

ORGULLOSO
PATROCINADOR
DE LOS
HOUSTON
ASTROS™



MAGAZINE

Arandas

EJEMPLAR GRATUITO

Año 4 / Número 40 / Mayo / 2023



El legado de un gran padre:
**DON JOSÉ
CAMARENA**

**Estrenamos locación en el
estadio Shell Energy**

**Joel Vaez llegó a Houston
con un sueño a cuestas,
que la realidad superó**

Jarana yucateca

ORGULLOSO
PATROCINADOR
DE LOS
HOUSTON
ASTROSTM



Arandas
Sports Bar

TAQUERIAS
ARANDAS
¡Sabroso...sabrosito!

OSTIONERIA
ARANDAS
SEAFOOD
OYSTER BAR & GRILL

TAQUERIAS
Arandas
EST. 1981

ARANDAS
Bakery

ARANDAS
Bakery
express

DESDE MI ESCRITORIO

El Día de la Madre fue genial. Servimos a decenas de mamás y todas ellas se quedaron encantadas con el pastel de queso gratis de Arandas Bakery.

A medida que los Astros aceleran su temporada, estamos emocionados por realizar eventos muy divertidos tanto con los Astros como con Jeremy Peña.

En junio, visite cualquier sucursal de Taquería, Bakery u Ostionería Arandas y regístrese para tener la oportunidad de conocer a Jeremy Peña e incluso tomarse una foto con él. Tiene todo el mes para registrarse.

Las sorpresas con Jeremy Peña estarán durante todo el verano. Esté atento a la increíble promoción también en julio.

Si no ha probado los 5 taquitos con La Vaquita Queso Fresco, asegúrese de hacerlo, ya que una parte de cada pedido financia a la Fundación Arandas, que sostiene a nuestro orfanato en Arandas, Jalisco, donde actualmente tenemos 120 niños en residencia.

Apreciamos mucho su apoyo y gracias por ser clientes tan leales.



Saludos

Rob Clair

COO Arandas Restaurants

**PALABRAS
DEL COO**

WWW.TAQUERIASARANDAS.COM

FROM MY DESK

Mother's Day was great and we were able to serve so many happy Mothers, and of course, the free cheesecake was good too.

As the Astros ramp up their season, we are excited to be doing some fun things with both the Astros and Jeremy Peña. In June, please visit and Taqueria location Bakery location or Ostionería Arandas, and make sure you register for a chance to meet Jeremy Peña, and even take your picture with him. This is running the entire month of June.

Be on the lookout for the amazing Jeremy Peña promotion during the month of July also.

If you have not tried the 5-taquitos with La Vaquita Queso Fresco, make sure you try them, and a portion of every order funds the Arandas Foundation, which supports, in part, our orphanage in Arandas, Jalisco, where we currently have 120 children in residence.

We greatly appreciate your support and thank you for being such loyal clients.

APAPACHADAS

Decenas de clientes llegaron a festejar a mamá en nuestras taquerías y disfrutaron de sus promociones; ellas saborearon uno de nuestros postres favoritos: pastel de queso

En familia Pág.10



APERTURA

Taquerías Arandas estrenó locación en el estadio Shell Energy

En familia Pág. 14

¡REFRÉSCATE!

El Acai Bowl es buena opción para esos días de calor intenso, versátil y para cualquier hora

Mamá Silvia
Pág. 23



DIRECTORIO

Chief Operating Officer
Robert Clair
Rob.clair@arandasfranchises.com

Ejecutivo de cuenta
Saúl Corona
Saul.corona@arandasfranchises.com

Editora General
Claudia Vieyra
cuerno@aol.com

Editora
Ángeles Gutiérrez

Diseño Editorial
Amelia González Q.

Colaboradores
María Castro, JCRG, Jennifer González, Monse Peregrino, Sofia Erreguerena, Daniel Martín
Colaboración especial

ACERCA DE NOSOTROS Arandas Magazine nace en 2020 con una misión: difundir información bicultural (México-Houston) orientada a la preservación de la familia, costumbres y tradiciones, narrados con jorgullo mexicano!



Irresistibles Conchas



LUNES A VIERNES DE 1:00 PM A 5:00 PM

2 x \$1.00

VÁLIDO TODO EL MES DE JUNIO

*Limitado a 6 churros por persona

*Hasta agotar existencias

www.ArandasBakery.com





*Un gran hombre,
empresario, pero,
sobre todo, un gran
padre que dejó un
legado que a 42 años
es referente en Texas*

Por Montse Peregrino

DON JOSÉ CAMARENA (QEPD) lideró -desde 1981- al lado de su esposa, Doña Silvia Camarena, desde 1981, lo que hoy conocemos como Taquerías Arandas. Su familia de marcas: Arandas Bakery, Ostionería Arandas, Arandas Bakery Express y Sport 's Bar Arandas, referentes gastronómicos en Texas hablan por sí solas el tamaño de un hombre.

