SeaVIEW
MAGAZINE
Ana Rito
COCINA Y PASIÓN
EDICIÓN DIC 2019 - FEB 2020 PUERTO VALLARTA - BAHÍA DE BANDERAS

Dale a tu
marca
el espacio
que merece
SeaVIEW
MAGAZINE

LOS CONOS
RESTAURANT BAR

Camino Playa Las Animas S/N,
48400 Cabo Corrientes, Jal.
322 122 3852

LO + NUEVO

Escondido en una zona poco común de nuestro Puerto Vallarta, se encuntra una joya, que aunque no es nueva, si es importante hablar de ella cada vez que se pueda: D´Cortés. Este maravilloso lugar tiene una arquitectura que te invita a disfrutar de una comida fantástica como si estuvieses en tu propia casa. Armonioso, decoración dedicada y atención digna de cualquier restaurante gourmet de talla internacional. Es uno de los lugares que sin duda debes visitar al venir a Puerto Vallarta.
Dirección: Vía Láctea #222 Col. El Caloso.
Tel / Whats App: 322 244 1144

Hidden in an unusual area of our Puerto Vallarta, a jewel is found, which although it is not new, if it is important to talk about it whenever possible: D´Cortés. This wonderful place has an architecture that invites you to enjoy a fantastic meal as if you were in your own home. Harmonious, dedicated decoration and dignity worthy of any gourmet restaurant of international stature. It is one of the places that you should definitely visit when coming to Puerto Vallarta.
Address: Milky Way # 222 Col. El Caloso.
Tel / Whats App: 322 244 1144

Jardin Montenegro restaurante, es un nuevo espacio campestre, que se distingue por sus areas verdes. Éste mismo se ubica en Nuevo Vallarta, a 300 metros de la conocida Plaza Parabien, este lugar cuenta con espacios para organizar eventos privados con capacidad de 150 personas, mismos que son acogedores y te brindan tranquilidad en tu visita, siempre acompañando la estancia con musica en vivo. Cuentan con desayuno, comida y cena, pero lo más conocido es su buffet dominical, donde su especialidad es la cochinita pibil. Cabe destacar que las bebidas que ofrecen son tanto internacionales como nacionales, contando con un menú exclusivo de autor. Sin duda alguna es un buen lugar donde puedes acudir con amigos, pareja o familia donde compartiras una experiencia agradable.

Jardin Montenegro restaurant, is a new country space, which is distinguished by its green areas. This same one is located in Nuevo Vallarta, 300 meters from the well-known Plaza Parabien, this place has spaces to organize private events with a capacity of 150 people, which are cozy and give you peace of mind during your visit, always accompanying the stay with music Live. They have breakfast, lunch and dinner, but the best known is their Sunday buffet, where their specialty is the cochinita pibil. It should be noted that the drinks they offer are both international and national, with an exclusive author menu. Without a doubt it is a good place where you can go with friends, couple or family where you will share a pleasant experience.

JARDÍN Montenegro
RESTAURANTE • BAR • MUSICA EN VIVO

SeaVIEW MAGAZINE

Director
Ernesto Orozco

Executive Editor
Cesar Sandoval

Account Manager
Karla Serratos

Sales Manager
Jorge Rojas

Editorial Photography
Ismael Flores

Graphic Desinger
Jesús Ramírez

Advertising Information
www.seaviewmagazine.com
Puerto Vallarta - Jalisco
322 379 9602
seaviewmagazine@gmail.com
info@seaviewmagazine.com

¿Por qué es importante nuestra imagen?
Why is it important that we have a good image?

Hoy en día, saber comunicarnos con los demás es imprescindible para tener éxito social, personal y laboral y con ello lograr nuestros objetivos. Hoy quiero dedicar este espacio para compartir contigo amigo lector, sobre ¿Qué es y Por qué es importante tener una buena imagen? Antes de comenzar quiero decirte que tener una buena imagen personal va más allá de verse y vestirse bien, eso es solo un pequeño aspecto de todo el universo que engloba el mundo de la imagen. Te lo digo, porque muchas personas asumen que un consultor en imagen pública sólo te dice cómo vestir y que se te ve mejor... (Pero bueno eso será un tema para compartir contigo más adelante, las funciones de un consultor en imagen pública).
Entonces... ¿Qué es Imagen? Imagen es Percepción, es la interpretación que cada persona le atribuye a las cosas con base a la impresión material hecha por nuestros sentidos. Es el recuerdo que nos queda después de vivir una experiencia con una persona al verla o platicar con ella, de recibir un servicio por parte de algún negocio o después de comprar un producto. Desde luego esta imagen producirá un juicio de valor en quien la concibe, convirtiendo esta opinión en su realidad.

Para una persona es la forma de cómo habla, de cómo se expresa, su comunicación no verbal, de su apariencia física, su comportamiento y manera de actuar en el ámbito profesional, familiar y social. Para los negocios o empresas representa la calidad en su servicio, su sistema de comunicación (Interna-externa), la publicidad, inclusive su ambientación; entre otras cosas. ¿Cuántas veces nos hemos quedado con mal sabor de boca por un mal servicio en un banco, la pésima atención de un servidor público o que el producto que compraste no resulto ser lo que esperabas o peor aún, que la persona con quien saliste en tu primera cita no resultó ser quien pensabas? Esta interpretación o impresión que obtuviste derivado de esos estímulos, hacen que deteriore la imagen ya sea personal o de la empresa y con el tiempo en su reputación. Por eso luego vemos a partido políticos desgastados intentando recuperar seguidores, a empresas con baja demanda en sus ventas o negocios que simplemente dejan de tener éxito por falta de asesoría y capacitación a su personal en cómo tratar a sus clientes.
El tener una buena imagen es fundamental para lograr nuestros objetivos y debemos de considerarla como nuestra carta de presentación. Refleja la manera de cómo queremos relacionarnos con los demás. Si quiero obtener más seguidores dentro de la política, si quiero obtener más ventas para mi negocio o simplemente quiero tener más oportunidades en mi ámbito laboral o sentimental. Una base sólida para tener una buena imagen pública, siempre será la "coherencia", es decir, ser consciente de todos los estímulos que enviamos (físicos, verbales, no verbales, visuales, ambientales, profesionales, etc) y la alineación efectiva entre el respeto y fidelidad con nuestra esencia, la identificación de nuestros objetivos y por último saber cómo comunicarlo. Por otro lado, ser y sentirse agradable a la vista de los demás, hace a las personas más seguras de sí mismas que lleva a una mejora en su desarrollo personal, profesional y social. Así que amigo lector no hay segundas oportunidades para crear una buena primera impresión, según los expertos eso sucede en los primeros 10 o15 segundos. Por eso pregúntate ¿soy consciente de la imagen que tengo?, ¿soy consciente de la imagen que tiene mi negocio?, ¿La imagen que tengo está siendo adecuada con el mensaje correcto para lograr mis objetivos?

