

proyecto brújula

HÉROES ANÓNIMOS

EL MUNDO SE HA CONVERTIDO EN UN CAMPO DE BATALLA
Y ELLOS NO ESPERAN UNA MEDALLA, SÓLO SALVAR VIDAS

IN MEMORIAM
PEDRO PUEYO

ANTOLOGÍA DE UN PERSONAJE
ELLA ES ELENA VILLARREAL

COMPARTEN EL RECETARIO
DE SU CUARENTENA

BrujulaCancun    @ProyectoBrujula

AÑO 14 • NÚMERO 444 • MAYO 15 - JUNIO 14, 2020 • \$25.00 EDICIÓN MENSUAL


www.proyectobrujula.com



Conoce y apoya a tu SINFÓNICA

Tel. (998) 193 3980

Mail. info@sinfonicadecancun.org

  SinfónicaDeCancún

www.sinfonicadecancun.org

SEGUIMOS OPERANDO DE
MANERA RESPONSABLE EN
**SERVICIO A DOMICILIO
Y PARA LLEVAR**

HOOTERS®
ABIERTO



880-8989

998 151 4645

**PORQUE SABEMOS QUE
SON TIEMPOS DIFÍCILES**

PKT REPONGAS
**ESCOGE 2 DE ESTOS
PLATILLOS**

POR SOLO

\$299 PESOS

**Y TE REGALAMOS
2 REFRESCOS
DE LATA**

Agrega unas
CURLY FRIES o
FRIED PICKLES
por solo \$49 pesos



PARMESAN PASTA



NACHO CAMACHO
con pollo +\$30



10 BUFFALO WINGS



12 BUFFALO SHRIMP



10 BONELESS WINGS



ABIERTO

OPERANDO RESPONSABLEMENTE
A DOMICILIO Y PARA LLEVAR



998 884-8888

998 366-3833

PAQ' CONTIGO \$199 PESOS
(Para 3 personas)

**1 Pizza
Grande**

(Queso, Pepperoni o Hawaiana)

2 Complementos a elegir:

-1 Orden de Papas Retorcidas

-1 Orden de Herb Knots
(5 pzs con salsa de pizza.)

-1 Banderolas de postre

agrega

3 Refrescos lata +\$39

OTRA OPCIÓN DE PIZZA + \$29 pesos



Papas
Retorcidas



Hawaiana/Pepperoni



Herb Knots

Banderolas

Precios incluyen 16% de IVA. Precios sujetos a cambio sin previo aviso. Para mayor información llámenos.



20



26



30



40



10



16

SECCIONES

Así fue.....	6
Sugiere.....	33
Los Cumple.....	49
Siete Pecados.....	52

BITACORAS

Cumple gemelas.....	11
Cumple Evelyn Pintado.....	12
Cumple Joss Morales.....	14
Deportes.....	15

PORTADA

Héroes Anónimos.....	16
----------------------	----

ESPECIALES

Día del libro	10
Antología de un personaje	20
Tous cumple 100 años.....	24
Salimos a la puerta	26
Moda Erica Flores.....	30
In Memoriam	34
Arte en cuarentena	38
El arte de ser chef	40
Especial de Cocina	42

COLUMNAS

Como pez en el agua	4
Inquietudes	8

#QuedateEnCasa



RevistaLatitud21
ProyectoBrujula
CancunITips



ProyectoBrujula
Cancun_iTips
Latitud21mx



RevistaLatitud21
BrujulaCancun
iTipsCancun



Revista Latitud 21
Brujula Cancun
CancunITipsRiviera



GRUPO
EDITORIAL
LATITUD21

Pone sus revistas sin costo de manera digital

www.l21.com.mx

www.proyectobrujula.com

www.cancuntips.com.mx

Plaza Royal Kabah Local 301 • Supermanzana 55 • Tel: (998) 892.8666, Cancún, Quintana Roo, México

Publicidad y ventas: ventas@latitud21.com.mx



COMO PEZ EN EL AGUA

@ETPTOWERSP

Esteban Torres



>> Eduardo Albor
Presidente

>> Jorge García Llaguno
Vicepresidente

>> Paul Bello
Tesorero

>> Amador Gutiérrez Guigui
Director General
agutierrez@latitud21.com.mx



>> Esteban Torres
Editor
etorres@proyectobrujula.com

>> Ángel Hernández
Jefatura de diseño
ahernandez@latitud21.com.mx

>> Ventas
Publicidad
nherrera@latitud21.com.mx
ventas3@latitud21.com.mx

>> Milton López
Administración
mlopez@latitud21.com.mx

>> David Asencio
Relaciones Públicas
dasencio@latitud21.com.mx

#NoCuelguesElMandil

La iniciativa gastronómica que dio la vuelta al mundo desde Campeche, México, fue la que hizo el chef francés Patrick Cros, quien hizo un llamado a todos sus colegas a no bajar la guardia, a seguir trabajando porque la primera necesidad del ser humano es comer y de sus fogones mucha gente espera algo para llevárselo con antojo a la boca.

“Cocinar es lo nuestro. Es el momento de reflexionar, de ponerse creativos y pensar en nuevas estrategias, en nuestros productores y en cuanto podamos regresar, volveremos a comprar en nuestros mercados; esta es una oportunidad para aprender y desaprender, reinventarse, sacar la mejor versión de uno mismo, de tus proyectos, pensar en un mejor país y mientras #quedateencasa con los tuyos. Que dios nos bendiga #NoCuelguesElMandil”



Toda una vida

Una de las parejas más queridas por nuestra sociedad es la conformada por Tere y Óscar Camino, quienes el pasado 17 de abril celebraron 65 años de casados y como lo han dicho muchas veces, ellos no sólo entregaron sus vidas el uno al otro, sino que entregaron su amor, sin barreras ni límites. Su matrimonio es ejemplo de una gran fortaleza y esa longevidad conyugal ya no es muy común en nuestros días. El gran festejo quedó pospuesto hasta nueva fecha.

A poner el ejemplo

Desde la blanca ciudad de Mérida, Yucatán, el chef David Cetina, propietario del restaurante La Tradición, fue otro ejemplo de tenacidad y entrega humana al lanzar una iniciativa personal bajo el hashtag #cocinerosunidosporunacausa invitando a varios de sus colegas a preparar diariamente alimentos para entregarlos a instituciones de asistencia social, así como personal de servicios médicos, comunidades desfavorecidas e indigentes. Gracias al patrocinio que no dejó de abastecer su despensa ni su afán de ayuda, a la fecha no ha descansado y extremando medidas de higiene y seguridad, sigue en pie de lucha. Felicidades.



Triste despedida

Una vez más me toca despedir a un gran amigo, al arquitecto Mario Cámara, a quien me unirá siempre una linda amistad que se extendió a todas las ramas de su familia, empezando por su esposa Rosy y sus hijos: Mario, Mariana, Gaby y Fernando, a quienes expresé mis más sinceras condolencias por la pérdida de un hombre muy querido, profesional y comprometido con su comunidad. ¡Hasta siempre querido Mario!



PROYECTO BRÚJULA, Año 2020, número 444, es una publicación mensual, de Grupo Editorial Latitud 21, S.A. de C.V. con domicilio en Avenida Kabah Sur, Manzana 4, Lote 1 Local 301 Supermanzana 55, Plaza Royal Kabah, Código Postal 77533, Cancún Quintana Roo, Comunicador (998) 8928666 Fax (998) 8928665. Editor responsable, Esteban Torres. Con certificado de reserva de derechos al uso exclusivo otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor 04-2012-090512932300-102, ISSN 1870-4824. Certificado de Licitud de Título en trámite. Certificado de Licitud de Contenido en trámite. Impresa por Digitalización Publicitaria S.A. de C.V. Calle 39, No. 501, Col. Centro, C.P. 97000, Mérida Yucatán. Distribuida por Grupo Editorial Latitud 21, S.A. de C.V. PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL DEL CONTENIDO EDITORIAL Y FOTOGRAFICO SIN CONSENTIMIENTO POR ESCRITO DE LOS EDITORES. Grupo Editorial Latitud 21, S.A. de C.V. Investiga sobre la seriedad de sus anunciantes pero no se responsabiliza de las ofertas y promociones ofrecidas por los mismos.

IMPRESO EN MÉXICO



brujulacancun @proyectobrujula

www.proyectobrujula.com



Volveremos
con más **amor** y con
el **espíritu**
renovado



Años | Dolphin
Discovery



Felicidades Chica Dorada

Con una reunión en familia festejó sus 50 años la bella Renatta Zaldívar, quien llevó pistola de aire para apagar las velitas y así no contaminar su gran pastel.



Cumplió 21

En la intimidad de su hogar celebró un año más de vida María del Sol Colonia Guigui, dejándose consentir por su mamá, su hermano, su cuñada y su sobrina con un delicioso pastel de chocolate.

Llevando ayuda alimentaria

El equipo del restaurante Costelao Las Torres repartió alimentos en varias ocasiones a diferentes instituciones de salud, y a pesar de la contingencia le cortaron la energía eléctrica -aunque estaba al día-, pero ni eso frenó su entusiasmo.



¡A un año para votar...!



En total intimidad Marianne Berthelot celebró el cumpleaños de su hijo Sebastián López de Llergo: "Felices 17 vueltas al sol ¡¡A mi hermoso Sebastián!! Te amo", publicó en las redes sociales.

¡Fijne verjaardag!

Entre flores, globos, regalos y pastel festejó Ingrid Bosman, cónsul honoraria de los Países Bajos, su cumpleaños 2020; posteriormente celebrará con su esposo e hija, quien radica en el viejo continente.



¡Felices 14

Con una caravana de autos que desfilaron frente a su casa con regalos y felicitaciones escritas en cartulinas, Ximena Camacho dio la bienvenida a sus 14 años. Su papá se encargó de rociar todo con desinfectante para que lo pudiera recibir su hija, y Verónica, su mamá, la consintió todo el día desde el desayuno hasta la cena.



Donan material clínico

El Club Rotario Cancún Bicentenario continúa con la entrega de material de protección para doctores y enfermeras, en este caso para el Hospital General Regional No. 17. "Donamos seis cajas acrílicas para intubación o manejo de la vía aérea y trajes de protección personal tipo overol desechables".

Estas son Las Mañanitas...

Sonia Ayuso se dejó consentir por su esposo Edwin Osorio y su hija con un delicioso pastel para no dejar pasar su cumpleaños al que no asistió ningún invitado, pero vía *streaming* celebró en familia.



¡Todos a bordo!

Jorge Moreno festejó su cumpleaños 2020 con su tripulación favorita, y para estar a tono con la temporada su pastel también fue decorado al estilo del icono del ya popular Covid-19, para tomarlo con humor.

¡Feliz cumpleaños!



La socialité tabasqueña Lydia Portilla celebró su cumple acompañada de dos de sus tres hijos y de su novio. La obligada comida entre amigas queda pendiente para más adelante.

INQUIETUDES

Las mañanitas todo mayo



Por: Rosi Ruiz Joaquín

Las primeras celebraciones del Día de la Madre se remontan a la antigua Grecia, donde se le rendía honores a Rea, la madre de los dioses Zeus, Poseidón y Hades. Posteriormente los romanos llamaron a esta celebración Hilaria, cuando la adquirieron de los griegos. En el templo de Cibeles se realizaban ofrendas durante tres días. Con la llegada del cristianismo se transformaron las celebraciones para honrar a la Virgen María. En el origen contemporáneo esta celebración se remonta a 1865 bajo unas manifestaciones pacíficas y religiosas en la ciudad de Boston, Estados Unidos, en donde participaron madres de familia que fueron víctimas de la Guerra Civil. Las reuniones por el Día de la Madre continuaron de manera regular durante los siguientes años hasta que por diversas circunstancias se estableció el festejo oficial a partir de 1914, que sería el segundo domingo de mayo.