Para Don José no hubo imposibles. Desde su natal ranchería Arandas, en Jalisco, México, con firmeza volteó la vista hacia el norte.



*Tributo a un
gran papá:*

Don José Camarena



Sin cuenta de banco, pero millonario en ideas, emprendió un viaje hacia una tierra que no había pisado nunca. Con fe en Dios y fuerza de espíritu, cruzó la frontera al lado de su incondicional esposa Silvia.

Dejó su idioma, su moneda, sus costumbres y parte de su familia, pero llevó su corazón y su comida bien resguardada en las venas para replicarla, cocinarla con pasión y portar con orgullo la bandera nacional, bien alto, al interior de cada compatriota en Texas... cocinando la comida mexicana más tradicional.

Su corazón fue muy grande, albergó el amor a su leal compañera, a sus tres hijas, a su cultura, a su gente, a sus compañeros de trabajo, a sus amigos, a su cocina.

Y junto a su pilar, su apoyo, su consejera, su amada esposa Doña Silvia -tan visionaria y trabajadora como él- fundaron en 1981, su primer restaurante. Y juntos vieron crecer a su familia y prosperar los negocios.

Han pasado 42 años desde aquel entonces. Don José se nos ha adelantado. Pero su legado continúa, como los hijos bien crecidos, a tambor batiente y llegando cada vez a más personas, sin importar raza o color, patrocinando a los más grandes atletas y apoyando a nobles causas todos los días.

La marca Arandas es hoy un referente de calidad, de buena y auténtica cocina mexicana.

Don José, este es su legado y no nos queda duda que allá en el cielo está observando muy orgulloso lo que usted fundó hace 42 años.

1979

- A los 25 años decide emigrar a EU y se establece en Chicago trabajando más de 12 horas al día.



1981

• Se mudan a Houston con 5 mil dólares y compran una taco truck

1983

• Venden sus pertenencias para abrir el primer local de Taquerías Arandas, con 8 mesas

1991

• Abren la primera panadería, seguida de una osteronería

2020

• 26 Taquerías, 4 panaderías y una osteronería



Gulfon



Pearland



Spring



EN FAMILIA

WWW.TAQUERIASARANDAS.COM



*Celebran el
Día de la Madre
en Arandas*



Las clientas recibieron un cheesecake gratis para festejar con nosotros esta fecha tan especial

DECENAS DE MADRES DE FAMILIA, acompañadas de sus seres queridos, comieron la deliciosa parrillada para dos en las diferentes locaciones de Taquerías Arandas y Ostionería Arandas, en la fecha más importante del año: el Día de la Madre.

Junto con su parrillada de carne o mariscos, las mamás disfrutaron del tradicional cheesecake, de Arandas Bakery gratis, como parte de la promoción que Arandas hace año tras año para consentir a las más de Texas.





Buena vibra,
mucho ambiente
y tradición se
respiraron en este día
familiar en Taquerías
y Ostionerías
Arandas





*Taquerías Arandas, Arandas Bakery
y Ostionería Arandas desean
que todas las mamás de Texas hayan
disfrutado de su día*



Disfruta

la nueva locación





Taquerías Arandas ahora dentro del Shell Energy Stadium, para complacer a los aficionados al futbol

Por Jessica González

LOS AFICIONADOS AL FUTBOL

ya podrán disfrutar de Taquerías Arandas, en la casa de Houston Dynamo y Houston Dash Soccer.

Taquerías Arandas y Arandas Bakery ofrecen aquí un menú diseñado con tres cosas en mente: dar a nuestros clientes una experiencia gastronómica única, fácil de comer y servicio en tiempo record.

Shell Energy Stadium es la casa de Texas Southern University Football, conciertos, torneos internacionales y grandes espectáculos.

Está localizado en el centro de Houston. El estadio forma parte del llamado Stadium District, compuesto por el Minute Maid Park, Toyota Center, así como el Centro de Convenciones “George R. Brown” y el parque Discovery Green.

¿QUÉ ENCONTRARÁS?

- Los 5 Taquitos
- Tacos a la parrilla
- Flautas
- Tortas con el tradicional pan para torta Arandas

Postres:

- Rebanadas de pastel Tres leches
- Chocoflan

SABÍAS QUE...