Ricardo Benítez Nieto
Consultor en Imagen Pública
ricardo@benitezniet o.com
www.benitezniet o.com

Today, knowing how to communicate with others is essential for social, personal and work success and thereby achieve our goals. Today I want to dedicate this space to share with you, lovely reader about What is it and why is it important to have a good image? Before I start I want to tell you that having a good personal image goes beyond looking and dressing well, that is just a small aspect of the entire universe that encompasses the world of the image. I tell you, because many people assume that a public image consultant only tells you how to dress and that you look better ... (But well that will be a topic to share with you later, the functions of a public image consultant). So ... What is Image? Image is Perception, it is the interpretation that each person attributes to things based on the material impression made by our senses. It is the memory we have left after living an experience with a person to see or talk to her, to receive a service from a business or after buying a product. Of course this image will produce a value judgment in who conceives it, turning this opinion into its reality. For a person it is the way he speaks, how he expresses himself, his nonverbal communication, his physical appearance, his behavior and his way of acting in the professional, family and social spheres. For businesses or companies it represents the quality of its service, its communication system (Internal-external), advertising, including its setting; among other things.

How many times have we had a bad taste in the mouth for a bad service in a bank, the bad attention of a public servant or that the product you bought was not what you expected or worse, than the person with whom you went out in your First date didn't turn out to be who you thought? This interpretation or impression that you obtained derived from these stimuli, causes that it deteriorates the image either personal or of the company and with time in its reputation. That is why we see a worn-out political party trying to recover followers, to companies with low demand in their sales or businesses that simply cease to be successful due to lack of advice and training to their staff on how to treat their customers. Having a good image is essential to achieve our goals and we must consider it as our cover letter. It reflects the way we want to relate to others. If I want to get more followers in politics, if I want to get more sales for my business or I simply want to have more opportunities in my work or sentimental field. A solid basis for a good public image will always be "coherence," that is, to be aware of everyone. The stimuli we send (physical, verbal, nonverbal, visual, environmental, professional, etc.) and the effective alignment between respect and fidelity to our essence, the identification of our objectives and finally knowing how to communicate it. On the other hand, being and feeling pleasant in the sight of others, makes people more confident than themselves that leads to an improvement in their personal, professional and social development.
So friend reader there are no second chances to create a good first impression, experts say that happens in the first 10 or 15 seconds. So ask yourself, am I aware of the image I have? Am I aware of the image my business has? Is the image I have adequate with the right message to achieve my goals?

Aleicy posee un increíble talento innato para comprender la música de forma natural, lo que ha generado una increíble carrera con proyección internacional que crece a pasos agigantados día a día. Su visión está claramente influenciada por grandes músicos estadounidenses y latinos.
Su constante exploración de artistas de la época dorada de México, rock y jazz de todas las épocas, dan como resultado que Aleicy posea una notoria influencia de músicos de la década de los 70's y 80's.

@Aleicy__Flores
Aleicy Flores Saxofonista
322 229 3917 / 322 178 1310

Masaje con piedras calientes
Hot stones therapy

Esta técnica combina el masaje terapéutico tradicional con la aplicación sobre la piel de piedras a distintas temperaturas, para facilitar que fluya la energía vital y aliviar así trastornos físicos y emocionales.
Al igual que muchas otras terapias que se realizan mediante masajes, la terapia geotermal también produce notables mejoras en el bienestar general de nuestro organismo. Pero, en realidad, sus beneficios van mucho más allá de la sensación de bienestar que genera. Entre algunos de los múltiples beneficios del masaje con piedras calientes se encuentran: *Mejora las funciones de nuestro organismo*, reduce los dolores crónicos especialmente los óseos y musculares. *Elimina las toxinas del cuerpo*. *Ayuda a equilibrar el sistema nervioso y mejora la circulación sanguínea*. *Nos ayuda a relajarnos*, pues mediante el correcto flujo de la energía, armonizamos cuerpo, mente y espíritu, y esto permite reducir notablemente nuestros niveles de estrés. También tiene numerosos efectos estéticos visibles, ya que revitaliza, oxigena e ilumina la piel. Esto es una consecuencia de la mejora de la circulación sanguínea y de la eliminación de toxinas, que contribuyen a reafirmar los tejidos y hacen que la piel tenga un aspecto mucho más terso y saludable. Muchos aseguran que elimina las malas energías gracias a las propiedades de las piedras volcánicas. Este tipo de terapia está especialmente recomendada en aquellos casos de problemas nerviosos como el estrés, la ansiedad o el insomnio, para los problemas circulatorios, y para aliviar los dolores musculares y articulares, así como en los tratamientos de belleza.

This technique combines traditional therapeutic massage with the application on the skin of stones at different temperatures, to facilitate the flow of vital energy and thus relieve physical and emotional disorders. Like many other therapies that are performed through massages, geothermal therapy also produces remarkable improvements in the general well-being of our body. But, in reality, its benefits go far beyond the sense of well-being it generates. Among some of the many benefits of hot stone massage are: It improves the functions of our body, reduces chronic pain, especially bone and muscle. Eliminates toxins from the body. It helps balance the nervous system and improves blood circulation. It helps us to relax, because by the correct flow of energy, we harmonize body, mind and spirit, and this allows us to significantly reduce our stress levels. It also has numerous visible aesthetic effects, as it revitalizes, oxygenates and brightens the skin. This is a consequence of the improvement of blood circulation and the elimination of toxins, which contribute to firming the tissues and make the skin look much smoother and healthier. Many say it eliminates bad energy thanks to the properties of volcanic stones. This type of therapy is especially recommended in those cases of nervous problems such as stress, anxiety or insomnia, for circulatory problems, and to relieve muscle and joint pain, as well as in beauty treatments.

Por Inma D. Alonso
Periodista experta en salud y bienestar

FOOD PARK PV

Blvrd Francisco Medina Ascencio 2450, Díaz Ordaz 48310. Puerto Vallarta, Jalisco

Las Redes Sociales y el Amor, usan el mismo algoritmo

Social Networks and Love, use the same algorithm

'Algoritmo', la RAE lo define como un conjunto ordenado y finito de operaciones que permite hallar la solución de un problema. Para mí, la forma en que las Redes Sociales han dado solución a la saturación de marcas dentro de cada plataforma, para seguir con la "distinción" de los medios tradicionales, al menos dentro de la experiencia del usuario. Pero, ¿a qué viene esta comparación entre las RRSS y el amor? Siempre lo hago, los que me conocen saben que trato mis gestiones como una relación porque ambas situaciones no están para nada alejadas.