En México el Día de la Madre se celebra anualmente el 10 de mayo sin ajustarse a días de la semana como en otros países. Este día se habría festejado por primera vez en 1911, pero gracias a la iniciativa de **Rafael Alducin**, director del periódico *Excelsior*, con el apoyo del entonces Secretario de Educación **Luis Alberto Juárez García**, se institucionalizó en 1922.

Gracias a estos personajes podemos celebrar cada año a nuestras queridas madres para demostrarles nuestro agradecimiento con todo nuestro amor y agasajándolas como se lo merecen. Sin embargo, este año 2020 quedará marcado en los párrafos de la historia universal para muchas generaciones venideras donde ya casi todo el año no se llegó a realizar ninguna celebración, ni bodas, ni bautizos, ni conciertos, ni competencias (incluyendo los Juegos Olímpicos), ni maratones, ni carreras de autos, ni congresos, ni exposiciones, ni el festejo de uno de los días más importantes para nosotros como mexicanos que es el diez de mayo.

En estos meses de aislamiento de seguro debe haber familias reunidas en una sola casa y entre los miembros habrá alguna que otra mamá, quienes tendrán la dicha de ser festejadas como se lo merecen. Sin embargo, en algunos otros hogares estaremos separados de nuestras madres y de nuestros hijos, como es mi caso. Y en otros hogares estará la ausencia eterna de una madre.

Esta vez, con el permiso de todos mis lectores, quiero dedicar esta



columna con todo mi amor a mi madre adorada. Ha sido muy duro para mí en estos meses de claustro voluntario no poder abrazarla y besarla, aunque gracias a la tecnología la puedo ver en video llamadas, pero no es lo mismo que sentarme junto a ella para platicar, poder tomarla de las manos y sentir su aroma a jazmín, ver el brillo de su mirada o escuchar su voz natural.

En mis momentos de ocio veo algún viejo álbum y encuentro fotos donde está ella coningo recién nacida y también de niña con mis hermanitos. Me remonto a aquellos tiempos que vivíamos bajo el mismo techo y partíamos el mismo pan. Valoro todo lo que hizo por mí en esos tiempos mientras yo crecía para tomar mi propio rumbo. Valoro todo lo que hace por mí hoy día ya mujer y con una familia hecha. Cada día que tengo la inmensa fortuna de hablar con ella absorbo sus palabras para que se queden tatuadas en mi alma; disfruto cada segundo y cuento los minutos que faltan para volver a sentarme algún día a su lado para escuchar sus anécdotas y sus consejos, para amarla y contemplarla. ¡Felicidades madre mía!

Muchas felicidades a todas las mamás, que en donde se encuentren tengan el amor de sus hijos y la bendición de Dios. Que gocen de buena salud y del amor de su familia. Felicidades a las que en estos meses se estrenan como madres. Cuídense mucho y quédense en casa.

Sabemos que estamos viviendo momentos de incertidumbre social, laboral y económica. Necesitamos a México y México necesita de nosotros. Por estas razones se interrumpieron varias actividades y entre ellas fue la Colecta Anual de la Cruz Roja, por lo que por este medio los invito a que por favor aporten un donativo de lo que esté a su alcance ya que sin esta valiosa ayuda la institución estaría limitada para poder brindar sus servicios en las diversas áreas, como servicio de ambulancia, material de curación, servicio de paramédicos, entre otros. De antemano reciban un agradecimiento del cuerpo de damas voluntarias, de todo el personal y de la mesa directiva.

Beneficiario Cruz Roja Mexicana, I.A.P.

Banco SCOTIABANK y OXXO

Cuenta #1750 106 03 68

CLABE 044 691 175 010 603 687

RFC: CRM6702109K6

cruzrojadamascun@hotmail.com



CRUZ ROJA MEXICANA
DELEGACIÓN CANCÚN

Si estas próximo a egresar de la carrera de Nutrición

PARTICIPA COMO VOLUNTARIO

Ofrecemos:

Liberación de Prácticas Profesionales o Servicio Social

Contáctanos:

Telefono: 8-84-16-16 ext. 118 Correo: capitalhumano@cruzrojacancun.org Av. Yaxchilan #2 Sm 21

01



LÁVATE LAS MANOS _____
FRECUENTEMENTE CON AGUA Y JABÓN.

02



AL TOSER O ESTORNUDAR
CÚBRETE LA NARIZ Y BOCA
CON EL LADO INTERNO DEL BRAZO O USANDO PAÑUELOS.

03



NO TE TOQUES LOS OJOS, NARIZ Y BOCA
CON LAS MANOS SUCIAS.

04



MANTÉN DESINFECTADAS LAS SUPERFICIES
DE TU CASA Y OFICINA, ASÍ COMO OBJETOS DE USO COMÚN.

05



EVITA SALUDAR DE MANO
O DE BESO A CUALQUIER PERSONA.

06



QUÉDATE EN CASA SI PRESENTAS INFECCIÓN RESPIRATORIA.
Y SI SUPERAS LOS **38° DE FIEBRE ACUDE AL MÉDICO.**

07



MANTÉNTE CONSTANTEMENTE INFORMADO
A TRAVÉS DE LOS MEDIOS OFICIALES.

AUTO TEST



998 184 6649

SOLO WHATSAPP

SALUD MENTAL



998 338 2380

DONACIONES



998 110 4347

SOLO WHATSAPP

**ES MOMENTO DE SER SOLIDARIOS, AYÚDANOS QUEDÁNDOTE EN TU CASA.
POR TI Y POR LOS DEMÁS.**



Anita Hernández

Salvar el fuego

Esta es la primera novela que leo de Guillermo Arriaga y confieso que es la historia mejor estructurada que he tenido en mis manos, los personajes fueron contruidos tan nítidamente que cada uno cuenta con su propia tipografía y con un lenguaje muy particular. Me sorprendió gratamente la sensibilidad del autor por haber narrado 'Salvar el fuego' en voz de una mujer, quien decide abandonar su vida convencional y la estabilidad de una vida familiar... por haber conocido a su alma gemela: un hombre preso que la hace vivir el mejor sexo de su vida.

Contradicciones de lo que realmente vale la pena sentir, eso y mucho más te hará reflexionar este libro que -por unanimidad del jurado- ganó el Premio Alfaguara 2020.

P.D. Para competir por el Premio Alfaguara esta obra fue presentada bajo el título 'El león de cristal' con el seudónimo de Isabella Montini.

Día del libro

Como conmemoración del día que fallecieron Cervantes, Shakespeare e Inca Garcilaso de la Vega, 23 de abril de 1616, se rescató esa fecha para recordarlos y fomentar el trabajo que amaron: escribir, dejando un valioso legado convertido en páginas de sabiduría que son los libros. El Día Internacional del Libro se creó en honor a ellos y a muchos autores fallecidos.

El diamante de los Tudor

Siempre me han gustado las novelas de época, porque te invitan a imaginar cómo era la sociedad en siglos pasados; ayuda mucho ver películas de ese género para que hagan que el viaje sea un poco más placentero.

En esta obra, Carlos V aprovecha la guerra que reina en Europa para extender su imperio, mientras pacta una alianza con el Papa en Italia. Tan solo Inglaterra puede hacerle frente.

A sus 36 años, Enrique VIII preside una opulenta corte, y encarga a Richard Dansey, un joven y ambicioso orfebre, la difícil misión de encontrar la joya perfecta para Ana Bolena, su última conquista. Dicho periplo lleva a Richard de Venecia a Roma, y por toda Europa, mientras se ve envuelto en las arteras intrigas de la corte de los Tudor. La descripción del paisaje escénico es impecable.

Autor: Will Whitaker



Esteban Torres

Grandes Lecciones

Esta es una serie de compilaciones de conferencias magistrales que hablan de la arquitectura y su quehacer desde la postura y experiencia de cada arquitecto. Todos de talla internacional nos comparten sus experiencias y reflexiones de vida al enfrentarse al mundo del diseño del espacio para el hombre y su importancia como disciplina proyectual para el mundo y su hábitat humano.

Libro: Grandes Lecciones /Diez diferencias arquitectónicas de diez diferentes arquitectos: Peter Rich, Angelo Bucci, Augusto Quijano, Alberto Kalach, por mencionar a algunos.



Isabel Rosas



Mara León

Cometas en el cielo

Es una historia acerca de un niño de 12 años que sueña con ganar una competencia de cometas, Amir es este niño de clase social alta y que a su vez se hace amigo de uno de los hijos de su sirviente; pasan por mil situaciones, en donde todo se resume a lo invaluable que es la amistad.

Autor: Khaled Hosseini.



Andrea y Miranda Rueda Basáñez.



Enrique Solórzano, Larissa Basáñez con Miranda y Andrea Rueda.

¡FELIZ CUMPLEAÑOS ANDREA Y MIRANDA!

QUÉ: FESTEJO.

CUANDO: MARTES 28 DE ABRIL.

DÓNDE: SU HOGAR.

CON UNA COMIDA EN FAMILIA CELEBRARON SU CUMPLEAÑOS LAS GEMELAS DE LA PRODUCTORA DE TV LARISSA BASÁÑEZ: ANDREA Y MIRANDA RUEDA, QUIENES ARRANCARON JUNTAS UNA HOJA MÁS DE SU ALMANAQUE.



Larissa Basáñez con Miranda y Andrea Rueda.



Miguel Ángel Basáñez y Miranda Rueda.



Miranda Rueda.



Andrea Rueda.



DELIVERY & PICK UP



ZONA HOTELERA	HUAYACÁN
BLVD. KUKULCÁN KM. 12.6	AV HUAYACÁN 105
TEL. 998 840 6216	TEL. 998 734 8592

ORDENA TAMBIÉN EN NUESTRAS REDES



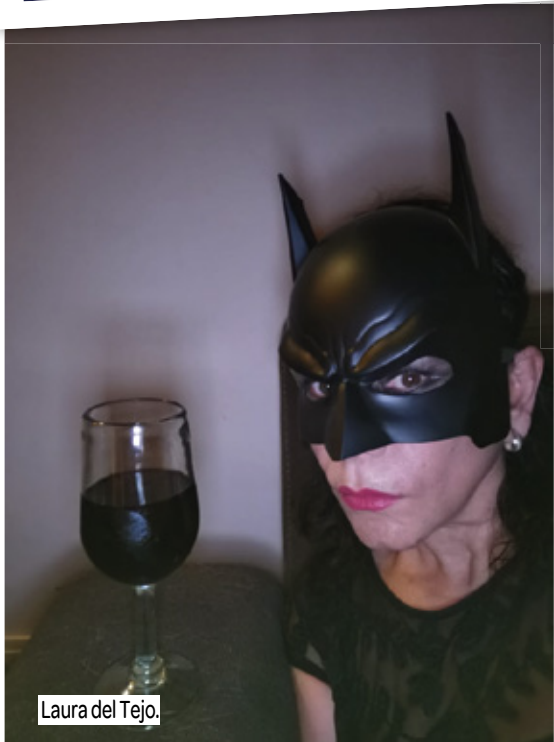
Evelyn y Lorena Pintado.



¡FELIZ FIESTA DE DISFRACES!

QUÉ: CUMPLEAÑOS.
CUÁNDO: DOMINGO 26 DE ABRIL.
DÓNDE: ZOOM.

CON UNA FIESTA DE DISFRACES VIRTUAL CELEBRÓ EVELYN PINTADO UN AÑO MÁS DE VIDA COMO DICTAN LAS AUTORIDADES; CADA UNO DE LOS INVITADOS CONVIVIÓ CON LA FESTEJADA DESDE LA COMODIDAD DE SU HOGAR, RECORDANDO ANÉCDOTAS Y DEMÁS VIVENCIAS EN COMPAÑÍA DE SU BEBIDA FAVORITA.



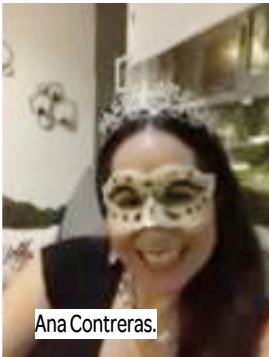
Laura del Tejo.



