIMERA EDICIÓN DIGITAL



PRIMERA EDICIÓN DIGITAL



Editorial – Primera Edición Guía Gourmet

En Buscacity creemos que la gastronomía es mucho más que comer: es cultura, es arte y es una forma de conectar con las personas y los lugares. Con esta primera edición de la Guía Gourmet, damos inicio a un recorrido digital que reúne lo mejor de los restaurantes, cafés y propuestas gastronómicas de nuestras ciudades.

Nuestro objetivo es claro: ser un puente entre quienes aman la buena mesa y los espacios que la hacen posible. Queremos mostrar la diversidad, la creatividad y la pasión que hay detrás de cada plato, desde la cocina más tradicional hasta las propuestas más innovadoras.

Más que una publicación gastronómica, esta revista es una invitación a descubrir la esencia gastronómica a través de sus sabores. Aquí encontrarás historias, recomendaciones, secretos de cocina y experiencias que van más allá del plato. Queremos que te inspires, que aprendas y que te atrevas a probar algo nuevo. Porque cada bocado puede ser una ventana a otro mundo, y este es el lugar perfecto para abrirla.

Bienvenido a esta primera edición. Tómate tu tiempo, explora cada página y deja que tu paladar y tu curiosidad te guíen.

Buscacity.com – Donde todo lo que buscas, lo encuentras... y se saborea.





TABLA DE CONTENIDO

Editorial	-----	3
Jules Mons, el afinador de queso más famoso del mundo	-----	6
Finca Sobreño: dos tintos, dos maneras de vivir Toro	-----	10
Plato especial	-----	12
Receta para hacer en casa	-----	13

BIENVENIDO

JUAN

Sebiche



COCINA
PERUANA



BUSCACITY.com



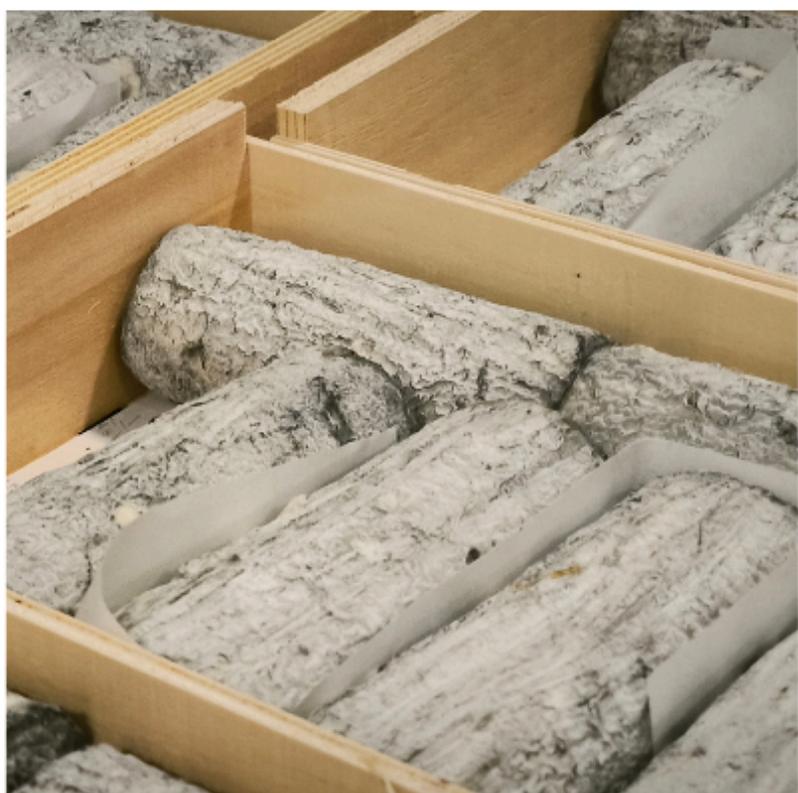
Calle 11 # 25-76 Yopal Casanare
320 354 58 27

Jules Mons: El guardián del tiempo en el mundo del queso

En la casa de Jules Mons no se “hace” queso. Se le escucha. Se le acompaña. Se le espera.

Jules es afinador: un artesano del tiempo que toma quesos jóvenes y los transforma en piezas irrepetibles, llenas de carácter y alma. Desde Roanne, en pleno corazón de la región francesa de Auvernia-Ródano-Alpes, dirige junto a su familia ****Maison Mons****, un nombre que se pronuncia con respeto en la alta gastronomía mundial.





El arte de afinar

Para Jules, el queso es mucho más que alimento. Es paisaje, historia, memoria.

“**Nadie necesita queso, pero muchos lo buscan como quien elige una joya: para regalarse un instante de belleza**”, comenta.

En un mundo que corre sin pausa, él se queda. Afina. Espera. Y en ese acto, conserva no solo sabores, sino la esencia misma de la tierra que los vio nacer.