El algoritmo en las RRSS supone ser un filtro de contenidos, que muestra al usuario lo que, según su comportamiento dentro de la plataforma, puede interesarle y desecha lo que no. Si logras compararlo con una relación, en sus inicios es igual, le damos a nuestra pareja lo que le gusta, y lo que no, lo echamos a la basura. La idea siempre será conquistar. Entonces, si nos guiamos en el principio básico del algoritmo en las redes, debemos generar contenido adaptado a los usuarios, acá no hay subjetivismo que valga pues nuestra labor con cada cliente es darle una gestión impecable, que se direccione a través del Mercadeo de Contenidos y que entienda que en Facebook, Twitter o Instagram, básicamente el usuario siempre tiene la razón. Ahora que ya conoces qué es el algoritmo, sé que te preguntarás cómo hacer para vivir con estas reglas, pronto te contaré un poco más.

Cindy Díniz
Publicista
Experta en Social Media

'Algorithm', our language defines it as an orderly and finite set of operations that allows us to find the solution to a problem. For me, the way in which Social Networks have given a solution to the saturation of brands within each platform, to continue with the "distinction" of traditional media, at least within the user experience. But what is the comparison between the social networks and love? I always do, those who know me know that I treat my efforts as a relationship because both situations are not far apart.

The algorithm in the social networks is supposed to be a content filter, which shows the user what, according to their behavior within the platform, may interest them and discard what is not. If you manage to compare it with a relationship, in the beginning it is the same, we give our partner what he likes, and what he doesn't, we throw it away.
The idea will always be to conquer. So, if we are guided by the basic principle of the algorithm in the networks, we must generate content adapted to the users, here there is no subjectivism that is worth it because our work with each client is to give it impeccable management, which is addressed through Content Marketing and understand that on Facebook, Twitter or Instagram, basically the user is always right.
Now that you know what the algorithm is, I know you will wonder how to live with these rules, I will tell you a little more soon.

Orégano

caribbean cuisine

Aldanaca 130, Versalles, 48310 Puerto Vallarta, Jal.

Que todos
conozcan
tu marca
SeaVIEW
MAGAZINE

Relaciones Públicas del puerto
Public Relations in the Port

Por Ernesto Orozco

Hoy en día , las relaciones públicas son un medio muy importante tanto para el turista como para las pequeñas y medianas empresas. En nuestro puerto existe una gran variedad de organizaciones que dedican su tiempo en venta de sus productos, ya sean desde jabones artesanales, hasta una fiesta enorme de fin de año, un relacionista debe tener la habilidad de generar atracción para medios de comunicación, tanto en eventos sociales como en la promoción de alguna marca.

Un relacionista público siempre suele ser la cara de la marca que representa, y debe tener el apoyo fundamental de la empresa a la cual promociona, es la persona indicada para tomar decisiones en cuestión de imagen, promoción, y diseño de la marca.

En la actualidad, la herramienta más efectiva y en la que se apoyan es el internet, promoviendo sus websites, redes sociales y aplicaciones creadas para cada caso en particular. Además no se pueden dejar de lado los medios tradicionales, que siguen en la preferencia del consumidor, a pesar de los avances tecnológicos.

El intercambio comercial entre empresas es otro importante concepto que debe el relacionista público dominar, para fomentar las alianzas necesarias con las distintas marcas enfocadas hacia un fin en común, tales como eventos culturales, gastronómicos y de alto impacto atractivo para el turista.

La función principal es hacer viral cada una de sus promociones de temporada, que se planifican siempre para mantener el nombre de su marca en tendencia con una información clara y precisa para los receptores. Es importante enfocarnos el medio en el que nos movemos para así seleccionar el público al cual se requiere hacer llegar la información, siempre haciendo un estudio de mercado previo y sin duda tener éxito en la promoción.

Public relations is an important means, for tourists and for small and medium company. At Vallarta, there is a great variety of organizations that dedicate their time in selling their products, whether from handmade soaps, to a huge New Year Eve´s party, a relationist must have the ability to generate attraction for media, both in social events as in the promotion of some brand.

A public relationship is always the face of the brand that it represents, and should have the fundamental support of the company to which it promotes, it is the right person to make decisions regarding the image, promotion, and design of the brand.

At present, the most effective and supported tool is the internet, promoting its websites, social networks and applications created for each particular case. In addition, traditional media, which remain in the consumer's preference, cannot be ignored, despite technological advances.
The commercial interchange between companies is another important concept that the public relationist must dominate, to foment the necessary alliances with the different marks focused towards a common goals, such as cultural, gastronomic events and of high attractive impact for the tourist.
The main function is to make each of your seasonal promotions viral, which are planned to always keep your brand name in trend with clear and accurate information for recipients. It is important to focus on the environment in which we move in order to select the audience that is required, send the information, always doing a previous market study and certainly succeed in the promotion.

SeaVIEW MAGAZINE

¡Suscríbete! Recibe tu edición digital gratis
Subscribe! Receive your digital edition, for free

@seaviewmagazine 322 279 9602

4 datos curiosos sobre Bahía de Banderas y Puerto Vallarta

4 curious facts about Bahía de Banderas and Puerto Vallarta

Por Ernesto Orozco

Un lugar mágico y maravilloso se encuentra en el Océano Pacífico, entre los estados de Jalisco y Nayarit: Bahía de Banderas. Aguas cristalinas, bañan un costa privilegiada en México, convirtiéndola en el favorito de turistas nacionales y de aquellos que buscar llegar al paraíso con un boleto de avión.

1 Se encuentra en medio de las montañas.

Esta particular característica, hace de la Bahía un lugar perfecto para disfrutar de actividades y excursiones en un ambiente totalmente natural de montaña, a la vez que en pocos minutos terminas el día contemplando la inmensidad del mar y los atardeceres maravillosos que siempre nos regala.