Jesús Monroy.



Verónica Castillo.



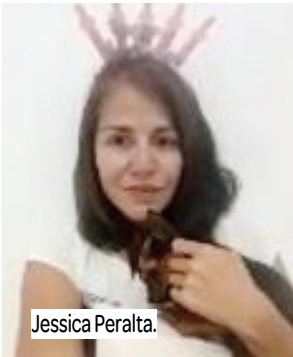
Ana Contreras.



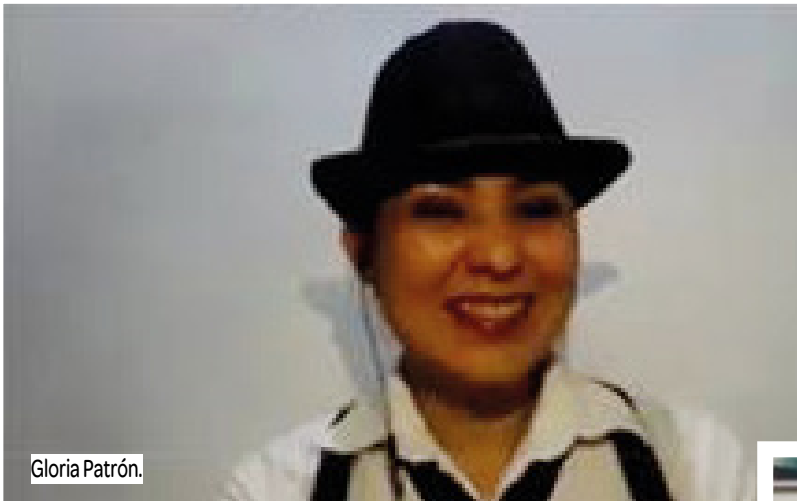
Juan Pablo Huerta.



Cynthia Lazo.



Jessica Peralta.



Empresa y Personal
Certificada a nivel internacional

Tratamiento de agua

Suavizador y Osmosis inversa

- Beneficios:
- Ahorro de luz y tiempo
 - Calidad de agua
 - PH Alto = Mayor salud
 - Ahorro productos de limpieza
 - Ecológico

Ozonificador

Construcción y Diseño

- Albercas
- Cascadas
- Jacuzzi
- Fuentes

Bombeo

- Pozo profundo
- Aguas negras
- Cisterna
- Aguas pluviales

Servicio de Mantenimiento

Suavizador, Carbon activado,
Sedimentos, Lampara UV y Albercas



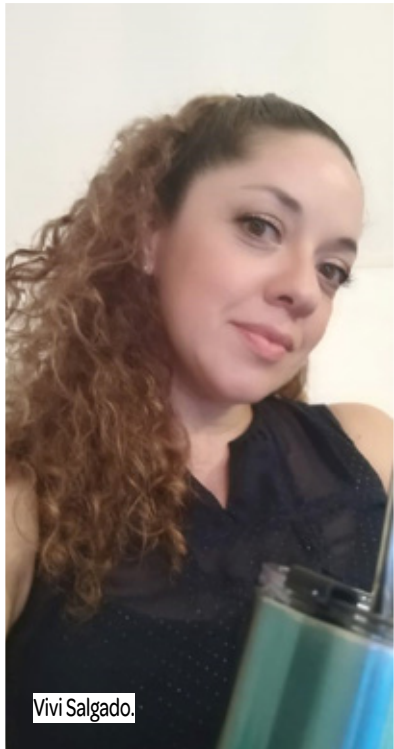
Av. Kohunlich plaza Italia Sm 50 local 1

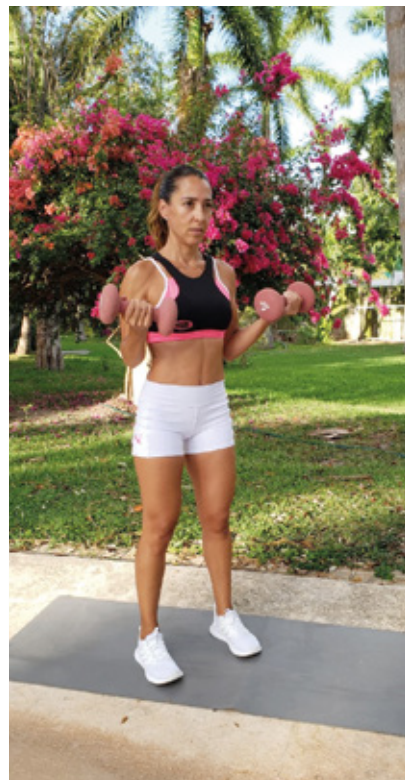
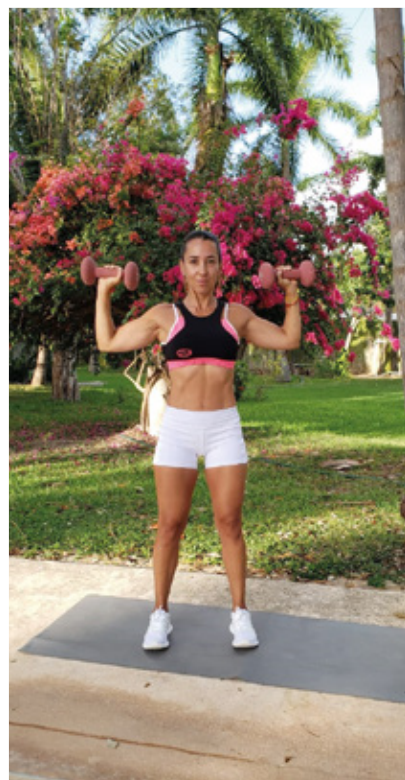


¡FELIZ CUMPLE JOSS MORALES!

QUÉ: CUMPLEAÑOS.
CUÁNDO: LUNES 20 DE ABRIL.
DÓNDE: ZOOM.

CON UNA FIESTA VIRTUAL CELEBRÓ SU CUMPLEAÑOS LA *WEDDING PLANNER* JOSS MORALES, QUIEN ENVIÓ POR MENSAJERÍA A CADA UNO DE SUS INVITADOS UN CUPCAKE DE DULCE DE LECHE PARA QUE TODOS TUVIERAN UNA REBANADA DE SU PASTEL Y JUNTOS DISFRUTARAN DE LA CELEBRACIÓN. ¡YA HABRÁ TIEMPO PARA FESTEJAR EN PERSONA!

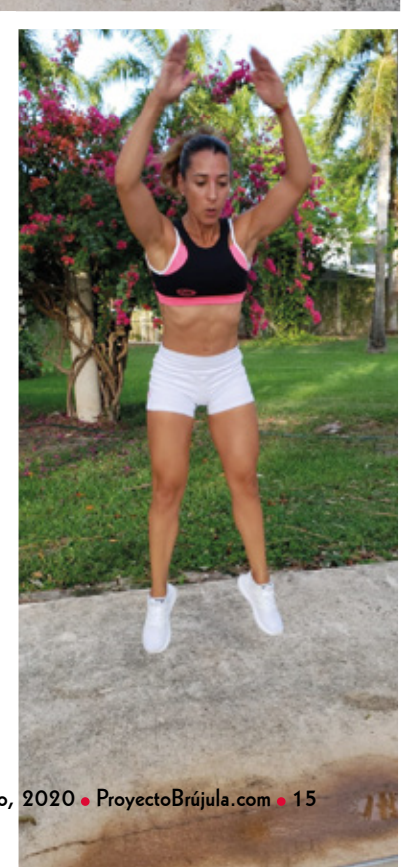
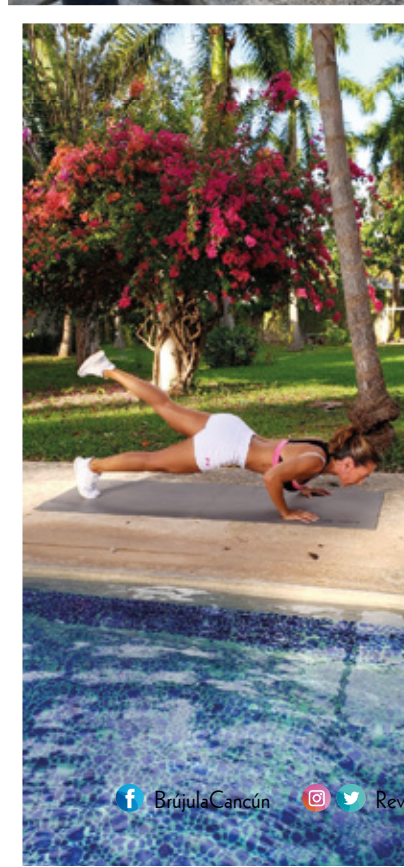




LOS ZWACH

Deportistas de corazón, Ivonne y su esposo Ian celebraron su aniversario de bodas número 14 y lo festejaron haciendo lo que más disfrutaban: ejercicio e integrando ahora a sus hijos: Iker e Ilan.

Durante esta cuarentena no descansaron y completaron la rutina con deliciosas recetas que integraron a toda la familia.



HÉROES ANÓNIMOS



El mundo se ha convertido en un campo de batalla y ellos no esperan una medalla, sólo salvar vidas

Como una forma de reconocer su disposición y entrega sin esperar más nada que el agradecimiento de parte de todos aquellos que recibieron su ayuda, se acuñó el término de Héroes Anónimos denominando así a todas aquellas personas que realicen actos que benefician a la comunidad. La intención con ello es reconocerlos por haber hecho algo en específico por una persona o bien por su país partiendo siempre desde el anonimato como forma de reconocimiento.

La personalidad de estos ángeles se caracteriza por llevar una vida honesta y honrada, y son un ejemplo para la sociedad. Son también aquellas personas que ponen una parte de su tiempo en ayudar a las personas que se encuentran en estado vulnerable.

Sin embargo, no hay que olvidar que también son humanos, se cansan, tienen necesidades y problemas personales, pero su vocación les da fuerzas para olvidar todo y entregarse en cuerpo y alma, en este caso específico, la pandemia que se desató a nivel mundial, ha hecho del personal de servicios médicos unos guerreros que han luchado contra un enemigo invisible del que no se pueden defender tan fácilmente, está latente en todos lados, por lo que hemos perdido también no sólo víctimas sino algunos de estos guerreros que dieron su vida inevitablemente, sumándose





al dolor mundial de tantas pérdidas que elevan la cifra día con día.

En el acontecer diario se han registrado casos como el doctor Mauricio González, médico internista especializado en Medicina de Emergencia en el Metropolitan Hospital, en la ciudad de Nueva York. Diariamente atiende decenas de pacientes con COVID19 en la Gran Manzana.

Otro caso muy sonado fue el de la Teniente Enfermera Raquel Méndez, trabaja en Hospital Militar Central en CDMX. Atiende casos de COVID-19 todos los días y ha enviado a sus hijos temporalmente con sus abuelos para evitar ponerles en riesgo.

Oyuki Ramírez es otro ejemplo de resistencia y dedicación, trabaja e IMSS. Es enfermera del triage obstétrico y se encarga de revisar los signos y síntomas de mujeres embarazadas. Detecta y atiende casos COVID-19.

El doctor César Manuel Vargas Sahagún. Es residente de cuarto año de Cirugía General y coordinador de residentes del servicio de Gastrocirugía en el Hospital del Centro Médico Nacional Siglo XXI. "Actualmente me encuentro apoyando al servicio de medicina interna en un equipo integrado por cinco residentes de diferentes servicios en el área COVID, atendiendo pacientes con dicha patología. Apoyo también en el tratamiento y manejo de pacientes con patologías quirúrgicas".

Todo el personal tanto de centros hospitalarios públicos como privados de Quintana Roo son pieza clave para la atención de los pacientes por el nuevo Coronavirus, por eso, a través de diferentes vías han pedido a la población que extreme precauciones para frenar contagios y evitar que los hospitales colapsen.