En la apertura de cada franquicia, Arandas está detrás de la palabra excelencia. Ponemos cada gramo de nuestro esfuerzo en llegar lo más lejos posible, en calidad, servicio y oportunidad



Dupla perfecta: *Arandas y el golf*

*Taquerías Arandas
siempre en pro del deporte
patrocina un desayuno
en el Go Tejano Golf
Tournament*

ARANDAS APOYÓ A TODOS LOS PARTICIPANTES del tradicional Go Tejano Golf Tournament que se llevó a cabo el pasado 1 de mayo con sus tradicionales tacos para el desayuno: tortillas de harina calientitas rellenas de huevo, frijoles, machaca con huevo y, como complemento indiscutible, las salsas Arandas.

Los participantes quedaron sorprendidos del sabor y calidad del desayuno que les dió la energía para resistir a lo largo del día.



ENTREPRENEUR

WWW.TAQUERIASARANDAS.COM

ORGULLOSAMENTE ARANDAS

*El diccionario define a un entrepreneur como
“una persona que comienza un negocio, tomando
un riesgo para esperar ganancias”.*

*Los entrepreneur Arandas se definen como
aquellos que toman un riesgo, creen en la franquicia
y dejan el alma en cada platillo para satisfacer
a los clientes, preparando la mejor
cocina mexicana de Houston.*

*Conoce la historia
de cada uno de ell@s en estas páginas.*



JOEL VAEZ:

*La oportunidad
que tocó a su puerta*



“Me encantaban las enchilada potosinas, los tamales y el mole que hacía mi abuela y mi madre”

Formado en la ciudad mexicana de Tampico, en Tamaulipas, este exitoso emprendedor ha cumplido un sueño, gracias a su familia

Por Montse Feregrino

LLEGÓ A HOUSTON CON EL SUEÑO de juntar 15 mil dólares para poner un restaurante a la orilla de la playa en la ciudad mexicana que lo vio crecer: Tampico, Tamaulipas. Pero el destino tenía otra cosa preparada para él.

Joel Vaez nació en San Luis Potosí, pero se define como tampiqueño de corazón, pues ahí pasó los mejores momentos de su infancia y adolescencia, al lado de sus padres, tres hermanos y su abuela.

En su casa, como en muchos hogares mexicanos, la familia se reunía alrededor de la comida.

“Era espectacular la sazón de mi abuela y de mi madre, recuerdo los momentos de la comida y de las fiestas como las cosas más bonitas que tuve en la infancia -comenta entusiasmado-. En cada fiesta mi abuela y mi madre hacían mole y tamales, lo más rico que he probado en mi vida, no olvido esa sazón, por eso creo que me gusta tanto la cocina”.

Joel trabajó desde muy joven para ayudar a su familia. Siempre se distinguió por su compromiso con el trabajo y lo luchón. Su primer empleo fue en la industria de la construcción, donde estuvo una larga temporada

“Yo no sé trabajar en lugares donde no me gusta estar. Cada trabajo que tengo lo disfruto en verdad y si no estoy bien siempre busco otras opciones”, narra.

Su verdadero camino profesional comenzó en el momento que le ofrecieron laborar como parrillero en un restaurante de Tampico: La guarida de Lorencillo.

“Era una restaurante Argentino, donde una de las posiciones con más trabajo es la de parrillero, pues la mayor parte de los platillos que allí se preparan eran de parrilla. Ahí me di cuenta que me sentía muy bien en este traba-

“Supe que mi vocación era preparar comida, el día que por primera vez pisé un restaurante como empleado”

“El sueño de ser dueño para mí era inalcanzable, pero el 11 de enero de 2022, abrí las puertas como el dueño de la Taquería Arandas Pearland no. 27”

jo. Disfrutaba preparar cada platillo. Y aprendí muchísimo. Aquí fue cuando descubrí que mi vocación era preparar los alimentos. Un tiempo después me hicieron chef del lugar y yo no podía ser más feliz”.

Joel es de naturaleza inquieta. Es noble y dedicado y siempre busca nuevas oportunidades. Su hermana, por ese entonces, estaba en Houston y le insistía que se fuera para allá.

“Yo estaba muy contento en mi trabajo y sentía que me iba bien económicamente, pero la tía de un amigo vendía un terreno a orillas del mar por 300 mil pesos (unos 15 mil dólares) y se me metió en la cabeza poner un restaurante ahí. Así que agarré mis maletas y me vine a Houston a juntar esos 300 mil pesos, pues tenía la palabra de la dueña del terreno me esperaba a que yo juntara el dinero”.

En 2022, Joel llegó a casa de su hermana en Houston y un par de días después, con el apoyo de su cuñado, comenzó a tocar las puertas de restaurantes en todo Houston, en busca de una oportunidad laboral.

“Un día venía con mi cuñado de regreso a casa, desilusionados porque no había conseguido trabajo y pasamos por una Taquería Arandas, la número 27 en Pearland y nos paramos a preguntar”. recuerda.