2 Flora y fauna exótica.

Alberga una enorme biodiversidad, que lo hace un atractivo turístico a los amantes de la naturaleza. En sus aguas, se encuentran las imponentes Islas Marietas o Los Arcos de Puerto Vallarta, que son el hogar de especies exóticas como el pájaro bobo de patas azules, peces endémicos de mil colores que te harán querer fotografiarlas todas. Además es importante destacar que está en la ruta de migración de las ballenas jorobadas, por lo que en ciertas temporadas del año, puedes fácilmente visualizar e incluso tener contacto con estos gigantes. Las tortugas marinas también eligen Puerto Vallarta y Bahía de Banderas como lugar para desovar, por lo que es un área particularmente protegida para garantizar la vida a todas las especies que se encuentran.

3 Ofrece una oferta turística de primer mundo.

El notable crecimiento de la infraestructura hotelera de la región, se debe básicamente a la popularidad que ha ganado entre los viajeros del mundo. Entre sus atractivos, se encuentran hoteles de excelencia y gran turismo, así como gastronomía de clase mundial, y actividades para aprovechar al máximo la estancia en la ciudad.

4 Es la bahía más grande de México.

Es un paraíso con un poco más de 40 kilómetros de largo, además de ser una de las más profundas del mundo con alrededor de 900 metros de profundidad. Geográficamente se encuentra en una zona privilegiada de la república, por lo que es de interés científico y turístico para todos.

A magical and wonderful place is located in the Pacific Ocean, between the states of Jalisco and Nayarit: Banderas Bay. Crystal clear waters, bathe a privileged coast in Mexico, making it the favorite of national tourists and those who seek to get to paradise with a plane ticket.

1 It is located in the middle of the mountains.

This particular characteristic, makes the Bay a perfect place to enjoy activities and excursions in a totally natural mountain environment, while in a few minutes you end the day contemplating the immensity of the sea and the wonderful sunsets that you always give us.

2 Exotic flora and fauna.

It houses a huge biodiversity, which makes it a tourist attraction for nature lovers. In its waters, there are the imposing Marietas Islands or Los Arcos of Puerto Vallarta, which are home to exotic species such as the blue-footed booby bird, endemic fish of a thousand colors that will make you want to photograph them all. It is also important to note that it is on the migration route of humpback whales, so in certain seasons of the year, you can easily visualize and even have contact with these giants. Sea turtles also choose Puerto Vallarta and Banderas Bay as a place to spawn, making it a particularly protected area to guarantee life to all the species found.

3 Offers a first world tourist offer.

The remarkable growth of the hotel infrastructure in the region is basically due to the popularity it has gained among the world's travelers. Among its attractions, there are excellent hotels and great tourism, as well as world-class cuisine, and activities to make the most of your stay in the city.

4 It is the largest bay in Mexico.

It is a paradise with a little more than 40 kilometers long, besides being one of the deepest in the world with around 900 meters deep. Geographically it is located in a privileged area of the republic, so it is of scientific and tourist interest for all.

LOS CONOS TOURS

¡Renta tu bote ya! / *Rent your boat now!*

Contamos con todas las comodidades:
We have all the comforts:
- Óptimas condiciones / *Optimal conditions*
- Sistema de sonido / *Sound system*
- Conexión Bluetooth / *Bluetooth connection*
- Equipo de snorkeling / *Snorkeling equipment*

¡Además contamos con equipo de pesca!
We also have fishing equipment!

322 109 0689

THE BLUE SHRIMP®
RESTAURANT

20 Años de Sabor

***NUEVO VALLARTA**: Boulevard Nayarit 208, Jarretaderas. T. 322 297 8117 **PUERTO VALLARTA**: Olas Altas 336. T. 322 222 4246*

Sayulita
MÁGIA Y MAR

Descubre el destino de moda entre los viajeros de todo el mundo. Un paraíso para los amantes del surf, yoga, rica gastronomía y la aventura.
Recorre las calles de Sayulita y conoce viajeros en busca de las aventuras más increíbles de surf, en uno de los surf breaks más importantes del mundo. Experimenta el paisaje más deslumbrante desde el cerro del mono o vive una experiencia fuera de este mundo en un Retiro de Yoga en Sayulita.
Sabemos que te vas a enamorar de este paraíso, rico en cultura, vivo en colores y cautivante con su deliciosa gastronomía.

Sayulita es un pueblo mágico en Riviera Nayarit, sus calles llenas de colores tes harán sentir como en casa. Descubre Playa Los Muertos a solo 8 minutos del centro de Sayulita, una playa espectacular, de tono azul turquesa.

Algunas de las actividades que no te puedes perder en Sayulita: Clases de Surf, Clases de Paddle Board, Clase / Retiro de Yoga, Hiking en el Cerro del Mono, Mountain Bike y Canopy.

Si decides pasar tus vacaciones en Sayulita, Riviera Nayarit las opciones para hospedarse son amplias, ya que existen desde sofisticados hoteles boutiques de caprichosos jardines y confortables habitaciones, equipados con lo necesario para el descanso de cuerpo y mente: elegantes villas con todos los servicios para una estadía de lujo, pequeños y coloridos hoteles en los que se respira un ambiente familiar; bungalows o, con el espíritu aventurero, la posibilidad de acampar en alguno de los terrenos dispuestos cerca de la playa para el montaje de tiendas de campaña y estacionamiento de casas rodantes. De la aventura al confort total, en Sayulita existen todas las opciones parea una estancia inolvidable.

En sus callejuelas empedradas encontrarás desde pequeños negocios con deliciosos platillos típicos, panaderías donde ofrecen una gran variedad de pan recién horneado que puedes acompañar con un té helado o un delicioso café y, por supuesto, elegantes restaurantes a la orilla de la playa donde puedes disfrutar de una romántica cena a la luz de las velas.

Y es el romance otro de los ingredientes esenciales de Sayulita, un destino ideal para los recién casados y para las parejas que desean contraer nupcias con el paisaje del Pacífico como telón.

El arte no podía faltar en este singular poblado, y en tu paseo por las calles de Sayulita encontrarás varias galerías de arte y de artesanías mexicanas, donde se ofrecen los mejores regalos para tu regreso a casa: bisutería de chaquira, rebozos de seda, prendas de lana, cestos de mimbre, esculturas de barro… en fin, toda una gran muestra de lo que producen los artesanos de todo México.

Termina tu día con una caminata a la orilla del mar y disfruta del espectáculo que brindan los surfistas en su espera por la próxima gran ola.