Desde el inicio de la pandemia, el gobierno estatal determinó la ampliación de la infraestructura hospitalaria para dar respuesta a la necesidad que se tendría. En coordinación con el sistema de salud federal, se determinó la reconversión de varios nosocomios. Por ejemplo, el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) convirtió cinco de sus seis hospitales en el estado.

Además, para atender 100 por ciento casos de coronavirus se dispuso el Hospital General de Zona Número 3 en Cancún. Otras unidades médicas, como la Número 1 de Chetumal, Número 2 de Cozumel, Número 17 de Cancún y Número 18 de Playa del Carmen operan como hospitales híbridos, es decir, para brindar servicios relacionados a la atención del paciente Covid y servicios de urgencia No Covid.

Los trabajos de reconversión de los hospitales de Chetumal (Especialidades Oncológicas), Comunitario de Tulum y General de Cancún para atender a pacientes exclusivos con Covid-19, permiten ampliar la infraestructura para atender, proteger y salvaguardar la salud y la vida de las personas en la fase tres de la emergencia sanitaria. Mientras que personal médico de centros privados como el Galenia, Amerimed, Hospiten, entre otros, refuerzan desde sus trincheras el apoyo en esta emergencia y ponen a disposición sus instalaciones.

Sin olvidar el delicado y honroso trabajo que realiza la gente de la Cruz Roja Cancún, al igual que los servicios de ambulancias como la empresa Life.

Nuestro agradecimiento a todos ellos por exponer su vida y convertirse en **#HéroesAnónimosCOVID19**



**"El futuro depende
de lo que hagas hoy"**
Mahatma Ghandi

Tienda AXA
PLAZA HOLLYWOOD

Ahora más cerca que nunca, visita nuestra sucursal y conoce todos nuestros servicios

• Seguros de Vida • Gastos Médicos
• Autos • Casa Habitación y Más

• Llama para cotización sin costo.
José Antonio Castellanos G.
Tel.: (998) 884 4306
Email: recsantonio@hotmail.com

* Av. Xcaret Mz1 Lt 1 Sm 35 Local#33
planta baja. PLAZA HOLLYWOOD

reinventando los seguros



THANK YOU!

¡GRACIAS!



DOCTORS AND NURSES
DOCTORES Y ENFERMERAS

The Dolphin[®]
Company

ELLA ES ELENA VILLARREAL



Por Esteban Torres

Para quienes elegimos por vocación plasmar gráfica y fotográficamente el acontecer social de un destino turístico tan importante como Cancún, resulta fascinante conocer de cerca a los protagonistas de su historia, gente que llegó a esta tierra fecunda en donde sembró sus sueños, regán-dolos con optimismo y asimismo los ha visto florecer, a veces con muchas dificultades, pero no hay montaña tan alta cuya cima no se pueda escalar y desde la que llegado el momento, se saborea el escarpado ascenso al éxito.

Una dama que a lo largo de casi cinco décadas ha dejado a su paso una ola de admiración, cariño y respeto es definitivamente Elena Villareal Carrillo, de quien me puedo considerar su amigo al estar presente en momentos cruciales tanto de su vida profesional como personal, de los que he plasmado un testimonio periodístico en los diferentes medios para los que en su momento he colaborado.



Dueña de un cariñoso magnetismo, Elena es la abeja reina de un gran panal, la estrella más brillante del fondo del mar, cualquier comparativo se queda corto y todos son bien merecidos, y a todos ellos agradece con una sonrisa o una frase que la haga recordar como aquella que escribió en su libro *Perfume. Pasión y seducción*: “El perfume en la botella evoca, pero en una mujer, provoca”.

Originaria de San Luis Potosí, Elena tiene muy firme una vivencia en su infancia que con los años cimentó una parte de su personalidad...

“No puedo olvidar el encanto que sentía al entrar a la tienda departamental de mi abuelo paterno en San Luis Potosí. Se llamaba El Triunfo, por eso acepté a los 17 años mi primer trabajo en una tienda departamental de lujo, Julius Garfinkle, en Washington. Allí emergió mi vocación: ser compradora y promotora de artículos de refinada calidad”, comentó alguna vez.

Siguiendo el curso de su vida, Elena llegó a Quintana Roo buscando un sueño, dejando atrás su estado natal y donde la convicción echó raíces.

“Los vientos del amor me trajeron al sureste de México con el sueño de abrir una tienda, ingenua de lo que eso implicaba en un país donde nunca había vivido (de adulta) y donde todo era diferente: el idioma, la cultura, la moneda, las costumbres, el clima etc. La decisión de echar raíces fue a partir de que abrimos la primera Ultrafemme en Chetumal el 13 de diciembre de 1975. Este año cumplimos 45 años”, afirma con un gesto de admiración y gusto a la vez.

“Quintana Roo era considerado Zona Libre y empezamos a comercializar artículos de lujo, perfumes, cosméticos, relojes, ropa interior y de caballero. Me encantaba viajar y descubrir productos nuevos para vender en la tienda”, y así nació la mujer empresaria a la que se le olvidó tener más hijos además de Pepe, la luz de sus ojos.





Como hermana mayor de una familia de cinco hermanos, su ejemplo es contundente, pero su fortaleza es aún mayor, la cual quedó demostrada al superar el doloroso tratamiento de cáncer que le dio nueva vida e hizo suya esa causa apoyando a todas las mujeres afectadas por este mal, abanderando un mensaje de optimismo y esperanza. En uno de esos momentos de charla, comentamos también lo difícil que es ver crecer a los padres y los bellos momentos que encontramos para hurgar en el baúl de sus recuerdos, en ese sentido Elena le preguntó a su madre ¿qué habría hecho de su vida si hubiera tenido la oportunidad de hacer algo que haya dejado pendiente o sacrificado para tener el presente que tiene hoy? Y doña Elena le respondió que habría hecho lo mismo, cuidar y criar a sus hijos, quizá con más amor. Y eso mismo se lo preguntamos ahora a ella...

"Me hubiera gustado terminar una carrera en comercio pero me casé y en Chetumal no se podía. Tuve que aprender mucho en la universidad de la vida, pero no me quejo porque siento que tengo un diplomado en resultados", y en efecto, su legado en número de boutiques, variedad de marcas y las múltiples entrevistas que ha concedido en donde ha compartido su experiencia de vida, hablan por sí mismas.

Apasionada de su trabajo, también de la música, así como del color morado porque es el color de la transmutación y de la realeza, Elena es una mujer comprometida con las metas que ella misma se impone y actualmente



¿Sabes que
día nos vas
a necesitar

Nosotros tampoco.

Por eso trabajamos 24/7
Los 365 días del año.

Nuestro tiempo de
respuesta es inmediato.



998 886 2010
Lada sin costo 800 LIFE 123

desde el aislamiento social, ha hecho suya una frase que desea cristalizar en lo personal y lo profesional también: “No permitas que una buena crisis se desperdicie”, Winston Churchill, para renacer cuál ave fénix.

Invitada alguna vez al Foro “Mujeres Poderosas” que organizó la revista *Forbes*, Elena hizo gala de su inteligencia y elegancia al referirse a su trayectoria, enfatizando el empoderamiento de la mujer, siendo esta la fuerza más importante en su equipo en todos estos años.

“Ser admirada es una satisfacción muy grata pero eso viene por añadidura. Amo lo que hago y lo hago con cariño, es un placer servir a mis clientes y crear equipos de profesionales. La satisfacción de crear líderes y capacitar personal es el mejor premio de mi trabajo. Trato a la gente como me gusta que me traten a mí. Exijo lo mismo que me exijo a mí misma y enseño con el ejemplo”, afirmó, y en ese momento vienen a mi mente un par de cuentos que escribí a propósito del lanzamiento de su línea de fragancias Sea Jewels durante el Festival de Verano: en uno ella era Elena la Estrella del Mar y en otro Elena de Troya, empatando su vida con la cronología de la hija de Zeus. La nota que recibí de agradecimiento venía dentro del estuche de un fino bolígrafo y decía: “Para que nunca dejes de escribir historias tan maravillosas. Gracias. Elena”.

En un mundo donde inundan las imágenes y se crean mitos alrededor de cada personalidad, nos preguntamos ¿Qué es lo que más le gusta de ser Elena?

“Lo que más me gusta de ser Elena es el placer de dar de mí misma. Me considero una persona incondicional, buen líder y soy empatía con mis colaboradores”, pero a ello le agregamos la auten-



ticidad de ser como es, es decir, Elena ha dejado a un lado la presión de las apariencias y el primer paso ha sido aceptar su madurez con el color natural de su cabello que le sienta mejor que a Meryl Steep en *The Devil wears Prada*.

Sin pensar mucho en el futuro, nos preguntamos cómo le gustaría que fuera recordado su paso por la historia... A través de una fundación, un libro...

“Represento una industria de lujo y belleza y eso me hace responsable en corresponder a mis marcas con elegancia y estilo. Si la gente capta esto estoy feliz. Soy generosa y agradezco todo lo que tengo. Compartir es otra de mis virtudes. Me gustaría ser recordada por mi ejemplo. Si con el tiempo me animó escribiría un libro de mi camino al éxito. Son muchos años de trabajo para no compartir lo que cuesta llegar a la cima”.

Cual sea su decisión, seguiremos anexando más capítulos a la historia de su vida, próxima a iniciar el séptimo volumen que sin duda será una gran aventura.



TOUS

CELEBRA 100 AÑOS

“Nuestro triunfo ha sido saber evolucionar con los tiempos que nos ha tocado vivir, abrazando los cambios sociales y concentrándonos en aportar nuestro grano de arena”



Una de las firmas más populares entre la joyería internacional es definitivamente Tous, cuyas tres generaciones y cien años de oficio y esfuerzo avalan su trayectoria.

Los orígenes de Tous se remontan al año 1920, cuando el joven aprendiz Salvador Tous Blavi se inició en el oficio de relojero; una década más tarde se traslada a Manresa (Barcelona) y abre su propio establecimiento, al que se incorporó en 1953 su hijo Salvador Tous Ponsa junto a su esposa Rosa Oriol y sus cuatro hijas: Rosa, Alba, Laura y Marta, quienes transformaron el negocio en lo que hoy conocemos.

En 1970 la familia abrió un taller pequeño en la trastienda, donde incursionan en la joyería, y es en 1985 cuando nace el icónico osito que se convierte en el modelo institucional de la marca. En 1989 se abren a uno de los capítulos más fructíferos de la marca con la inauguración de la primera boutique en Barcelona, y siete años después inicia la conquista



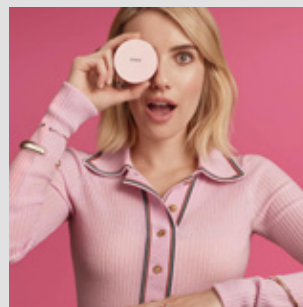
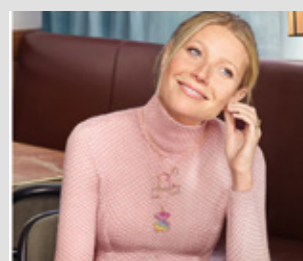
ta del mercado internacional con la apertura de boutiques en Japón, Estados Unidos y Alemania. Con el objeto de asociar la marca a las mujeres empoderadas de la época eligen a Eugenia Martínez de Irujo, duquesa de Montoro, como la primera embajadora de la marca en 1997, y años más tarde se convierte en diseñadora de la casa lanzando una línea con su nombre y el apellido By Tous.

El año 2000 marca un ciclo nuevo y muy especial porque se anexan a la línea una serie de bolsos, perfumes y accesorios de moda; un año después abren la primera boutique en México y en 2004 en París. En 2006 Tous ingresa al e-commerce y en 2008 toma las tiendas de la empresa la tercera generación. Alba Tous asume la presidencia de la marca y Marta Tous, por su parte, se hace cargo de I+D, y en 2013 renueva su imagen internacional en el interior de sus boutiques.

