

\$10.00
75030051535087

weekend_byvvd

weekend

1º de enero de 2026

HONOR A LA COCINA DE MERCADO

Desde Guadalajara hasta el corazón del Bajío, Corazón de Alcachofa abre su primera sucursal en Querétaro con una propuesta basada en la frescura, la temporalidad y el respeto absoluto al producto, apostando por una experiencia gastronómica honesta en uno de los corredores restauranteros más emblemáticos de la ciudad

Armando Ortiz, Facundo Gómez y Luis Corripio.



INSTAGRAM



FACEBOOK

SÁBADO 24
DE ENERO DE 2026



13

Weekend



La llegada a Querétaro no fue casual. “Somos una ciudad en crecimiento, un estado en crecimiento, y la oferta gastronómica tiene que aumentar”, señaló Corripio, quien comparte la sociedad con Armando Ortiz y otros dos socios tapatíos. La ubicación, cercana a Los Arcos, terminó por convencerlos. “Los restauranteros de esta zona estamos preocupados por ofrecer un corredor gastronómico seguro, donde la gente venga a disfrutar”, añadió.

El concepto se completa con espacios pensados para la conversación y la comodidad. Sin televisiones, con música cordial, salones familiares y una terraza ideal para negocios, el restaurante apuesta por una experiencia íntima. “El carisma es el mantel

de la mesa y la frescura lo que ponemos sobre ella”, resume Corripio. La cava, discreta pero bien curada, incluye al menos una etiqueta de viñedo queretano, reafirmando su vínculo con lo local.

La inauguración reunió a socios, familiares, comensales y al invitado especial, el conductor y comediante Facundo, quien, entre risas y unas llamativas tijeras gigantes, acompañó el corte de listón y degustó los platillos del chef ejecutivo José Antonio Córdoba Sánchez. Así, entre celebración y cocina honesta, Corazón de Alcachofa inició su historia en Querétaro con la convicción de quedarse, crecer y, con el tiempo, convertirse en parte de la memoria gastronómica de la ciudad.



Facundo Gómez, Anna Ushkova y Rafael Bustillos.

CONTACTO

- **Ubicación:** Prolongación Bernardo Quintana 23. Pathé
- **Reservaciones:** 442 346 8025
- **Facebook:** Corazón de Alcachofa Querétaro
- **Instagram:** @corazondealcachofa.queretaro



Ale Loaiza, Adriana Contreras y Denis Peralta.



Kriss Pando, Ammay Espinoza, Arturo Hernández y Hector Hernández.



Nicole Klerian y Naye Burgos.



Luis Andrade y Hugo Araiza.

Directorio

EDITOR WEEKEND
Carlos CurielEDITOR DE FOTO
Grupo AD
ComunicacionesDISEÑO EDITORIAL
Pamela AlvarezBUSCA MÁS SOBRE
ESTE Y OTROS
TEMAS EN:

@weekend_byvds

Weekend by VSD

CONTACTO
VENTASCommutador:
(442) 291 99 00

Texto: Carlos Curiel

Fotos: Joaquín Lee/Carlos Curiel

Un nuevo aroma comienza a mezclarse entre el ritmo cotidiano de Querétaro. En el corredor gastronómico del Boulevard Bernardo Quintana, un restaurante abre sus puertas con una promesa sencilla pero poderosa: cocinar solo lo que el mercado ofrece y servirlo en su mejor momento. Corazón de Alcachofa, franquicia con más de dos décadas de historia nacida en Guadalajara, llega a la ciudad como un santuario culinario que privilegia la frescura por encima de las modas, despertando la curiosidad de quienes buscan algo más que una carta tradicional.

La esencia del restaurante se explica desde su pizarrón: ahí, se escriben los productos disponibles y se borran conforme se terminan. No hay sobreinventarios ni platillos perpetuos. “El espíritu es cuidar, siempre, la frescura. Hay restaurantes que imprimen su carta, pero esa carta impresa te obliga a congelar muchas cosas... y, cuando congelas, se siente en el sabor”, explicó Luis Corripio, socio de Corazón de Alcachofa. La propuesta es clara: si el producto está en el mercado, llega al plato; si no, se transforma el menú.

Entre los sabores que definen la identidad del restaurante, destaca la alcachofa asada, platillo insignia que honra el nombre del lugar. A ella, se suman el fettuccine de alcachofa con corazones completos y el chicharrón de alcachofa, favoritos de los comensales. La proteína también ocupa un lugar protagónico con carne USDA Prime, langosta y pescados tratados con respeto. “No buscamos sofisticar de más; cuando un platillo tiene demasiadas cosas, deja de saber a lo que es”, comparten desde la cocina como un mandamiento en su quehacer.



Corte de listón.





INSTAGRAM



FACEBOOK

SÁBADO 24
DE ENERO DE 2026



15

weekend



**PUNTOS CLAVE
DE CORAZÓN DE
ALCACHOFA**

- Frescura de la proteína
- La mesa con mantel
- La copa Riedel
- La comodidad del mobiliario
- El servicio inmediato



Jorge Juárez, Gustavo Andrade y Noé Sosa.



Chef José Antonio Córdoba.



Hugo Bautista e Imanol Bernal.



Vanessa Reyes, Raiza Pozo, Alejandra Díaz de León y Paco Olvera.



Ricardo Meléndez, Mariana Ortiz y Armando Ortiz.