LOBSTER PARADISE®

PRIME SEAFOOD & STEAK

PUNTA DE MITA

El Anclote 7, Punta de Mita, Nayarit

01 329 291 6296 @LobsterParadiserestaurant

Fiestas en Puerto Vallarta
Holidays in PV

Alejandro López Uribe

Año con año a través del tiempo Puerto Vallarta realiza las tan populares y tradicionales peregrinaciones ya que cuenta con el complejo arquitectónico icónico la catedral: "Nuestra Señora de Guadalupe", con apenas 90 años de antigüedad teniendo aires de la corriente neoclásica y renacentista es el símbolo magno para galardonar 15 días (del 01 de Diciembre hasta el 15 ó incluso 20 de Diciembre según el programa) llenos de mágia, gastronomía, folklore mexicano y devoción. Entre bailarines, hoteles, industria, escuelas y sectores de gobierno se encargan de realizar carros alegóricos a la fecha más importante, siendo el 12 de diciembre (día de la virgen de Guadalupe), donde en el transcurso de casi todo el día decenas de peregrinos demuestran sus habilidades, escenografías ambulantes, danzas, bailables, ensambles y cantos. Sin duda alguna es un evento único en el que podemos destacar la gastronomía del puerto, sus cenadurías y algunos antojitos mexicanos, también nos visitan diversos puestos de otras partes de la república compartiéndonos un amplio expendio que puede complacer hasta el más exigente paladar, La Plaza de Armas siendo el centro principal de estas actividades.

Year after year through time Puerto Vallarta makes the most popular and traditional pilgrimages as it has the iconic architectural complex the cathedral: "Our Lady of Guadalupe", barely 90 years old having the air of the neoclassical and Renaissance current is the Great symbol to award 15 days (from December 1 to December 15 or even 20 according to the program) full of magic, gastronomy, Mexican folklore and devotion. Among dancers, hotels, industry, schools and government sectors are responsible for making allegorical cars to the most important date, being on December 12 (day of the Virgin of Guadalupe), where dozens of pilgrims during almost the whole day They demonstrate their skills, traveling scenographies, dances, assemblies and songs. Undoubtedly, it is a unique event in which we can highlight the cuisine of the port, its dinners and some Mexican snacks, we also visit various positions in other parts of the republic sharing a large store that can please even the most demanding palate, La Plaza de Armas being the main center of these activities.

Otra alternativa es situarse en alguno de los establecimientos que se encuentran por el tránsito de la peregrinación mientras degustas alimentos y bebidas, además de tener una mejor vista, en esos lugares que cuentan con terraza o ventanas al evento. En puntos como calle Matamoros esquina con la avenida Juárez donde dan inicio la mayoría de los peregrinos, puedes disfrutar de una caminata con continuas paradas, o bien siendo espectador en cualquiera de las calles que llevan a la iglesia. Por otro lado, el malecón turístico está fuera del evento, siendo una vía alterna y rápida para poder accesar rumbo a Olas Altas. El día 11 de diciembre a las 00 horas, mariachis y todos los presentes comienzan a interpretar el tema popular mexicano "las mañanitas", seguido de popurrís y música de celebración, que dan inicio al evento.

No olvidemos que en esa época comienza la ventisca fría por lo que aunque nuestra graduación climática no puede sonar de números alarmantes, la sensación térmica, humedad y el estar frente al mar en el evento puede ser motivo de llevar un abrigo. Contribuyendo al medio ambiente también depositando la basura en los diversos contenedores que a lo largo de la peregrinación podrás encontrar. Este año anímate a descubrir toda la magia del evento religioso "Peregrinaciones de la catedral de Nuestra Señora de Guadalupe 2019" o bien pasear por el malecón sin la preocupación del evento.

Another alternative is to be located in one of the establishments that are located by the transit of the pilgrimage while tasting food and drinks, in addition to having a better view, in those places that have a terrace or windows to the event. At points like Matamoros street, corner of Juárez Avenue where most pilgrims start, you can enjoy a walk with continuous stops, or by being a spectator in any of the streets that lead to the church.

On the other hand, the tourist boardwalk is outside the event, being an alternate and fast way to access the route to Olas Altas. On December 11 at 00 hours, Mariachis and everyone present begin to interpret the Mexican popular song "las mañanitas", followed by potpouris and celebratory music, which kick off the event.

Let's not forget that cold blizzard begins at that time, so although our climatic graduation cannot sound alarming, the thermal sensation, humidity and being in front of the sea in the event can be a reason to wear a coat. Contributing to the environment also depositing garbage in the various containers that you can find throughout the pilgrimage.

This year, go ahead and discover all the magic of the religious event "Pilgrimages of the Cathedral of Our Lady of Guadalupe 2019" or walk along the boardwalk without worrying about the event itself.

LA YORYET

PVR BAR

FOOD PARK PV

@layoryet

66 387 9611

Blvrd Francisco Medina Ascencio 2450, Díaz Ordaz,48310 Puerto Vallarta, Jalisco, México.

Ana Rito

Veo en la cocina una forma de expresión visual y gustativa. Eso me ha llevado entender esa parte y poder explotar los productos dependiendo el entorno.

I see in the kitchen a way of visual and gustatory expression. That it has taken me to understand that part and be able to exploit the products depending on the environment.

Cocinera mexicana, del altiplano, con 9 años de experiencia formo parte líder de la cocina de unos de los restaurantes de mayor prestigio en Puerto Vallarta, lugar que ha sido fundamental para mi desarrollo culinario, habiendo pasado por cocinas de talla 3 estrellas Michelin En Bilbao España en el año 2016 en el restaurante Azurmendi.
Durante mi formación tuve mayor acercamiento con los productos origen y eso es lo que reforzó la pasión por el cocinar, esto me llevo a conocer muchos lugares por medio de la cocina, Puerto Vallarta es un sitio de riqueza marina por la zona geográfica en la que se encuentra, esto hace que el producto sea fresco y con ello poder aprovechar para crear platos. Cocinar se volvió una forma de entender los productos, el acercamiento del entorno hizo que me adentrara en el oficio culinario, soy licenciado en gastronomía de profesión y cocinera por oficio esto permite que vea los productos de manera diferente y valore el trabajo que conlleva conseguir algo fresco, el producto de mar es altamente valorado, por su composición es rico de sabor, es más responsabilidad poder encontrar un balance de sabor para sumar al producto vallarta tiene potencial por la zona en la que se encuentra,la utilización de productos endémicos. Cocina y arte es la combinación que destaca en mi cocina, cocinar es disfrutar, entender, pintar, utilizar los colores para entrar por vista, seguir con gusto y preservar en memoria gustativa. Veo en la cocina una forma de expresión visual~ gustativa, Esto me ha llevado entender esa parte y poder explotar los productos dependiendo el entorno. Compartir el conocimiento de la manera en que me habría gustado que me enseñaran, no gritos si comprensión.