Esta evolución llena de orgullo a sus fundadores: Rosa Oriol y Salvador Tous, quienes fueron galardonados en 2016 con el distintivo 'Business Leader of the Year' por la Cámara de Comercio España-Estados Unidos; dos años después se crea la Escuela Tous de Joyería y Oficios Artesanos, y el Museo Tous.

"En Tous somos 'creatividad' porque nos atrevemos a hacer cosas de forma diferente, con agilidad, valentía y calidad. Somos 'compromiso' porque realizamos nuestros sueños con libertad, cumpliendo nuestra palabra, preocupándonos por nuestros colaboradores y construyendo juntos un proyecto común. Somos 'trabajo en equipo' ya que juntos hacemos un proyecto de empresa compartido donde el talento individual persigue siempre un resultado de equipo basado en la calidad de las relaciones. También somos 'globalidad', con presencia en más de 50 países, integramos el conocimiento de la diversidad que nos rodea en nuestras decisiones de negocio. Por último, y no menos importante, somos 'pasión por el cliente' porque trabajamos juntos, con vocación y precisión, para superar expectativas, con la calidad que merecen y escuchando a nuestros clientes", afirma su presidenta, Alba Tous.

De esta forma Rosa, Alba, Laura y Marta se han convertido en el relevo generacional que representa el presente y el futuro de Tous. Al día de hoy la marca tiene presencia en 53 países y 19 mercados de e-commerce. El 85% del material (oro) que utiliza es reciclado y en total cuenta con 702 boutiques en el mundo.



Las embajadoras de Tous

En 2015 se fortalece una relación con la aristócrata española Eugenia Martínez de Irujo, con quien eventualmente se diseñan colecciones Eugenia by Tous

De 2016 a 2018 se eligió a la actriz Gwyneth Paltrow para darle un aire de glamour.

Desde 2019 es Emma Roberts la nueva imagen de la firma, con la que se pretende darle frescura y acercar así a las nuevas generaciones a este sello que abarca más allá de joyería.



Mónica González y Francisco Javier Arcaute Conzatti.

#SALIMOSALAPUERTA SÓLO POR TI

“Gracias por tanto amor y muestras de cariño...
La gratitud es el sentimiento que
más humildad concentra y más amor expande”.



Dani Vara, José Luis, Valentina, Paloma y Emiliana Toledo.



Manolo Jr y Manolo Mariscal, Karime Osorio, Camila y Mayka Mariscal.



Ximena, Eduardo y José Cardona con Gaby Varguez.



Eugenio Guido y Mónica Crawford.



Liat y Nathan Israel, Sharon Wilk, Eitan y Yair Israel.



Mateo y Hugo Ramírez, Paloma Torres y Miranda Ramírez.



Gaby Medrano, Mariano y Christian Ortiz.



Gerardo y Sofía Lugo, Angeles Bautista e Isabela Lugo.

SALIMOS A LA PUERTA
SOLO POR TI**Fotografía: Mónica González.**

Con el objeto de llevar un poco de ayuda al equipo médico que está librando la peor batalla de nuestra historia con las pocas herramientas que cada institución de salud le proporciona, la fotógrafa Mónica González encabezó un proyecto personal en el que invitó a la comunidad a participar a través de una serie de fotografías que realizó a varias familias desde una distancia prudente, contribuyendo con una aportación voluntaria que se convirtió en piezas de uso necesario para seguir en pie de lucha.

De la mano de su mejor aliada, su cámara, Mónica denominó a su proyecto #Salimosalapuerta sólo por

ti, ya que su mejor carta de presentación es además de su talento, su confianza y empatía por las causas nobles. Después de cada sesión Moni se despidió diciéndoles: "Próximamente les estaremos mostrando un poquito de todo el amor y la unión familiar que pudimos congelar durante esta gran iniciativa", dejando a todos satisfechos y a la vez curiosos por el ver el resultado final.

A esta invitación 100% no lucrativa se sumaron benefactores de todas las edades, desde adultos hasta niños que entregaron sus ahorros con todo y alcancía. Todo lo recaudado se destinará a la compra de cubrebocas y overoles de aislamiento para trabajadores del sector salud de nuestra ciudad.



Família De la Peña/Morando



Frank y León López con Jeannina Medrano.

Nicole y Diego Kozenitzky,
Iliana Fomperosa y Daniel Kozenitzky.Amalia y Javier Peña, Elisa Sart y
Andrea Peña.Manuel Prieto, Karla Barbosa, Renata
Flores y Manuel Prieto Jr.Kari Frizard, Patricio y Bernardo
Maccise.

Familia Colunga/Tapia



"Muchas gracias por la enorme confianza. Mi corazón está lleno de agradecimiento; Cancún es una comunidad unida llena de amor y siempre extendiendo la mano al prójimo", manifestó Moni en sus redes sociales a las 71 familias que participaron.

Gracias a nuestros doctores, doctoras, enfermeros, enfermeras y a todo el personal médico por arriesgar

su vida por nosotros. ¡Gracias!

#salimossoloporti

#salimosalapuertasoloporti

Moni & Adri Photography

*Un agradecimiento muy especial a Andrea Camacho y Enzo Vera Fotografía por el gran apoyo. Gracias por todo.



Lilia, Mariana, Lily, Mario y Natalia Chacón.



Familia Erosa/Ortega.



Loretta, Lili, Stuan y Leo Ymaz.



Valeria, Patricio y Luis Gamboa, Mariel Toscano y Carolina Gamboa.



Alejandra y Raúl González, Ale Picard y Juan Pablo González.



Marco Antonio Juárez, Yadhira López y Mateo Juárez.



Familia De Zulueta/Noya.



Nickolas García, Iriana del Rivero, Vicktoria, Pepe y Patrick García.



ELEMENTOS

La nueva colección para esta temporada de la diseñadora Erica Flores denominada 'Elementos' es una mezcla de telas suaves y fluidas, estampados sutiles con una paleta de colores vibrantes, cortes irregulares que cobran vida en el cuerpo de quien las porta, creando una silueta personal e irrepetible. Esta nueva propuesta de Erica Flores estará disponible pasada la contingencia en el showroom.





LOCACIÓN: THEROOF.

FOTO Y MAQUILLAJE: ERICA FLORES.

MODELO: SOPHIA DAWYER.

EDICIÓN: SEBASTIEN GRIMBAUM.



ERICA FLORES
DESIGNER



ERICA FLORES
DESIGNER

CONECTATE CON
LA
NATURALEZA

MÚSICA

Classic Hauser

Artista: HAUSER
Género: CLÁSICA

Tras agotar entradas en estadios de todo el mundo como uno de los integrantes del famoso dúo 2CELLOS, Stjepan Hauser ahora hace su debut en solitario como HAUSER con el lanzamiento de una nueva interpretación de la obra maestra de Tchaikovsky: ‘El lago de los cisnes’, acompañado por la Orquesta Sinfónica de Londres. Además se incluyen temas del repertorio universal a los que el croata imprime su sello personal, refrescando acordes que vibran hasta lo más profundo del alma.



LIBRO

No soy un ángel

Una historia de amor y venganza (Chicas de ciudad n° 1)

Autor: SANDRA SOMERA
Editorial: AMAZON.COM.MX

Un ardiente encuentro en una fiesta de máscaras. Un secreto revelado. Un desengaño. Traición y venganza. Valeria Benson, publicista en Nueva York, descubre que el suicidio de su padre fue consecuencia de una mezquina traición. Decidida a cobrar venganza, quedará atrapada en una encrucijada, pues Nolan Davenport, el hombre al que desea destruir, despierta en ella una irresistible atracción. Nolan es heredero de un imperio publicitario. Joven, atractivo y exitoso, es un hombre enigmático y solitario, con un hecho trágico en su pasado. Mientras su vida amorosa y familiar se desmorona, Valeria se verá enfrentada a sus propios demonios y tendrá que descubrir la verdad antes de que sea demasiado tarde. ¿Podrá vivir con las consecuencias de sus propias decisiones? No soy un ángel es una historia de romance contemporáneo que se desarrolla en Manhattan, Nueva York. Es el primer libro de la serie ‘Chicas de ciudad’, que constará de tres entregas, cada una autoconclusiva, pero con personajes relacionados.



APP

VidTrim: Video Editor



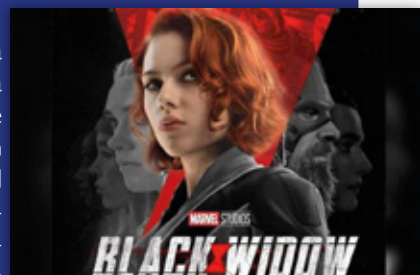
Esta no es una aplicación cualquiera, no es una sencilla herramienta para juntar vídeos, es más que eso. VidTrim es una aplicación para unir vídeos que te permitirá llevar más allá la organización de la galería de tu dispositivo. Incluye muchas de las opciones clásicas para la edición de tus tomas, las cuales pueden ser cortar, captura de fotogramas, efectos de vídeo y más, todo esto para que puedas darle un estilo personal y original. Su función más llamativa es aquella que nos permite hacer la unión de varios vídeos en uno solo, como una especie de **collage**. Asimismo, nos posibilitará compartirlo directamente a nuestras redes sociales.

PELÍCULA

Black Widow

Director: CATE SHORTLAND
Actores: SCARLETT JOHANSSON COMO NATASHA ROMANOFF/VIUDA NEGRA, JUNTO A FLORENCE PUGH, DAVID HARBOUR, RACHEL WEISZ, O.T. FAGBENLEY RAY WINSTONE.

Titulada en español Viuda Negra, es una próxima película estadounidense de superhéroes basada en el personaje de Marvel Comics del mismo nombre y confirmada oficialmente en la Convención Internacional de Cómics de San Diego de 2019. Producida por Marvel Studios y distribuida por Walt Disney Studios Motion Pictures, está programada para ser la vigésima cuarta película en el universo cinematográfico de Marvel. La cinta está dirigida por Cate Shortland, escrita por Jac Schaeffer y Ned Benson, encabezando el elenco Scarlett Johansson. Su estreno estaba programado para abril pero ahora ha sido pospuesto hasta fin de año.



GADGET

Smartband

Como sucede con los smartwatches, y pulseras inteligentes para todas las necesidades, como por ejemplo la Xiaomi Mi Band 4 (por menos de 40 dólares) y la Galaxy Fit (80 dólares). Este tipo de gadget se presenta como una buena

opción para aquellas personas que buscan iniciar un estilo de vida más activo con un producto sencillo y más accesible en cuanto a costo. De nuevo, elegir dependerá del presupuesto y la experiencia que se tenga con determinada marca, principalmente.



PEDRO PUEYO

Nació en Palma de Mallorca, España, en 1951. Fue un gran visionario de la hotelería, fundador de la cadena Oasis en 1985; asimismo fue propietario de la agencia de viajes y receptivo Caribe Maya y de la línea aérea Aerocancún. Incansable promotor de box, festivales de jazz, y homenajeado en Fitur 2019 como uno de los grandes personajes dentro de la industria turística.

Alguna vez dijo que le hubiera gustado ser arquitecto; su debilidad fue la configuración de las construcciones y las distintas formas que es posible concebir para las necesidades de cada proyecto.

Siempre optimista, nunca se dejó vencer a pesar de las malas rachas: "Empiezas con la ilusión y terminas disfrutando. En la hotelería es inevitable asumir riesgos, caídas y encontronazos, de todo se aprende".

La frase que abanderó su entusiasmo fue: "La creación es algo novedoso, y debe ser tan útil que pueda perdurar en el tiempo".