“Hablamos con el dueño de ese entonces y, aunque en ese momento no tenían plazas, no me di por vencido hasta que me contrataron y comencé a trabajar -cuenta emocionado-. El primer día de trabajo me hicieron cortar cuatro cañas de 80 libras cada una. Fue una misión casi imposible pero lo conseguí”.

Ese día Joel aprendió que se puede superar cualquier obstáculo.

Al tercer día de estar en Arandas 27, el potosino ya estaba en la parrilla preparando platillos completos con la carta en mano. Unos años más tarde lo ascendieron a manager en el turno de la tarde y después de algunos años más, a manager general, donde se desempeñó hasta 2022.

“El sueño de ser dueño era inalcanzable para mí, cuando los dueños -los señores Estada me ofrecieron la taquería. Empecé a darle vueltas en mi cabeza. No había forma de comprarla. Pero sucedió algo inesperado, a mi suegro -me-

“ Me sientes orgulloso de pertenecer a esta compañía. Y agradezco que hayan confiado en mi persona”

cánico especializado en aviones- lo liquidaron en la pandemia. Y decidió compartir su liquidación con nosotros para hacer posible este sueño”, contó emocionado.

MI SUEÑO SE HIZO REALIDAD GRACIAS AL APOYO DE MI SUEGRO

En todos estos años, Joel ha tenido el apoyo incondicional de su esposa, su hija, su suegro y toda la familia. Una de las cosas que más le motivan, es la historia de Don José y Doña Silvia Camarena, los creadores de Taquerías, Panaderías y Ostionerías Arandas.

“Como dueño, el mayor reto al que me he enfrentado es tener que ver a la taquería como un todo, aunque, por otro lado, tengo la confianza de que si me equivoco nadie me regaña. Soy muy afortunado de tener esta Taquería y sigo trabajando como el primer día que puse los pies en ésta”, finalizó.



**TAQUERIA ARANDAS # 27 PEARLAND ESTA EN:
1837 North Main St., Pearland Texas 77581, Tel. 281-412-4165**

Pionera de la cocina mexicana en Texas, creadora de famosos platillos en sus restaurantes, Mamá Silvia ha combinado a través de su vida dos grandes pasiones: la comida y su familia.

Sus recetas, inspiradas en sus costumbres y tradiciones, conservan las raíces mexicanas con un toque de modernidad. Rico+Saludable es un esfuerzo por hacer platillos nutritivos, sencillos y con ingredientes locales, para compartir con su familia y con todos sus lectores.

PATROCINADA POR



MAMÁ

Silvia

RICO+SALUDABLE





Acai bowl, la opción para el calor

AHORA QUE LAS TEMPERATURAS de esta hermosa ciudad rebasan los 90's, el cuerpo nos pide cosas frescas. El Acai Bowl es una buena opción para esos días de calor intenso, es un platillo muy versátil que puede servirse a media mañana o como plato principal en la comida, también como una cena ligera.

Recién estoy incursionando en esta nueva forma de comer, empecé a prepararlos para recibir a mis nietos, entonces aprendí que los bowls ya son parte de la cultura de los millennials, de la generación X y de las que siguen. Pero a nosotros los mayores también nos encantan.

Lo mejor del acai bowls son los toppings, puedes agregarle la variedad de fruta que más te guste.

Con amor

Mamá Silvia

“ Los bowls son una forma de preparar una comida equilibrada fresca, deliciosa... y como toda mi cocina, superfácil”



INGREDIENTES
para 2 personas



PARA EL BATIDO
• 2 plátanos congelados



• 1 taza de frutos del bosque congelados



• 2 cucharadas de Acai en polvo



• 1 taza de leche de Almendras, soya o avena

PARA LOS TOPPINGS

- Dale rienda suelta a tu imaginación, lo mejor del Acais Bowl son los toppings. Elige la fruta que más te guste o la de temporada, algún cereal y, si quieres, más proteína, un poco de crema de cacahuete, miel

-si te gusta lo dulce- o coco rallado y granola; el límite es tu imaginación.

- Yo elegí para ustedes frambuesas, blueberries, fresas, nuez de la india y un combinado de cereales (chía, linaza, avena y semillas de calabaza)



MANERA DE HACERSE:

- Licúa los ingredientes del batido hasta obtener una consistencia tersa y cremosa (de 2 a 3 minutos) y repártela en dos tazones .

- Da rienda suelta al artista que llevas dentro y adorna con los toppings que hayas elegido. Sirve inmediatamente.

Tip: El Acai lo puedes encontrar como puré en la sección de congelados, y en polvo en el departamento de alimentos saludables. Rinde muchísimo.