Mexican cook, from the high plateau, with 9 years of experience I am a leading part of the kitchen of some of the most prestigious restaurants in Puerto Vallarta, place that has been fundamental for me culinary development, having gone through kitchens size 3 Michelin stars In Bilbao Spain in 2016 in the Azurmendi restaurant.
During my training I had more approach with the origin products and that is what reinforced the passion for cooking, this led me to know many places through the kitchen, Puerto Vallarta is a place of marine wealth for the geographical area in which it is located, this makes the product fresh and with it to take advantage to create dishes.Cooking became a way of understanding the products, the approach of the environment made me enter In the culinary profession, I have a degree in gastronomy by profession and cook by trade, this allows me to see products differently and value the work involved in getting something fresh, the sea product It is highly valued, its composition is rich in flavor, it is more responsibility to find a flavor balance to add to the vallarta product has potential for the area in which it is located, the use of endemic products.Cooking and art is the combination that stands out in my kitchen, cooking is enjoying, understanding, painting, using colors to enter by sight, follow with pleasure and preserve in gustatory memory. I see in the kitchen a form of visual expression ~ gustatory, This has led me to understand that part and power Exploit the products depending on the environment. Share knowledge of how I would have Nice to be taught, don't scream if I understand.

Otzolotepec Estado de México fue la tierra que vio nacer a Ana Rito, lugar con una importante riqueza cultural gastronómica, misma que desea dar a conocer al mundo. Estudió la licenciatura en gastronomía en la Universidad de Ixtlahuaca luego de un viaje que cambió su visión de la vida, encontrando en la cocina todo un universo de posibilidades que la llevó, hoy en día a ser la chef ejecutivo de La Leche.

¿Qué caracteriza tu cocina?

Es el respeto al producto, nosotros aquí trabajamos mucho el producto local, yo creo en el apoyo a productores locales, que eso le da también mucho impulso y es como un trabajo en equipo indirecto, porque ellos obviamente se preocupan por brindar calidad, y nosotros también a su vez para darlo al cliente, lo principal para nosotros es tener un producto de calidad para tener buen sabor, y con ello poder dar un producto de súper buena calidad, obviamente el conocimiento de dónde proviene ese producto, si es que es algún producto endémico para poder preservar, no es tal cual que hagamos una cocina mexicana tradicional, pero sí una cocina mexicana por origen de producto, la mayoría de estos productos que utilizamos son mexicanos, tratamos lo menos posible incluir algo importado, igual en vinos, en todo lo que utilizamos tratamos que sea mexicano, y es eso, el respeto al producto y el respeto a nuestra cocina.

Otzolotepec State of Mexico was the land that saw Ana Rito born, a place with an important cultural wealth gastronomic, same that you want to make known to the world. He studied the degree in gastronomy at the University of Ixtlahuaca after a trip that changed his vision of life, finding in the kitchen a whole universe of possibilities that led her, today to be the executive chef of La Leche.

What characterizes your kitchen?

It is respect for the product, we work here the local product a lot, I believe in supporting local producers, which also gives a lot of momentum and is like a indirect teamwork, because they obviously care about providing quality, and we also turn to give it to the customer, the main thing for us is to have a quality product to have a good taste, and with it to give a Super quality product, obviously the knowledge of where it comes from that product, if it is an endemic product to preserve, is not just as we do a traditional Mexican cuisine, but a kitchen Mexican by product origin, most of these products that we use are Mexican, we try as little as possible to include something imported, same in wines, in everything we use we treat That is Mexican, and that is, respect for the product and respect for our cuisine.

Me gustarìa ser recordada como una persona que se preocupa, o que tiene cierto interés por las raíces de la cocina mexicana.

¿Cuál es tu propuesta gastronómica?

Mi propuesta serían los productos endémicos de mi región de origen, de la zona lacustre del Estado de México, hay muchos productos que son de temporada, yo creo que ser la cocina de estación, especialmente por la difusión de los productos, hay muchos quelites, que es muy rico el quelite en tiempo de lluvias, y que mucha gente no lo conoce, incluso he hecho algunos estudios, no tan profesionales ni profundos, pero en investigaciones se llega a la conclusión de que mucha gente joven no conoce esos productos, porque no tiene ni mayor trascendencia, ni nada, pero la mayoría de lo que crece en la milpa es comestible, como el pápalo, entonces ese tipo de cosas es lo que en lo personal a mí me gustaría transmitir a través de un trabajo profesional, afortunadamente la gastronomía está teniendo un gran impulso, un auge muy bueno, y eso es favorable porque se preservan recetas, productos, y eso es lindo, es un crecimiento cultural propio de la región, eso es lo que yo haría una difusión de productos locales.

¿Hasta dónde quieres llegar con tu cocina?

Obviamente a mí me gustaría tener algo propio, pero creo que todavía me hace falta mucho por conocer, tiene cuatro años que yo egresé de la escuela, y cada vez que puedo trato de conocer una región diferente de México, primero de México, en el extranjero sí me gusta, está bonito, está lindo, pero prefiero primero conocer lo nuestro, que también es mucho, tanto, que creo no poder acabar, pero cada vez que puedo lo hago.

What is your gastronomic proposal?

My proposal would be the endemic products of my region of origin, of the lacustrine zone of the State of Mexico, there are many products that are seasonal, I think it would be seasonal cuisine, especially for the dissemination of products, there are many quelites, that the quelite is very rich in rainy weather, and that many people do not know it, I have even done some studies, not so professional or deep, but in research it is concluded that many young people do not know these products, because it has no greater significance, or anything, but most of what grows in the cornfield is edible, like the papacy, then that kind of thing is what personally to me I would like to transmit through professional work, fortunately the gastronomy is having a great impulse, a very good boom, and that is favorable because prescriptions, products, and that is nice, are preserved, it is a cultural growth typical of the region, that is what I would make a diffusion of local products.

How far do you want to go with your kitchen?

Obviously I would like to have something of my own, but I think I still need a lot to know, it has four years that I graduated from school, and every time I can try to get to know a different region of Mexico, first of Mexico, I do like it abroad, it is beautiful, it is beautiful, but I prefer to first know what is ours, which also It's a lot, so much, that I can't finish, but every time I can I do it.