“ Lamentamos el fallecimiento en Madrid, España, del empresario y fundador de Grupo Oasis, Pedro Pueyo. Desde Cancún le enviamos nuestro pésame a su familia y le deseo pronta resignación. Descanse en paz ”

Mara Lezama



“ Inteligente, irreverente, cariñoso, combativo, audaz, anti establishment, creativo, cabeza dura. Pero sobre todo buen amigo. Una figura única en sus contrastes. Un visionario como pocos. Valiente para tomar grandes riesgos. Cancún lo va a extrañar y yo también, mi querido Pedro ”

Cayetana de Regil

“ Mi más sentido pésame a la familia de Pedro Pueyo Toldrá, propietario de la cadena hotelera Oasis. Lamento mucho su partida. Descanse en paz ”

Miguel Torruco Marqués



“ Ha muerto en España un gran amigo y maestro de vida. Una leyenda. Pedro Pueyo, hotelero de vida, propietario de la cadena Oasis, irreverente, inteligente, gran amigo. No entendería mi vida sin todo lo que me enseñó. Nuestras largas tertulias, su constante empuje a que fuera libre. Que escribiera libre. Que armara un *think tank* de la industria turística. Su risa estridente. Su *single malt*. Su blazer siempre. Su inteligencia. Se fue uno de los constructores de Cancún. Se fue un amigo. Una leyenda. ¡Vaya bien! ”

Gerardo García



“ Mi querido Pedro, debes estar orgulloso de estar con Dios, te lo mereces, por todo lo que nos diste: cariño, amistad y unión. El primer español que trajo a Cancún

el consorcio hotelero Oasis, puerta de entrada a muchos paisanos tuyos. Te agradezco ese viaje inolvidable a España en tu yate. Nunca te olvidaré, ¡fuiste un gran amigo! Descansa en paz ”

Diego de la Peña

#NuevaNormalidad



CARETAS PETG

Somos Fabricantes



TÚNELES SANITIZANTES

SEPARADORES EN ACRÍLICO

VINILOS "SANA DISTANCIA"



...Y MUCHO MÁS!!!

 **998.203.69.59**

KREATIVA
publicidad que activa



“Durante el corto camino en la vida nos vamos encontrando personajes únicos que te van cimbrando, complementando y enriqueciendo el desarrollo del Intelecto.

“De ti, Pedro, aprendí de tus aventuras y andanzas juveniles, de tus primeros pasos por la vida de los negocios, de las conquistas que con tanto entusiasmo nos platicabas tratando de mostrarnos el sentido de la vida; de los atajos, de los largos caminos y también de las derrotas y errores que fueron forjando tu forma de transitar en este mundo; entendí también el amor a tus patrias, a sus comidas, a su música y cultura; a veces pensaba que tu patria era el mundo entero, pues para ti no había fronteras ni límites. Eras una persona sencilla, que superó la complejidad, que sabías escuchar y aprender, conceptos esenciales para la amistad, la cual llevabas siempre al límite, rompías las barreras pero sabías apoyar o rectificar.

“Hermano, en la dimensión en la que te encuentres sé que me vas a venir a regañar por escribir estas líneas; soy un gran afortunado, porque tuve la suerte de escucharte (a veces), decías que yo era más terco que tú, pero así era nuestra amistad; nos dimos la oportunidad de vivir y de maravillarnos escuchando a gente loca haciendo música, haciendo momentos, me enseñaste que se puede cambiar el mundo haciendo lo que nos gusta. Las anécdotas son nuestras, vendrán muchas más que sin duda volveremos a gozar. Mientras eso pasa, seguiré en tu honor cantando mil veces seguidas *El Rey*. Pequeño homenaje a quien cantara ‘Con dinero y sin dinero siempre hago lo que quiero’. Fue un honor contar con tu amistad. Un Macallan a tu salud. Genio y Visionario PP”

Lucio Ledesma



“Me he enterado que partiste sin despedirte, como lo hacías en las maravillosas sobremesas de los viernes. Esas largas discusiones sobre desarrollo turístico y medio ambiente que calentaban los ánimos, pero siempre prevalecía el respeto y el cariño.

“Tu amor a Cancún y a México siempre fue incondicional. Creíste y apostaste siempre en nuestro país y en nuestra gente, por eso nunca te consideramos un inversionista español más que ‘venía a hacer la América’. Fuiste el único hotelero español que tenía todos sus hoteles en México.

“Siempre fuiste un cancenense comprometido desde 1985, como miles que llegamos a construir este bello destino que llamamos Cancún, el cual cumple 50 años.

“Por creatividad no paramos, hicimos todo para que esto funcionara, para detonar lo que hoy es este gran destino”, dijiste en una entrevista algún día.

“Se fue un gran amigo y un gran maestro, pero permanecerán tus consejos y amistad incondicional. Descansa en paz querido Pedro”

Pepe Funes



LAS MEJORES PIZZAS Y PASTAS

DESDE \$92 MNX



SERVICIO A DOMICILIO



Solicita el menú por WhatsApp

998 148 92 40



6891190



TAXI naranja.

Viajamos
seguros
y con la App
disfrutamos
el viaje

Servicio de Taxi 24 hrs. / Seguridad con localización GPS y Video Cámaras 360
Buenos conductores y taxis certificados, Viaja Seguro.

taxinaranja.info



@TaxiNaranjaTN



TaxiNaranjaTN



#Haciendo ARTE encuarentena



La Chiquita Piconera

Isabel Rosas

"Elegí la obra del pintor Julio Romero porque tuve la fortuna de conocerla cuando fui a España por primera vez en 1990. Este cuadro en particular me impactó mucho, por la inocencia de la mirada de la joven y, sin embargo, su indiscutible sensualidad.

"Por la posición de la mujer se ve que era muy alta o hay una proporción exagerada del pintor por cuestiones de estética. Nunca pude lograr el ángulo de su posición, demasiado largas sus piernas.

"En el mismo recorte de la imagen se puede apreciar esta distorsión estética, ya que mi foto es mucho más angosta que la imagen de la obra. A pesar de que el recorte

abarca exactamente los mismos elementos.

"Espero les guste".

Pintura: La Chiquita Piconera

Autor: Julio Romero de Torres.

[Es el cuadro más conocido y considerado obra cumbre del pintor Julio Romero de Torres. Concluido en 1930, poco antes de la muerte del pintor, se trata de un cuadro de 100x80 cm pintado al óleo y temple sobre lienzo. La modelo del cuadro, una joven de 13 a 14 años, fue María Teresa López, quien también sirvió de modelo para el cuadro *La Fuensanta*. La obra fue reproducida por la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre en un sello de cinco pesetas]



Pierrot

Carlos López Jiménez

"Con lo que tengan a la mano juguemos a caracterizarnos de alguna pintura (cuadro) que les guste.

"Ahí les voy: en el umbral del siglo XXI, la iconografía que se conserva de *Pierrot* son las del mimo silencioso definido por Deburau en *Les funambules*; el mismo de *Les folies nouvelles*, del mimo Paul Legrand, y de La historia de un *Pierrot* (1890), de Mario Costa y Fernand Beissier.

"*Pierrot* o el bufón de la Comedia dell'Arte de Jean Antoine Watteau (1684-1721). La pintura se exhibe en el Louvre".

Tamara de Lempicka

Adriana Beltrán-Zapata

"Siempre he sido una ferviente admiradora del trabajo de la pintora polaca Tamara de Lempicka, cuya fama se extendió por Europa y Estados Unidos gracias a sus coloridos retratos y desnudos al más puro gusto art déco. "El talento de Lempicka tiene un estilo personalísimo del que nunca dudó en arriesgar. Hizo suyas las claves del futurismo, el cubismo y la Bauhaus para desarrollar un arte tan fascinante como inimitable. Su pincel tiende al arte figurativo pero desde ese punto ella parte hacia una atmósfera de elegancia y glamour que la hace única, y ello la convirtió en una de las mayores representantes de dicho estilo en ambos lados del planeta. Gozó de la preferencia de muchas celebridades del viejo Hollywood y en su élite se le denominó 'la baronesa con pincel'".



La Dama del Armiño

Xunaxi Santiago

"Del reto para la cuarentena: recrear obras de arte con lo que hay en casa.

"La Dama del Armiño (en italiano, *La dama con l'ermellino*) es un cuadro del pintor renacentista italiano Leonardo da Vinci, realizado hacia 1490. La modelo ha sido identificada como Cecilia Gallerani, retratada cuando era la amante de Ludovico Sforza, duque de Milán, y cuando Leonardo estaba a su servicio. El cuadro es uno de los cuatro retratos femeninos pintados por Leonardo, siendo los otros La Gioconda, el retrato de Ginevra de Benci y La Belle Ferronnière".

Fotografía: Cecilia Santiago.



Las dos Fridas

Norma Acevedo

"Inspirada en la obra titulada *Las dos Fridas*, de la pintora mexicana Frida Kahlo, invité a mi hija Marecha Pombo para recrear el trabajo al óleo quizá más famoso de esta artista; se trata de un cuadro pintado en 1939, en donde se representa ella misma a manera de espejo, vistiendo a su usanza tradicional y de la forma que lo hacía en Estados Unidos, ya que por esa época radicaba entre Nueva York y París; sin embargo, al poco tiempo se divorcia de Diego Rivera y es de ese trago amargo que se nutre el dolor de esta obra, donde vemos a una Frida deshecha pero siempre sosteniendo una imagen de Diego para seguir adelante".



El arte de ser chef

Enrique

SOLÓRZANO DE LOS COBOS





Dicen que la cuchara es la única que conoce el fondo de la cazuela...

Es correcto, el tema es que la cuchara no sea demasiado corta o la cazuela demasiado profunda... hay que tener cuidado, ¡porque se pueden quemar! Jajaja.

¡Aquí solo mis chicharrones truenan!

Cuando se trata de liderar un proyecto o una idea mía en concreto, sí trato de que solo mis chicharrones truenen, pero en general pongo los chicharrones al centro para que todos le entren de botana... Jajaja.

¿Le has echado más agua a los frijoles para que alcancen?

Ufff, muchas veces... Gran parte del motivo por el que cocino es por el gusto de compartir y apapachar. Por eso mis frijoles... ¡siempre alcanzarán para alguien más!

¿Te han dado una sopa de tu propio chocolate?

Sí, claro, pero trato de que mis chocolates... siempre sean dulces.



Dicen que el que nace para tamal del cielo le caen las hojas...

Aquí tendría mis dudas, porque soy un convencido de que cuando te alineas para algo que crees, ese va a ser tu destino; lo que sí creo es que tienes que luchar para crear tus oportunidades y salir adelante. De tal manera que más bien pienso que te tienes que esforzar por ir por las hojas más altas y más fregonas... ¡pues pa' que te salgan los mejores tamales!

¿Tu sabes por qué al nopal solo se le va a ver cuando tiene tunas?

Uuuu, desgraciadamente habría mucho qué contar sobre el tema, pero sí te puedo decir que a lo largo del tiempo he aprendido dos cosas: a apreciar a quien se acerca al nopal cuando no hay tunas y a seleccionar muuuy bien con quién comparto mis tunas (y no es albur jajaja).

Del plato a la boca se cae la sopa...

Nada más cierto que este refrán. De aquí la importancia de disfrutar cada momento y planear sin idealizar, porque seguramente si no sale como lo pensaste te frustras, y en cambio si dejas las cosas fluir de manera controlada pero sin crear expectativas, estarás siempre tranquilo con el resultado y seguramente muy contento.



Chilaquiles rojos

'Guacamole Gri II'

Chef Julio
Martínez

INGREDIENTES:

- Media cebolla blanca
- Tres chiles serranos
- Tres jitomates
- Cinco dientes de ajo
- Cilantro al gusto
- Aceite vegetal
- Totopos
- Agua o caldo de pollo
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Colocar en una sartén caliente un poco de aceite vegetal y agregar los jitomates, cebolla, chiles verdes y los dientes de ajo, sofreír ligeramente durante dos minutos y después licuarlo con caldo de pollo o agua.