¿Qué es el Acai?

CONSIDERADO DENTRO DE LA CATEGORÍA DE SUPERFOOD, este fruto crece en las palmeras del açai, principalmente en Brasil, a lo largo del río Amazonas. La fruta parece blueberry de color morado intenso (casi negro), aproximadamente del tamaño de una uva.

Por los años 70, era solo consumido localmente, aunque, por las grandes cualidades que posee, se empezó a extender su consumo en América y Europa y se comenzó a cultivar masivamente.

Las bayas de Acai son una fruta con una semilla dura y una fina capa de fruta comestible a su alrededor. Se trituran y congelan o se hacen polvo, así llegan al consumidor final.

Para equilibrar el sabor del açai, hay que mezclarlo con frutas congeladas, para formar un batido delicioso, cremoso y dulce. No se requiere edulcorantes ni productos lácteos adicionales.

¿EN QUÉ NOS AYUDA?

1. En polvo contiene bioflavonoides que ayudan al sistema inmunitario, al corazón y al hígado.
2. Contiene aminoácidos (proteínas) de manera muy superior al resto de otros frutos.
3. Los omega 6 y 9 con que cuenta, son beneficiosos para la salud del corazón y equilibran las grasas en el cuerpo.
4. Vitaminas B1: nutre nuestro sistema nervioso y ayuda a absorber la glucosa.
5. Remineralizante, contiene cobre, cromo y magnesio entre otros.
6. Antioxidante.
Por los fitoquímicos presentes





- 1 5307 Airline Dr, Houston, Tx 77022
713-649-1813
- 2 8331 C Beechut St, Houston, 77036
713-771-3616
- 3 9803 Gulf Fwy, Houston, Tx 77034
713-941-0100
- 4 1919 Eastex Fwy, Houston Tx 77039
281- 227- 3600
- 5 1906 N Frazier St. Conroe, Tx
936-760-6677 aaaa