¡Suscríbete! Solicita tu edición digital gratis

Subscribe!
Request your digital edition free

www.seaviewmagazine.com

About Panamá

Por Justy Ramírez

Divisar desde el tramo marítimo el Casco Antiguo lleno de edificios coloniales, neoclásicos o afroantillanos y luego voltear la mirada, para ver como reposa sobre la bahía otra parte de la urbe: el panorama urbano de la ciudad nueva, ocupada por altos edificios de arquitectura hipermoderna. Incluso puedes pasar de estar rodeado de rascacielos lujosos y en cuestión de minutos adentrarte en la selva más densa, donde se dejan ver las tradicionales chozas indígenas, construidas a base de materias primas naturales y con diseños simples. Una selva de gran belleza paisajística gracias a la biodiversidad de su flora y fauna, en un ecosistema en el que conviven jaguares, águilas, tucanes, monos aulladores, tortugas y cocodrilos; fauna que no parece prestar atención a los enormes buques portacontenedores que transitan con frecuencia por el canal.

Y ya que hemos llegado hasta aquí, hablemos sobre El Canal, el orgullo de la ingeniería moderna, del que dicen que sólo desde el mar, se puede tener una auténtica impresión. Fue inaugurado en 1914, a partir de entonces ha conseguido acortar en tiempo y distancia la comunicación marítima para el aprovechamiento del intercambio comercial y económico del mundo. En su construcción, se excavaron cerca de 245 mil kilómetros cúbicos y fue tanta la tierra que se extrajo que la Isla Naos se convirtió en península y quedó conectada con la ciudad.

Cuando se contempla tanto azul, tanto verde y se combinan esos matices tropicales, es imposible no destacar el dulce sabor de las frutas que de estos suelos brotan y todavía se mantienen tan naturales como las manos y los corazones de quienes las cosechan.

En las afueras de la ciudad es notable que su ritmo y forma de vida es distinto y peculiar, rodeados de vastas llanuras y de la sonrisa de sus habitantes, que es tan contagiosa como la saloma que sólo los oriundos pueden entonar.

Transitando este panorama, muchas reflexiones sobre la vida se incorporan al aprendizaje cotidiano: es posible gozar de todos los grandes placeres y de momentos inolvidables, hablo de las cosas más sencillas, que aportan a la evolución y la empatía entre las personas provenientes de distintos lugares del mundo. Basta más que un par de chanclas, una camarita y un bolso pequeño lleno de grandes motivaciones para emprender ese camino por el istmo panameño.

Pacífico o atlántico, Plena o típico. Pinta o Zeco. Tú eliges. A modo de recomendación: elige ambos siempre que puedas.

Sight from the sea section the Old Town full of colonial, neoclassical or Afro-Antillean buildings and then turn your eyes, to see how another part of the city rests on the bay: the urban panorama of the new city, occupied by tall buildings of hypermodern architecture .

You can even go from being surrounded by luxurious skyscrapers and in a matter of minutes you enter the densest jungle, where you can see the traditional indigenous huts, built on natural raw materials and with simple designs. A jungle of great landscape beauty thanks to the biodiversity of its flora and fauna, in an ecosystem where jaguars, eagles, toucans, howler monkeys, turtles and crocodiles live together; wildlife that does not seem to pay attention to the huge container ships that frequently travel through the canal.

And since we have arrived here, let's talk about El Canal, the pride of modern engineering, which they say that only from the sea, can you have a real impression. It was inaugurated in 1914, since then it has managed to shorten the maritime communication in time and distance to take advantage of the commercial and economic exchange of the world. In its construction, about 245 thousand cubic kilometers were excavated and the land was so much that it was extracted that Naos Island became a peninsula and was connected to the city.

When both blue, green and those tropical nuances are combined, it is impossible not to highlight the sweet taste of the fruits that sprout from these soils and still remain as natural as the hands and hearts of those who harvest them. On the outskirts of the city it is remarkable that its rhythm and way of life is different and peculiar, surrounded by vast plains and the smile of its inhabitants, which is as contagious as the saloma that only the natives can sing.

Transiting this panorama, many reflections on life are incorporated into everyday learning: it is possible to enjoy all the great pleasures and unforgettable moments, I speak of the simplest things, which contribute to evolution and empathy among people from different places of the world. Enough more than a pair of flip flops, a little camera and a small bag full of great motivations to undertake that path through the Panamanian isthmus.

Pacific or Atlantic, full or typical. Pinta or Zeco. You choose. As a recommendation: choose both whenever you can.

¡SOLUCIONES PARA TUS IMPRESIONES!

LOGO Art
Medios Offline

322 293 6168

Mérida 103, Versalles. 48310. Puerto Vallarta, Jalisco

Sales y sazones
Salts and seasoning

Por Alejandro López Uribe

La sal es un mineral el cual se extrae directamente de mares o lagos ricos en dicho elemento. Es un ingrediente esencial en la cocina, su uso debe ser solamente el adecuado y moderado; en cantidades grandes puede opacar el resto de los ingredientes de tu platillo y ser nocivo a la salud. Las hay molidas o en grano que también es una parte crucial en la elaboración de tu receta, ya que la sal en grano tiende a manejarse porciones mínimas (0.5g a 5g) en guisos o caldos para que logre integrarse evolutivamente.

Además, se utiliza en restaurantes de gran categoría para terminar (coronar o decorar) cortes de carne. La sal refinada es la más popular, solo por ser la manera más cómoda. y aceptada de usarla, su integración es inmediata a cualquier alimento, producida de manera artesanal o industrial en México y muchos otros países alrededor del globo. La sal rosada del Himalaya, desde Pakistán, es de origen 100%, mineral, introducida en los últimos años como la mejor para todo por sus bajos niveles de sodio, incluso en tu comida otorgará acentos característicos, como a su vez color y vista al usarla en su forma natural en rocas, planchas o molida. La sal negra: desde India, esta sal azufrada y sulfurada con un ligero aroma a huevo, adorado por los veganos, aporta sabores ahumados y amaderados, ideal para agregar a cortes de carnes o parrilladas. La sal roja: directamente de la isla de Hawái, su color es intencionado pero de origen natural que resulta de mezclar la sal marina con arcilla rojiza de volcán, con esta mezcla encontramos cantidades elevadas de minerales de todo tipo, con sabores similares a nueces y con menos sabor a sal.

La sal volcánica de Hawái: al igual que la sal roja, es una mezcla natural con las piedras volcánicas al elaborar la sal, agregando acentos ahumados y azufrados pero con una permanencia más fuerte, y por supuesto con recuerdos a carbón. La sal azul de Persia, se considera una sal fósil debido a que los cristales de los que se extrae de la provincia de Semnán tienen hasta 100 millones de años en los mares. Su color se debe al agente llamado silvinita, su sabor tiene notas muy fuertes, principalmente cítricas de limón lo cual pudiera disminuir la acidez de un platillo, por ser una sal muy seca. La sal en roca: conocida también como sal gruesa o de grano extraída de la halita en minas de todo el mundo, es la más común. De color blanco o cristalino, ideal para crear costras o curados, así como también salazones en ciertos preparados que datan desde nuestros ancestros hasta hoy en día, para la preservación y conservación de alimentos. España siendo la mayor productora de sal en este tipo. Sal piramidal de Chipre: desde las islas griegas es codiciada por los mejores chefs y conocida en las cocinas europeas por su origen 100% natural sin ninguna alteración de proceso por la industria alimentaria, se utiliza para ensalzar platos de hortalizas, vegetales, foie y pescados.