Freímos la salsa hasta que hierva y rectificamos sazón con un poco de sal y pimienta hasta que quede a nuestro gusto. Posteriormente preparamos otra sartén donde agregaremos los totopos y los bañaremos con un poco de salsa. Posteriormente se sirven y se les pone más salsa porque siempre absorben todo. Se decora con queso, crema, cebolla en medias lunas y si lo prefieren con huevos al gusto: estrellados o revueltos, y para decorar una hoja de cilantro.

¡Buen provecho!



Pay de queso

con dulce de leche

Laura
del Tejo

INGREDIENTES PARA LA BASE:

- 1 y 1/2 tazas de galletas de chocolate chips molidas
- 4 cucharadas de mantequilla derretida
- 2 cucharadas de azúcar

PARA EL RELLENO:

- 2 paquetes de queso Philadelphia de 210 gramos
- 2/3 taza de azúcar
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 huevos ligeramente batidos
- 1/4 taza de dulce de leche (yo uso cajeta Coronado)
- Precalentar el horno a 160°C

PREPARACIÓN:

Para la base se combinan las galletas, la mantequilla y el azúcar hasta formar una mezcla arenosa. Se pone presionando en un molde desmontable de 18 cm. La base del molde se forra por fuera con aluminio heavy duty y se mete al horno por diez minutos. Se retira y se deja enfriar.

Para el relleno se bate el queso crema, azúcar y vainilla en un tazón hasta que quede cremoso (dos minutos aproximadamente). Se agregan los huevos a velocidad media-alta hasta que quede la mezcla bien incorporada y esponjosa.

Vaciar la mezcla en el molde, agregar el dulce de leche encima y con un cuchillo se hacen remolinos.

Puede hornearse a baño María o poniendo otro molde con agua en la parrilla de abajo (anexo foto) de 45 a 50 minutos, el centro debe quedar ligeramente agudito.

Después se abre unos centímetros la puerta del horno y se deja reposar adentro una hora más. Luego se saca a seguir enfriándose a temperatura ambiente.

Por último se refrigera mínimo cuatro horas antes de servir.



Tiradito de callo de hacha de Ensenada

Karla
Enciso

INGREDIENTES:

- Callo de hacha sustentable
- Jugo de limón
- Salsa Ponzu de chile y jengibre (receta más abajo)
- Cebollita cambray en finas rodajas
- Chile serrano en finas rodajas

PROCEDIMIENTO PARA TIRADITO

1. Filetear el callo de hacha en rebanadas muy delgadas. Extenderlas en un plato plano. (En caso que no vayas a comerlo enseguida mantén el callo de hacha en el refrigerador).
2. Agregar salsa Ponzu al gusto
3. Agregar jugo de limón al gusto
4. Decorar con chile serrano y cebollita cambray
5. Salpimentar con sal de mar y pimienta recién molida

SALSA PONZU PICANTE

- 1 cucharada ajo picado
- 1 cucharada jengibre picado
- 1 o 2 piezas chile de árbol rojo finamente picado
- 3/4 taza salsa de soya
- 1/4 taza jugo de limón
- 3/4 taza jugo de naranja fresca
- 3 cucharadas aceite ajonjolí

PROCEDIMIENTO:

1. Sofreír ajo, jengibre y chile rojo en aceite de ajonjolí hasta que ajo y jengibre estén doraditos, cuidando que no se queme el ajo, solamente debe estar bien dorado.
 2. Agregar salsa de soya, jugo de limón y naranja y apagar inmediatamente el fuego. Retirar el sartén del fuego.
 3. Mezclar con globo hasta integrar todos los ingredientes. Sazonar con sal y pimienta.
- ¡Buen provecho!

¡Buen provecho!



Paella

Preparación: 30 minutos
Tiempo cocina: 90 minutos
Tiempo total: 2 horas
Porciones: 10

INGREDIENTES

- Dos cajas de arroz para paella Cristal
- 1 jitomate picado
- 1 cebolla picada
- 1 pimiento morrón verde picado
- 200 g de ejotes (trozos de 2 cm aprox.)
- 250 g de pimientos del Piquillo en conserva
- 250 g de chícharos
- 2 tazas de puré de tomate
- 3 dientes de ajo
- 1 kg de costilla de cerdo (baby back ribs)
- 500 g de pernil de cerdo cortado en cubos grandes
- 500 g de costilla de res
- 250 g de chorizo español
- 250 g de chistorra
- 500 g de salchicha mini Johnsonville
- 6 patas de pollo
- 6 muslos de pollo
- 1 kg de camarón U16/20
- 300 g de calamar cortado en rodajas
- 300 g de berberechos (al natural, de lata está bien)
- 300 g de almeja chirla (de preferencia fresca)
- 1 cajita de azafrán
- Sal, pimienta, paprika
- 2 tazas de aceite de oliva
- 1 litro de caldo de pollo (preferentemente casero, pero puede ser de bote, NO en polvo), Badia Complete Seasoning

PREPARACIÓN

1. Diluimos las dos pizcas de azafrán en un litro de caldo de pollo más un litro de agua y sazonamos con tres cucharadas de Badia Complete Seasoning.
2. Calentamos parrilla o asador a fuego medio-alto.
3. Ponemos a calentar las dos tazas de aceite de oliva, y una vez caliente doramos las piernas y muslos de pollo salpimentados. Primero por el lado de la piel y, después, las volteamos. No tienen que quedar perfectamente cocidas aún.
4. Cuando el pollo tenga un color dorado del lado de la piel metemos el resto de la proteína, iniciando por las costillas de res, luego las de cerdo, posteriormente el pernil en cubos. Todos ellos, salpimentados y con un poco de paprika.
5. Cuando ya esté toda la proteína medio cocida la sacamos de la paella (así se llama la sartén, no solo el platillo) con unas pinzas y la dejamos reposar. En el mismo aceite metemos el chorizo español y la chistorra.



@PincheMuhech



6. Una vez dorados los embutidos (con excepción de la salchicha, que va hasta el final), los sacamos y quitamos con un cucharón la tercera parte de la grasa acumulada.

7. En la grasa restante metemos la cebolla picada, junto con los ejotes, chícharos, jitomates, pimiento morrón. Salpimentamos. Sofreímos.

8. Posteriormente incorporamos las dos tazas de puré de tomate y mezclamos. Sofreímos.

9. Añadimos las dos cajas de arroz y mezclamos bien con el sofrito de verduras. Agregamos nuevamente sal y pimienta al gusto.

10. Integramos toda la proteína, embutidos y salchicha Johnsonville.

11. Incorporamos la solución de agua, caldo y azafrán, así como los ajos picados finamente. Mezclamos. Nuevamente sal, pimienta y paprika al gusto.

12. Colocamos las almejas, berberechos y calamares acomodados al gusto (esto ya tiene que ver un poco con la vista de la paella una vez cocida).

13. Colocamos los camarones alrededor de la paella, alternando un camarón con una rebanada fina de pimientos del Piquillo.

14. Tapamos con papel aluminio y dejamos a fuego medio/bajo por aproximadamente una hora o hasta que dejemos de escuchar excesivo burbujeo. Aquí la idea es que pierda líquido, pero no que quede seca. Se puede ir revisando cada 20 minutos, pero sin levantar demasiado el papel aluminio.

Pollo a la Teriyaki

Tiempo de preparación: 45 minutos

INGREDIENTES:

- 1 pechuga de pollo cortada en trozos medianos
- 1 pimiento rojo grande en cubos
- 1 pimiento verde grande en cubos
- 200 g de brócoli picado en trozos
- 2 cebollas medianas cortadas en cubos
- 1 zanahoria
- 3 cebollitas cambray
- 1 calabacita tipo italiana
- 250 ml de salsa Teriyaki
- 3 Cucharadas de aceite de ajonjolí
- 6 Cucharadas de salsa de soya
- 4 Cucharadas de salsa inglesa

ELABORACIÓN:

Paso 1: En un bowl se coloca el pollo con la salsa de soya, salsa inglesa y se deja marinar por aproximadamente 15 minutos.

Paso 2: En una sartén caliente aceite de ajonjolí a fuego medio y agrega el pollo, dejándolo cocinar ligeramente por ambos lados.

Paso 3: Añade los pimientos verde y rojo, la calabaza, el brócoli, la cebolla cambray y revuelve durante diez minutos.

Paso 4: Agrega las dos cebollas, la salsa Teriyaki y cocina durante diez minutos más o hasta que el brócoli esté cocido (al dente).

Paso 5: Sirve y acompaña al gusto.

Aholibama
Torres



Cebiche

Tiempo de preparación: 30 minutos

INGREDIENTES

- 1/2 kilo boquinete
- 3 cucharadas soperas de cebolla morada esflemada previamente con limón.
- 1 chile habanero grande picado Medio pepino picado en cuadritos (sin semilla).
- 3 cucharadas soperas de cilantro picado (muy fresco).
- 8 limones
- Aceite de olivo
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN:

Se pica el boquinete en cuadritos y se le echa el jugo de cuatro limones (este posteriormente se tira para usar el jugo de los otros cuatro).

Ya que reposo y se coció el pescado se le agrega pepino, cebolla, chile, cilantro sal y pimienta.

Male Cabrera



Pan para hamburguesa de masa madre

Tabi
Valenzuela

(Para ocho panes)

INGREDIENTES:

- 325 g de harina
- 155 ml de leche
- 5 g levadura seca o 60 g de masa madre (si usas esta quítale 20 ml de leche)
- Un huevo
- 10 g azúcar
- 5 g sal
- 15 g aceite neutro
- 0.5 g cúrcuma (para darle color)

ELABORACIÓN:

Se amasa todo con cariño en un bowl, excepto el aceite. Cuando esté pareja la masa añadir el aceite y seguir amasando hasta que quede lisita y suave.

Dejar levar en el mismo bowl cubierta con un trapo hasta que doble el tamaño (con este calor toma apenas un par de horas, revisa de vez en cuando)

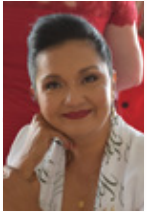
Sacar sobre la mesa enharinada y dividir en ocho formando los bollos. Ponerlos en una charola de hornear (puedes usar papel encerado abajo, aunque casi no se pegan) y pintar con leche y huevo. Yo les pongo ajonjolí por encima. Dejar subir otra vez cubiertos con un trapo. Hornear a 180°C unos quince minutos y ¡listo!

¡Muchas felicidades

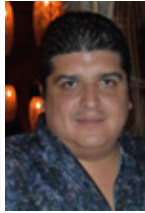
A NUESTROS CUMPLEAÑEROS!