- 1 13807 SH 249, Houston, Tx
832-850-7006



**ARANDAS
BAKERY**

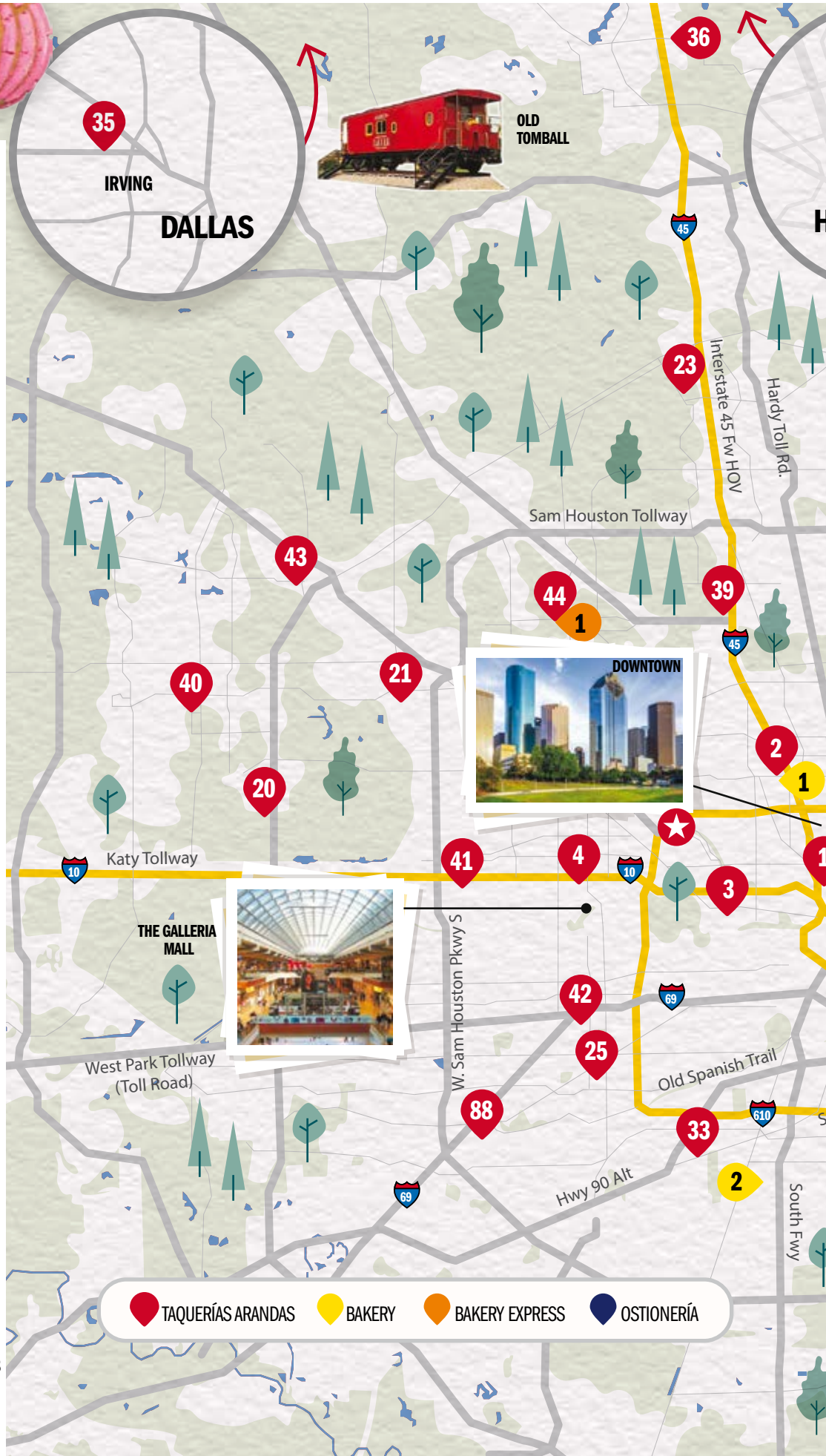


- 1 10511-East Fwy Houston, TX 77029
713-673-5522

ARANDAS FRANCHISE



★ 2525 N Loop W
610 Houston, TX 77008
713-691-3373





TAQUERIAS ARANDAS

iSabroso...sabrosito!

- 1 4601 Irvington Blvd. Houston, TX 77009
713-699-2415
- 2 5826 Airline Dr. Houston, TX 77076
713-697-0385
- 3 920 N. Shepherd Dr. Houston, TX 77008
713-426-0804
- 4 1840 Wirt Rd. Houston, TX 77055
713-681-1019
- 12 10403-A S. Gulf Fwy. Houston, TX 77034
713-910-2905
- 14 5931 Gulf Fwy. Houston, TX 77023
713-923-1433
- 15 920 Uvalde Rd. Houston, TX 77015
713-451-6800
- 16 1816 S. Texas Ave. Bryan, TX 77802
979-822-5533
- 18 3912 Garth Rd. Baytown TX 77521
832-695-2840
- 20 4228 Hwy 6 N. Houston, TX 77084
281-463-0099
- 21 16822 Northwest Fwy. Jersey Village, TX 77040
832-243-0873
- 23 231 FM 1960 Rd. West Houston, TX 77090
281-440-3377
- 24 11929 Eastex Fwy. Houston, TX 77039
281-442-9700
- 25 5560 Gulfton St. Houston, TX 77081
713-839-0090
- 27 1837 N. Main St. Pearland, TX 77581
281-412-4165
- 32 19740 US-59 North. Humble, TX 77338
281-446-2500
- 33 9401 S. Main St. Houston, TX 77025
713-432-0212
- 35 1225 West Airport Fwy. Irving, TX 75062
972-258-0789
- 36 25598-A I-45 N-Spring, TX 77386
281-419-3582
- 39 10739 North Fwy. Houston TX 77037
281-272-1556
- 40 18037 FM 529 Ste. A Cypress, TX 77433
832-427-5688
- 41 1630 Gessner Rd. Houston, TX 77080
713-468-7700
- 43 13802 Fleur De Lis Blvd. Cypress, TX 77429
832-604-6690
- 44 13807 SH. 249, Houston TX
832-850-7006
- 45 2828 Southmore, Pasadena Tx
832-767-4633
- 46 Minute Maid Park, Houston, Tx
PASILLO 116 Y 320
- 88 8111 S Gessner Rd. Houston, Tx 77036
832-649-8060
- 89 112 Hwy 146 Suite G La Porte, TX 77571
281-470-0455
- 2 1906 N Frazier St. Conroe, Tx
13726-A SH 249
- 2 Houston, Texas 77086, Tx

MENÚ
TAQUERÍAS
ARANDAS





CATERING: UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EN CASA

**SIN ENSUCIAR TU COCINA, CÓMODAMENTE EN TU HOGAR, GRUPO ARANDAS
TE OFRECE UN SERVICIO DE PRIMERA LÍNEA**

El catering es una excelente opción para aquellos que buscan ofrecer a sus seres queridos una experiencia culinaria única y memorable, especialmente durante fechas especiales como el Día de las Madres, en casa. Y si se trata de comida mexicana, el Taquería Arandas puede hacer que su celebración sea aún más auténtica y deliciosa.

En Arandas tenemos el servicio de catering donde ofrecemos comida tradicional mexicana de alta calidad a precios asequibles y que seguramente hará que su Día de las Madres sea aún más especial.

