

\$10.00
75030051535087

weekend_byvsa

weekend

Domingo 15 de febrero de 2026

CUATRO COCINAS ASIÁTICAS EN QUERÉTARO

Buda Gastrobar reúne sabores de China, Japón, Tailandia y Vietnam en un mismo espacio, resultado de seis años de planeación y una apuesta familiar que busca marcar un antes y un después en la escena culinaria local.

Miguel Camargo.



INSTAGRAM



FACEBOOK



Alfonso Herrera y Oscar López.



Jorge y Diego Gutiérrez de Velasco.



Luis López y Patricia Hernández.



Miguel y Miguel Camargo.



Jacqueline Labastida, José Flores y Danya Flores.



Alberto Casarín y Paola Gil.

Texto: Carlos Curiel
Fotos: Joaquín M. Lee

Querétaro suma un nuevo protagonista a su creciente oferta gastronómica. En pleno corredor culinario del Boulevard Bernardo Quintana, Buda Gastrobar abre sus puertas con una propuesta que promete ir más allá de la experiencia tradicional de restaurante asiático. Cuatro países, una sola cocina y una visión que tardó años en consolidarse dan forma a un concepto que despierta curiosidad desde el primer vistazo, pero cuya verdadera esencia se descubre plato a plato.

Especializado en comida china, japonesa, tailandesa y vietnamita, Buda Gastrobar es creación del empresario queretano Miguel Ángel Camargo, quien junto a dos socios materializó un proyecto que se gestó durante seis años y que permaneció 16 meses en obra antes de ver la luz. Para lograr autenticidad en cada receta, el equipo trajo a cuatro chefs originarios de estos países, quienes compartieron preparaciones tradicionales y capacitaron al personal para construir un menú sólido y fiel a sus raíces.

La inspiración nació de los viajes familiares de Miguel, particularmente de una visita a Nueva York, donde conoció un restaurante con el mismo nombre y una propuesta similar. Sin embargo, el Buda queretano posee identidad propia. “Somos fans de la comida asiática; a donde viajamos buscamos este tipo de restaurantes. La idea fue traer esos conceptos a Querétaro”, explicó Camargo durante la inauguración, rodeado de invitados especiales que abarrotaron el recinto.

La carta refleja esa diversidad cultural. De la cocina china destacan el emblemático Pato Pekín, gyozas y helado chino; mientras que la propuesta japonesa incluye nigiris, sashimis, rollos, helado japonés y hasta ronqueos. La oferta vietnamita suma rollos frescos y arroces aromáticos, y la tailandesa incorpora cremas y la tradicional sopa de coco. Además, el restaurante apuesta por la fusión con platillos como el Tomahawk reinterpretado con ingredientes orientales, ampliando el espectro culinario hacia una experiencia más audaz.

Fiel al concepto de gastrobar, el espacio combina ambiente social e informal con cocina de alta calidad. Música en vivo a cargo de DJ, equipo de sonido de alta gama y una coctelería de autor diseñada especialmente para armonizar con los sabores asiáticos, refuerzan la experiencia multisensorial. “Buda es una oferta disruptiva en todos los aspectos, porque no tenemos nada así en la ciudad”, afirmó Camargo, convencido de que la combinación de platillos, ambiente y bebidas marcará diferencia en el mercado local.

Entre copas y palillos chinos, los asistentes brindaron por el nacimiento de este nuevo santuario culinario. Con una propuesta pensada para todo tipo de público —desde amantes de la cocina asiática hasta quienes disfrutan de mariscos y pescados frescos— Buda Gastrobar se integra al corredor gastronómico de Querétaro como una apuesta ambiciosa y familiar que busca consolidarse como referencia. “Voy a hacer todo lo posible para que este sueño se lleve de la mejor manera”, concluyó Miguel, mientras la noche confirmaba que el florecimiento gastronómico de la ciudad suma un capítulo más con sabor oriental.



Rollo Sapporo.



Ramen Miso.



Fay Sánchez y Omar Mosqueda.



Nigiri de Salmón.



INSTAGRAM



FACEBOOK

DOMINGO 15
DE FEBRERO DE 2026



13

weekend



Danya Flores.



CONTACTO

Ubicación:
Boulevard
Bernardo
Quintana 13.
Instagram:
[@buda.qro](#)



Santi, Pedro, Miguel, Germán, Emilio y Pato.



Miguel Camargo, Luis Tovar y Luis Sosa.