15

Viernes



Josefina Carrasco



Armando Mayoral



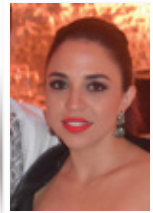
Emma Osorio



Milo Pinelo



Sofia Olavarrieta



Yemima Müller

16

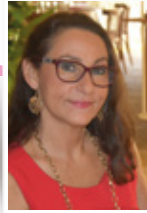
Sábado



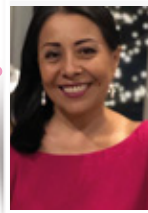
Humberto Ramos

17

Domingo



Margarissima Álvarez



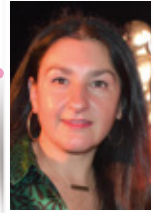
Laura Chuc

18

Lunes



Jackie Leonart



Tamara Quiroga

19

Martes



Guillermina Rivera



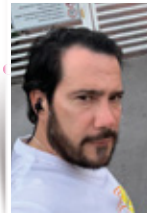
Marcela Araujo



Severo Villa

20

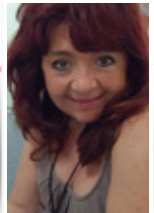
Miércoles



Guillermo Brahm



Jean Pierre Sorin



Martha Arcos



Mayté Ramírez



Paty Conde

21

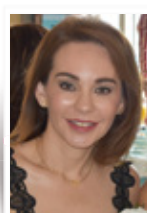
Jueves



Lili Flores



Suka Murillo



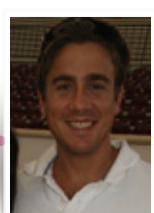
Yamile Medina



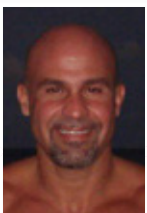
Antonio Castillo

22

Viernes



Eric Müller



Maurizio Spinosi

23

Sábado



Milissa Rosberg

24

Domingo



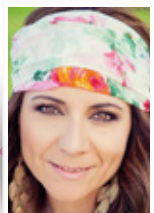
Fernanda Olivar



Marilú Tommasi

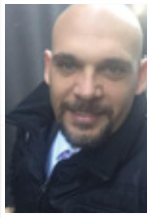


Valentina Vannoni



Zaida Marcos

25
Lunes

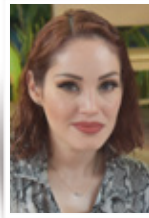


Rafael
del Pozo

26
Martes



Gaby
Pizano



Johanna
Gaytán

27
Miércoles



Candy
Esquivel



Almendra
Espinosa

29
Viernes

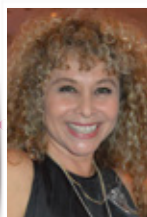


Juan Antonio
Rivero



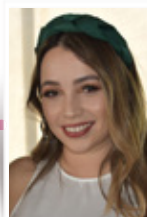
Juan Carlos
Pereyra

30
Sábado

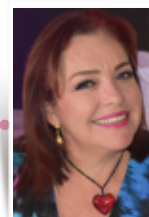


Lili
Briceño

31
Domingo



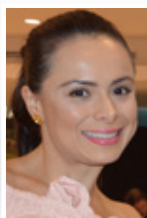
Denna
García



Macarena
Carretero



Regina
Otero



Soon
Alfonso



Vanessa
Jaimes

2
Martes



Andrea
Quiroz



Juan Pablo
Carabias

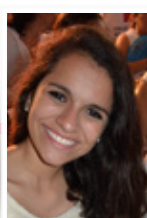


Katia
Justo



Fabiola
Esteban

6
Sábado



Paola
Fanghanel



Aída
Iturburu



Danielle
Van Der Kwartel



Mariana
Covela

7
Domingo



Brenda
Santana

9
Martes



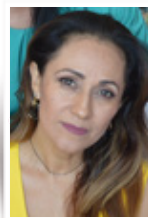
Adalberto
Rivera



Ale
Delgado



Lety
Molina

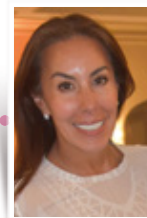


Paty
Callejo

10
Miércoles



Denisse
de Kalafe



Gaby
Vargas



Verena
Graf



Rebeca
Burgoa

13
Sábado



Bernardo
López-Ray



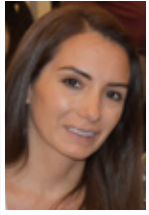
Cayetana
de Regil



Christian
Andrade

14
Domingo

15 MAYO 14 JUNIO



Beth
Álvarez

28

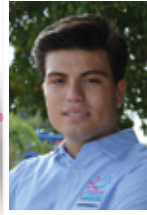
Jueves



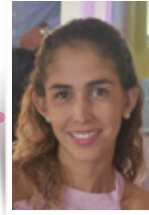
Alejandra
Camelo



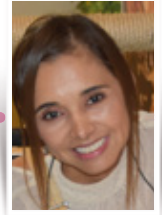
Federico
Béyer



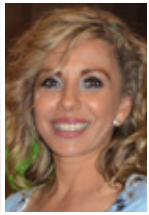
Gustavo
Miranda



Marcela
Vargas



María Amparo
Pérez



Mónica
Callejo



Raimonda
Jarusaukaite



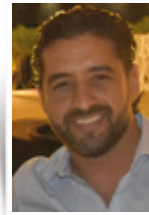
Vladimira
Mravova



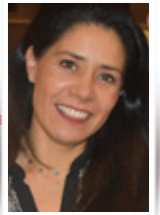
Alex
Snaiderman

1

Lunes



Jorge
Hernández



Lili
Otero



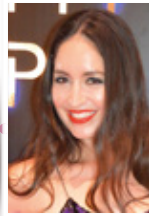
Milissa
Lehman

3

Miércoles



John
McDermott



Oriana
Kessler



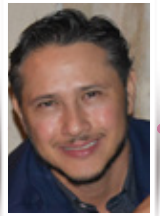
Paty
Reta



Vicky
Santiago

4

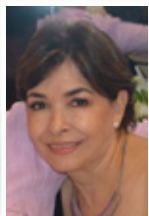
Jueves



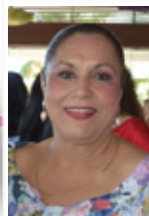
Ezequiel
Gámez



Maraly
de Garay



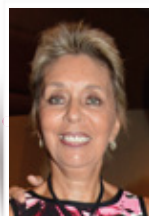
Maru
del Rivero



Susana
Villagarcía

8

Lunes



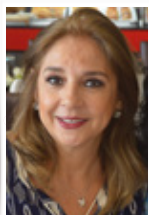
Mariel
Eggleton



Miriam
Lara



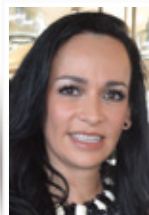
Ximena
Olivar



Norma
Rebanal



Camelia
Carpio



Laura
Fernández



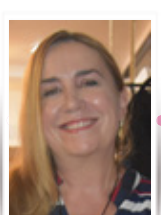
Miguel
Sánchez de Tagle



Verónica
Acacio

12

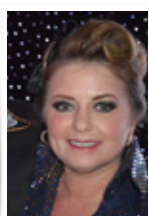
Viernes



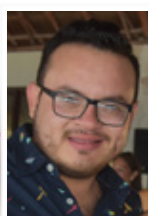
Alisha
Sullivan



Karina
Figueroa



Lety
Gallegos



Michael
Cruz



Ruth
Lewy

¡Feliz
Cumpleaños!



RevistaBrújula

BrújulaCancún

Síguenos en redes

Martha Ortiz

Chef mexicana, propietaria de los restaurantes Dulce Patria en el hotel Las Alcobas en la Ciudad de México y Ella Canta en el InterContinental London Park Lane en Londres, Inglaterra

1

IRA

Me parece un sentimiento que te saca de centro; por ejemplo la injusticia

2

ENVIDIA

Es espantosa, la cambio por la admiración

3

AVARICIA

Es lo menos que soy; comparto todo, mis recetas, quien yo soy... Más vale pecar de generosa que de avara

4

PEREZA

La terquedad me da mucha pereza

5

GULA

El día que no la haya a lo mejor no existo

6

SOBERBIA

Es algo inevitable, muy de la vida cotidiana

7

LUJURIA

La única manera de vencer la tentación es cayendo en ella

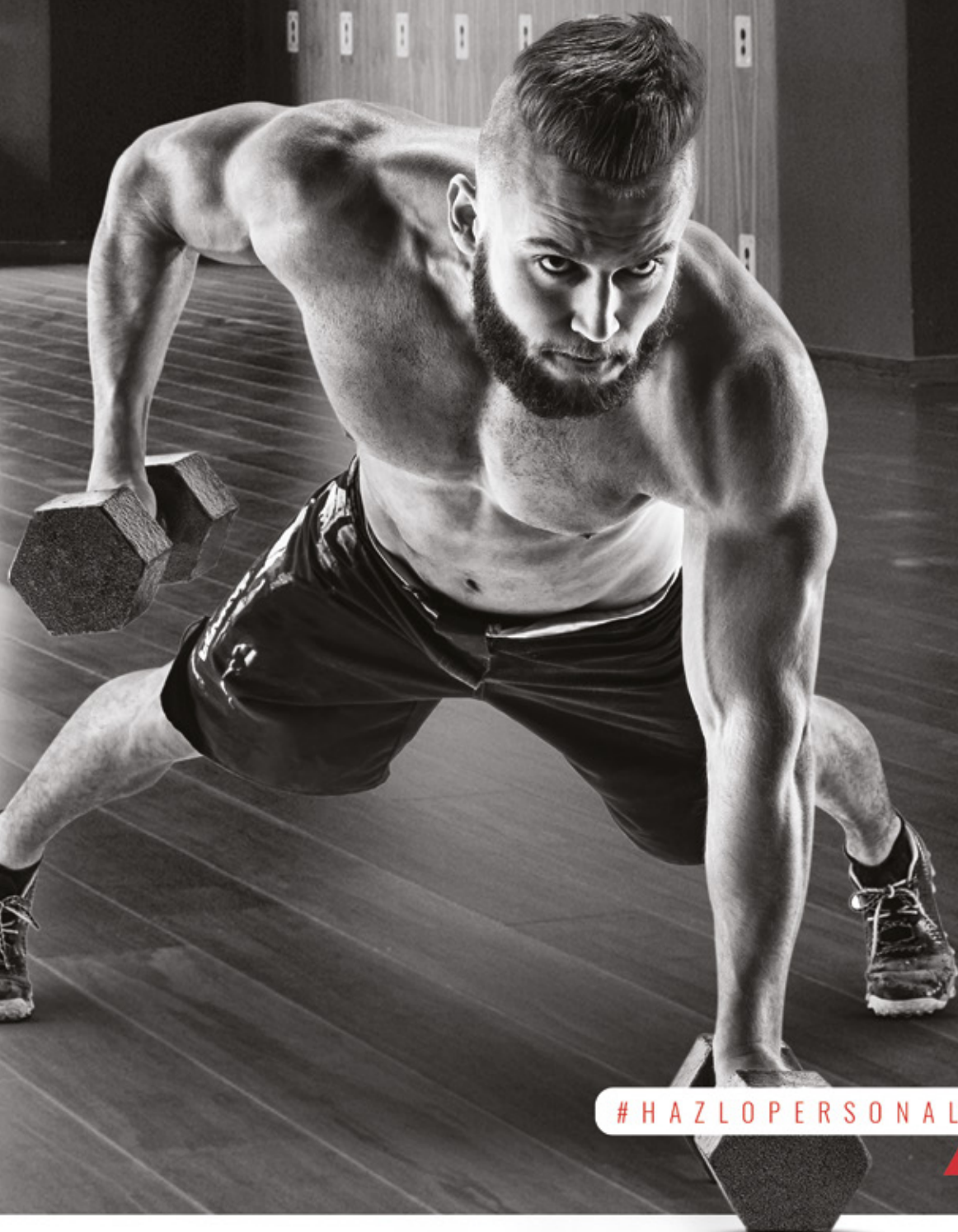




EL GYM QUE SIEMPRE QUISISTE,

ES ENERGY CANCÚN.

PLAZA MALECÓN AMÉRICAS, CANCÚN, Q. ROO



998 478 4535 | [energyfitness.com.mx](https://www.energyfitness.com.mx) | [SIGUENOS EN:](#) [energy_cancun](#) [Energy Cancun](#) [Energy f](#)

#HAZLOPERSONAL

**VEN A ENERGY CANCÚN
Y OBTÉN UN DAY PASS**

TOUR A ISLA MUJERES

TODO
INCLUIDO
★ ★ ★

PROMO LOCAL
\$399.00 MXN

DAY PASS en
Isla
Discovery

0

GARRAFÓN
ISLA MUJERES - REEF PARK

Especial

+\$200.00 MXN

(DESDE)

Haz un **UPGRADE**
a tu interacción
con **DELFINES**

Dolphin
Discovery

Promoción válida a partir de la reapertura y hasta el 30 de septiembre de 2020, reservando directamente a nuestro Call Center 998 8704 853 / 998 5775 451. Promoción para quintanarroenses con identificación oficial, niños menores de 5 años son gratis en la compra de un adulto pagado y niños de 6-12 años descuento de 50% (admisión, interacción y muellaje). Costo especial de muellaje \$100 mxn por persona. Aplican restricciones. No incluye fotos, acceso a zonas VIP ni souvenirs.