Taquería Arandas cuenta con una amplia variedad de platillos auténticos y deliciosos que dejarán satisfecho incluso a los paladares más exigentes.



TIPOS DE CATERING DISPONIBLES

- Ya sea desayuno, comida o cena, tenemos dos modalidades: Buffet con servicio de meseros o buffet sin meseros
- Entre las opciones de catering disponibles se pueden encontrar los clásicos Arandas como tacos de desayuno, pan dulce, enchiladas, parillada Arandas, arroz y frijolitos de la olla o reritos, salsas y totopos. También contamos con las tradicionales bebida mexicanas, aguas de jamaica y horchata y frutas de temporada. Variedad de postres y pasteles de Arandas Bakery como tres leches, chocoflan, pie de queso.
- Todos los platillos están elaborados con ingredientes frescos y de alta calidad, lo que garantiza que cada bocado sea una explosión de sabor.

Flexibilidad

Además, el servicio de catering de Arandas es muy flexible y se adapta a las necesidades específicas de cada cliente. Desde pequeñas reuniones familiares hasta grandes eventos corporativos, Taquerias Arandas puede proporcionar el servicio adecuado para cualquier ocasión.

Ventajas

Otra ventaja del catering es que permite a los anfitriones disfrutar de su evento sin tener que preocuparse por la preparación de la comida y la limpieza posterior. El equipo de Arandas se encarga de todo, desde la entrega de la comida hasta la colocación de los platos y cubiertos.

El catering es una excelente opción para el Día de las Madres y cualquier otra ocasión especial. Si desea ofrecer una experiencia culinaria auténtica y deliciosa a sus seres queridos con platillos elaborados con ingredientes frescos y de alta calidad, y un servicio flexible y confiable, no se arrepentirá de elegir el servicios de Catering de Arandas para su evento.

Consejos de Juan Aguirre, Gerente de Taquerias Arandas 88

- Acérquese a la sucursal Arandas de su preferencia y pruebe la selección de platillos disponibles.
- Ordene con tiempo
- Exprese sus necesidades y deseos al gerente de la locación. En Arandas nuestra mayor gusto es la satisfacción del cliente.





VIAJAR

WWW.TAQUERIASARANDAS.COM

El Sendero de las Abuelas

*Con un nombre casi novelesco, este lugar
de Baja California ofrece vegetación de gran belleza,
entre muchas cosas*

Por Montse Peregrino

Con un nombre casi Baja California es un destino turístico lleno de vegetación de gran belleza, con senderos y rutas de cañonismo, opciones gratuitas o de bajo costo que cuentan con señalamiento necesario para que cualquier turista disfrute la ruta de manera segura, como lo es el Sendero de las Abuelas, un acercamiento al misticismo del pueblo originario Kumiai desde el municipio de Tecate.

Nombrado también como sendero “Nimaw Waña”, es un escenario de naturaleza que integra un recorrido de dos kilómetros (km) entre enormes rocas

de granito, flora y fauna única, equipado con señalamiento que te muestra un poco del patrimonio cultural y natural de la cultura kumiai bajacaliforniana, la primera comunidad indígena que habitó esta región.

Esta increíble ruta fue el primer sendero creado en una comunidad indígena nativa de Baja California y debe su nombre a las abuelas kumiai de Juntas de Nejí, figuras de ancianas que representaban la sabiduría y que se encargaron de mostrar a las y los más jóvenes el valor de la tierra, el amor por la naturaleza y la vida de lucha de los y las kumiai.



SIN CONDICIONES

Para recorrerlo no tienes que ser un deportista nato, ya que se trata de una vía apta para todo el público, que requiere un esfuerzo de nivel bajo debido a que posee una altura máxima de 460 metros y se camina completa en aproximadamente una hora y media; pero debes saber que como se trata de una comunidad nativa, requiere reservación previa a la visita.

Para llegar a este extraordinario lugar sólo debes tomar la carretera Tecate-Ensenada, salida a la

altura de El Testerazo y preguntar por el cañón del Álamo o Juntas de Neji en Tecate Baja California.

Este sendero es parte de los senderos Oficiales del Estado de Baja California dentro de un programa llamado Shamelj, que significa “todos” en kumiai, un proyecto de la Secretaría de Turismo estatal que busca la conservación de la biodiversidad y el patrimonio biocultural, detonar el desarrollo económico para las comunidades e integrarlas a la cadena productiva de los productos turísticos de esta región.



**18
SENDEROS**
Son con los que
actualmente cuenta
Baja California



ELOTES ESTILO ARANDAS



Elote, crema agria, La Vaquita queso fresco y salsa.