Maison Mons: tradición y excelencia

Fundada por su padre, Hervé Mons —galardonado con el título **Meilleur Ouvrier de France** en el año 2000—, la empresa ha sabido combinar el legado familiar con la innovación. Con una red que abarca más de treinta países, desde Brasil hasta Australia o Estados Unidos, mantienen intacto el espíritu de una quesería de trato cercano.

“***Somos grandes y pequeños al mismo tiempo. Tenemos la logística de una gran empresa, pero si llamas, puedes hablar directamente con quien está preparando tu pedido***”, dice Jules con una sonrisa.



Quesos que cuentan historias

El corazón de su trabajo está en la relación con los productores. No hay grandes campañas ni estrategias complejas: el boca a boca y la pasión por el oficio son sus mejores aliados. Esta red de afinadores y creadores crece de forma orgánica, sumando poco a poco nuevos quesos que enriquecen su catálogo.

En sus viajes, Jules ha descubierto y adoptado sabores únicos. En España, los quesos tipo torta lo conquistaron. En su paso por ***Cortijo de Pavón*** y ***Cortijo de Caideros***, no solo degustó y preguntó, también llevó a Francia algunas piezas y una pequeña bolsa con pistilos de cardo para experimentar. Y entre sus joyas preferidas, destaca el ***Dunbarton Blue***, un cheddar azul con herencia suiza elaborado en Wisconsin.

Para él, cada queso es un mapa comestible. Una historia viva del lugar donde nació. Y su oficio, el de guardián del tiempo, consiste en que esa historia llegue intacta y plena al momento perfecto de ser contada... y saboreada.

RÍO MAR CAMPESTRE

**13 AÑOS CONQUISTANDO PALADARES
CON LO MEJOR DEL PACÍFICO,
ATLÁNTICO Y MEDITERRÁNEO**

**SEDE 1: CARRERA 29 20-38,
YOPAL, COLOMBIA
SEDE CAMPESTRE:
KILÓMETRO 3 VÍA SIRIVANA**



**DOMICILIOS:
321 3531295**

Finca Sobreño: dos tintos, dos maneras de vivir Toro

En la Denominación de Origen Toro, la tierra y el clima se combinan para dar vida a vinos con carácter inconfundible. En este escenario, **Finca Sobreño** se alza como un referente, y sus dos grandes creaciones — **Crianza 2020** y **Selección Especial 2019** — son la mejor prueba de ello. No se trata de elegir un favorito, sino de descubrir qué historia quieres contar con cada copa.

*Crianza 2020: fresca y versatilidad

El Crianza 2020 es el equilibrio perfecto entre tradición y disfrute inmediato. Elaborado con uvas de viñas de entre 25 y 55 años, combina fresca, notas de fruta roja y una crianza de 9 meses en barrica más 6 en botella.

Es un vino accesible, amable en boca y perfecto para acompañar carnes blancas, arroces, quesos semicurados o guisos suaves. Ideal para quienes buscan un tinto que se adapte tanto a una comida entre semana como a un encuentro improvisado con amigos.



Selección Especial 2019: potencia y elegancia**

Cuando la ocasión exige algo más, la Selección Especial 2019 entra en escena. Procedente de viñas viejas cuidadosamente seleccionadas, este tinto se cría durante 14 meses en barrica y reposa otros 12 en botella, ofreciendo una complejidad aromática y un cuerpo que hablan de paciencia y maestría.

Sus notas profundas y su estructura imponente lo convierten en el compañero ideal de carnes rojas, caza, estofados o platos con salsas intensas. Además, su capacidad de guarda de 15 años o más lo convierte en una joya para coleccionistas y amantes del vino con proyección.



FINCA SOBREÑO

Dos vinos, una misma alma**

El Crianza es el amigo de todos los días; la Selección Especial, el invitado de gala. Pero ambos comparten la misma raíz: la expresión auténtica de Toro y el sello inconfundible de Finca Sobreño.

¿La mejor respuesta a la eterna pregunta de "cuál elegir"? Tal vez no elegir en absoluto. Disfrutar del Crianza como un placer cotidiano y reservar la Selección Especial para esos momentos que merecen ser recordados.



PLATO ESPECIAL

Receta para hacer
en casa



Ingredientes

- Fideos de arroz
- Camarones o tofu
- Brotes de soya
- Huevo
- Cacahuates tostados

Preparación

Saltea ajo, huevo y camarones o tofu.
Agrega los fideos cocidos, salsa y brotes.
Sirve con cacahuates picados y lima.



LA COMIDA SANTANDEREANA

que tanto le
gusta la
encuentra en



Visítenos en:

SAN FRANCISCO

Calle 15 # 18-28
607 6711205 * 3153073973

C.C MEGAMALL

Plazoleta de comidas
607 6519383 * 3175745893

**PRÓXIMAMENTE
EN C.C. CARACOLÍ**

Síguenos en  
@hernandoparrilla

NUESTRAS MARCAS



Su restaurante puede estar aquí

Buscacity.com

