

\$10.00
75030051535087

weekend_byvsa

weekend

Domingo 11 de enero de 2026

MIENÚ 2025

Durante el pasado año, la escena restaurantera de Querétaro se consolidó como un punto clave de reunión social, cultural y empresarial, confirmando su relevancia económica y su capacidad para transformar la gastronomía en una experiencia integral que va más allá del plato

José Pablo Godínez, Gabriel Paulin y Miriam Partida.

Directorio

EDITOR WEEKEND
Carlos Curiel

EDITOR DE FOTO
Armando Vázquez

DISEÑO EDITORIAL
Pamela Alvarez

BUSCA MÁS SOBRE
ESTE Y OTROS
TEMAS EN:

@weekend_byvsvd

Weekend by VSD

CONTACTO
VENTAS
Conmutador:
(442) 291 99 00



INSTAGRAM



FACEBOOK

Texto: Carlos Curiel
Fotos: Armando Vázquez

El sector restaurantero no solo alimenta cuerpos, también construye comunidades, memorias y vínculos. En un país como México, en donde esta industria representa el dos por ciento del Producto Interno Bruto Nacional y más del 15 por ciento del PIB Turístico, Querétaro ha sabido convertir sus mesas en escenarios vivos donde confluyen la alta cocina, el arte, la música y la vida social. A lo largo de 2025, estos espacios demostraron que comer fuera es, cada vez más, una forma de vivir la ciudad.

La diversidad gastronómica queretana refleja su dinamismo cultural. Desde la cocina regional mexicana hasta propuestas de fusión, pasando por restaurantes de cortes, marisquerías, cocina española, italiana y japonesa, la ciudad ofrece opciones para todos los gustos y momentos. Este abanico culinario ha convertido a los restaurantes en puntos de encuentro habituales para familias, empresarios y la socialité local, una realidad que quedó documentada en cada visita, inauguración y evento especial.

Algunos espacios elevaron la experiencia a un nivel íntimo y sensorial. Cabo Sierra, con su irreverente cocina de brasa mediterránea, celebró su Noche Española y Tablao en un formato exclusivo para solo 12 comensales, donde la gastronomía se fundió con el flamenco en una atmósfera casi ceremonial. De forma similar, Sôko Teppanyaki sorprendió con la ancestral técnica del ronqueo del atún, transformando una cena en una lección viva de cultura japonesa, precisión culinaria y arte escénico.

Otros restaurantes apostaron por el maridaje entre cocina y celebración colectiva. Taberna El Quillo reafirmó su lugar como referente de la gastronomía española con cenas maridaje, ferias andaluzas y visitas memorables como la del viticultor Carmelo Rodero, mientras que espacios como The Carter Bar e Italianni's ofrecieron formatos más abiertos, festivos y participativos, donde el vino, la música y la convivencia fueron protagonistas. Incluso marcas internacionales, como Cinnabon, encontraron en Querétaro el terreno ideal para expandirse y celebrar su llegada como un acontecimiento social.

La restauración también se consolidó como plataforma para el diálogo empresarial y el bienestar. Ziracco Trattoria Concetto fue sede de encuentros de la Cámara de Comercio Italiana en México; Grupo Pasta fortaleció la autenticidad de su propuesta mediante intercambios culinarios con chefs italianos y la creación de espacios

REUNIÓN DE LA CÁMARA DE
COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO,
EN EL RESTAURANTE ZIRACCO



Vittorio Di Lella, Grazia Bencivenga, Angelo Lastrato, Andrea Sigalotti, Lluç Carolla, Roberto Di Ghiaccio y Franco Pittori.



RONQUEO EN EL
RESTAURANTE SÔKO



Artista Josiane Almeraya.



Rubén Bustos, María Morán y Ricardo Rodríguez.

CARMELO RODERO VISITA EL
RESTAURANTE TABERNA EL QUILLO



Carmelo Rodero y Pepe Ortega.



Greta y Adolfo.

FERIA DE SEVILLA EN EL
RESTAURANTE TABERNA EL QUILLO



Daniela Villasenor, Francia Baume y Paola Montiel.



Jonás Juozaitis y Sandy Ortiz.

INAUGURACIÓN DEL PRIVADO EN EL RESTAURANTE IL DUOMO



Paty Dorantes y Regina Barrera.



Lorena Humphrey, Sofía Guillemín y Fernanda Bojórquez.

INAUGURACIÓN DEL RESTAURANTE ITALIANNI'S
EN PASEO QUERÉTARO



Joel Ornelas.



Corte de Listón.

FIESTA EN LA DOLFINA EN EL RESTAURANTE LA BOCHA



Juan Pablo Di Saverio, Gabriel Reyes y Estefanía Salcedo.



Jessica Contreras, Karla García y Ale Lucio.

'MAESTROS DEL FUEGO' EN EL RESTAURANTE
PRIME STEAK CLUB



Chef Xavier Brichetto.



Alex Medina, Rose Ruiz y José Antonio Audi.

17 ANIVERSARIO DEL RESTAURANTE RÍO QUINTANA



Ruy Cházaro y Ana Castro.



Miguel Camargo y Manola Fernández.



INSTAGRAM



FACEBOOK

DOMINGO 11
DE ENERO DE 2026



13

weekend

**MARCO COPPOLA
EN GRUPO PASTA**



Marco Coppola.



YOGA Y WELLNESS EN EL RESTAURANTE SÔKO



**NOCHE FLAMENCA Y TABLAO EN EL RESTAURANTE
CABO SIERRA**



Daniela Ponce.



Mauro y Claudia Macías.

privados de alta gama; mientras que Sôko se transformó, por una mañana, en un espacio de introspección con talleres de yoga y wellness. A ello se suman celebraciones emblemáticas como el aniversario 17 de Río Quintana o las noches musicales de La Dolina, donde la comida se acompaña de canto, risas y comunidad.

Al cierre del año, quedó claro que en Querétaro el restaurante dejó de ser solo un lugar para comer. Se convirtió en un punto de convergencia donde la economía, la cultura y la experiencia humana se entrelazan. Entre brasas, copas, flamenco, sushi, pasta y canciones compartidas, la escena restaurantera queretana confirmó que la mesa sigue siendo uno de los espacios más poderosos para contar la historia viva de una ciudad en constante evolución.

**APERTURA DE LA SUCURSAL
CINNABON EN ANTEA**



Armando Bucio, Alejandro Escalante y Alejandro Cáceres.

**12 ANIVERSARIO DEL RESTAURANTE
TABERNA EL QUILLO**



Marce Sosa y Pepe Ortega.