ENCHILADAS POTOSINAS



Servidas con fajita, aguacate, lechuga, papas, verdura, crema y La Vaquita queso fresco.

CALDO TLALPEÑO



Caldo de pollo con vegetales, pollo deshebrado, tiras de tortillas, su elección de queso panela o queso derretido, acompañado de arroz, aguacate y chile chipotle.



Elaborado con queso y crema de la más alta calidad de La Vaquita

ENCHILADAS CON QUESO FRESCO



Tres enchiladas rojas o verdes de queso fundido, pollo o fajita. Servidas con arroz, lechuga, pico de gallo, frijoles refritos y La Vaquita queso fresco.

5 TAQUITOS CON QUESO FRESCO



Tortillas de maíz con su selección de carne, servidos con deliciosa cebolla asada, frijoles charros y La Vaquita queso fresco.



Follow us: @TaqueriasArandas

Elaborado con queso y crema de la más alta calidad de La Vaquita

Sudoku

		1	6		2		9	4
			8	9		3		
9		8	7					
6		2	9		5			
1	3		2	6				
				4				2
7		6					2	
4				2	8			
	5			7		4		1

Complete el recuadro de tal manera que cada fila, columna y cuadro de 3x3 tengan los números del 1 al 9.

1	8	4	9	7	3	9	5	2
6	9	7	8	2	5	3	1	4
3	5	2	6	1	4	9	8	7
2	5	9	3	4	1	7	6	8
8	4	6	7	9	2	5	3	1
7	3	1	5	8	6	2	4	9
5	1	2	4	3	7	8	6	9
6	7	3	1	9	8	2	4	5
4	9	8	2	5	6	1	7	3

Sopa de letras

T Z R Z Ñ Ü A Ñ V M I M Ó Ĭ J Ñ
 Ñ C O S V H U Ĭ B H Ó P Ü B Í M
 Y Ĭ P V A T É R G Q I U E C Ú Á
 W V Ú P L V B W Ü N R K R G Ó C
 I B G X O D Ú Ĭ X Ü Í Q Q Ú W C
 Ĭ R Z T M Ü Ñ Ü R E P J Ú Ĭ D Ĭ
 E H D Ó B I S O N T E U Ñ B K P
 É H P W R N A L Í Ü Z V H Q G Ú
 H J S Ó I V P A V O F J M Ñ U Q
 V I Á H Z C O Ü A W Ñ Ó A O S I
 V Ñ C D C Ñ Á S C I G A R R A Q
 D O Ó M Q P K J A Í Á K É Ĭ N X
 L R Í E L Í Ó O T É Z O R R O J
 P T X F K J Ĭ E X Á E V N E Z M
 Ñ P M I B Í B Ü M Y X P Ó K H Ĭ
 É T Ĭ J U T F G U K H Á T Á P J

Num. Para buscar

- | | |
|------------|-------------|
| 1. pavo | 6. cigarra |
| 2. vaca | 7. gusano |
| 3. sapo | 8. zorro |
| 4. bisonte | 9. ñu |
| 5. pez | 10. lombriz |

Es el momento de mostrar cualidades

GEMINIS

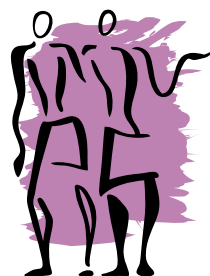
(21/May-20/Jun). Los nacidos bajo este signo tienen doble personalidad, la cual está regida por los gemelos del signo.

En la astrología, los geminianos son de los más odiados del zodiaco, situación totalmente infundada, ¿quizá sea envidia?

Este es un horóscopo que alberga a muchos famosos: músicos, deportistas, actores, políticos, etcétera.

Son muy versátiles, hábiles, divertidos e inteligentes y tienen mucha facilidad de palabra.

Aunque... también son muy indecisos, le



cuesta comprometerse, siempre andan tras nuevas experiencias y constantemente actúan en función de quedar bien.

Por ello, en este, su momento zodiacal, deberán esforzarse más por mantener ese empleo o pareja que los hace sentir tan bien.

Puede ser momento de demostrarles a tus "hates", que eso del doble cara es solo una percepción, que son confiables, responsables, etc.

Todas las cualidades mencionadas te hacen una persona muy interesante y atractiva. Úsalas a tu favor y conquistarás a esa persona que tanto te gusta.

Lo mismo pasa en lo profesional, aprovechas ésto para conseguir un mejor empleo, el que tanto deseas o el emprendimiento de tus sueños.



NATALIE PORTMAN



REGÍSTRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD DE CONOCER Y TOMARSE UNA FOTO CON

JEREMY PENNA

DE LOS HOUSTON ASTROS

TAQUERIASARANDAS.COM