Salt is a mineral which is extracted directly from seas or lakes rich in that element. It is an essential ingredient in the kitchen, its use should only be adequate and moderate; In large quantities it can dull the rest of the ingredients in your dish and be harmful to health. There are milled or in grain that is also a crucial part in the elaboration of your recipe, since the salt in grain tends to handle minimal portions (0.5g to 5g) in stews or broths so that it can be integrated evolutionarily.

In addition, it is used in restaurants of great category to finish (crown or decorate) cuts of meat. Refined salt is the most popular, just because it is the most comfortable way and accepted to use it, its integration is immediate to any food, produced in an artisanal or industrial way in Mexico and many other countries around the globe. The pink salt of the Himalayas, from Pakistan, is of 100% mineral origin, introduced in recent years as the best for everything because of its low sodium levels, even in your food it will give characteristic accents, such as color and view of the use it in its natural form on rocks, irons or ground. Black salt: from India, this sulfur and sulfurized salt with a slight egg aroma, adored by vegans, provides smoked and woody flavors, ideal to add to cuts of meat or grills. Red salt: directly from the island of Hawaii, its color is intentional but of natural origin that results from mixing sea salt with reddish volcanic clay, with this mixture we find high amounts of minerals of all kinds, with nut-like flavors and With less salt flavor.

Hawaii's volcanic salt: like red salt, it is a natural mixture with volcanic stones when making salt, adding smoky and sulfur accents but with a stronger permanence, and of course with memories of coal.

The blue salt of Persia is considered a fossil salt because the crystals from which it is extracted from the province of Semnán are up to 100 million years old in the seas. Its color is due to the agent called silvinite, its flavor has very strong notes, mainly lemon citrus which could decrease the acidity of a dish, as it is a very dry salt. Rock salt: also known as coarse or grain salt extracted from halite in mines around the world, is the most common. White or crystalline, ideal for creating scabs or cured, as well as salted in certain preparations dating from our ancestors to today, for the preservation and preservation of food. Spain being the largest producer of salt in this type. Pyramidal salt from Cyprus: from the Greek islands it is coveted by the best chefs and known in European kitchens for its 100% natural origin without any process alteration by the food industry, it is used to extol dishes of vegetables, vegetables, foie and fish.

Flor de Sal de la isla de Re: delicatesen de origen francés, es considerada la sal ideal para añadir el toque final a cualquier cosa, incluso a helados, mousses y postres por su sabor tenue que realzan y añaden salazón sin ser tan predominante. Ámbares de Eoceno: Sal mineral de roca extraída desde 700 metros de profundidad de la zona central de Catalunya que al igual que la de la isla de Re, es una sal fósil con 40 millones de años, es rica en potasio y ligera en sodio por naturaleza, ideal para mantener una dieta baja en sodio y rica en minerales buenos. Añade toques de antiguo mar a tu cocina.
La sal en la belleza: Usa 20lts de agua tibia y disuelve 20 g. de sal para sumergir tus pies en una cubeta relajante después de una jornada pesada de trabajo, disminuirá relativamente el cansancio de tus piernas.
La sal del Himalaya ayuda a regular el ph, mejora las vías respiratorias, contribuye a la buena digestión e incluso puede mejorar el sueño.

Flor de Sal from the island of Re: delicatessen of French origin, is considered the ideal salt to add the final touch to anything, even ice cream, mousses and desserts for its faint flavor that enhance and add salting without being so predominant.
Ámbres de Eoceno: Mineral rock salt extracted from 700 meters deep in the central area of Catalonia, which, like that of the island of Re, is a fossil salt with 40 million years, is rich in potassium and light in sodium. nature, ideal for maintaining a diet low in sodium and rich in good minerals. Add touches of ancient sea to your kitchen.
Salt in beauty: Use 20 liters of warm water and dissolve 20 g. of salt to immerse your feet in a relaxing bucket after a heavy day's work, your leg fatigue will decrease relatively.
Himalayan salt helps regulate the ph, improves the airways, contributes to good digestion and can even improve sleep.

AV. PRISCILIANO SÁNCHEZ - CENTRO CITY 519-16,
PUERTO VALLARTA. APLICAN RESTRICCIONES
322 125 5998

La Rosalía & Billie Eilish

¿Tienen algo que ver los títulos "WHEN WE ALL FALL ASLEEP, WHERE DO WE GO?" y "EL MAL QUERER"?

Por Diego Rodríguez

As for music, if we talk of topicality, and of two great trenchers this 2019, there are two names that stand out clearly. One is that of the American BILLIE EILISH (California, 2001) and that of the Spanish ROSALÍA (Catalonia, 1993).

En cuanto a música, si hablamos de actualidad, y de dos grandes trinunfadoras este 2019, hay dos nombres que despuntan claramente. Uno es el de la estadounidense BILLIE EILISH (California, 2001) y el de la española ROSALÍA (Cataluña, 1993). Si bien musicalmente habland podría parecer que entre las jóvenes no existen muchas similitudes, podrían ser más que diferencias las que encontramos. Ambas experimentan con el sonido y la musica que las representa, la primera con un estilo "creepy pop" o un pop oscuro y muy sentifdo, y la segunda con una fusión de flamenco, y r&b mezclado con sonidos latinos, el cual no dudan en mezclar y samplear con otros ritmos si la canción lo requiere.
No cabe duda que este 2019 ha sudo su año, el de ambas, y como muestra la cantidad de premios recibidos por ambas, Billie con su "When we all fall asleep, where do we go?" se ha llevado 2 MTV Europe Music Awards, que incluyen a Mejor Nuevo Artista y Mejor Canción por su aclamado hit "Bad Guy" y también 3 MTV Video Music Awards por el video de dicha canción, entremuchos otros.

Otro punto en común entre ambas artistas es este: el de rodar unos videos musicales que se salen de lo convencional y te mantienen pegado a la pantalla sin perder detalle, ya que de un modo u otro, nos cuentan historias increíbles en ellos. Por ello, Rosalía con su "El mal querer", también ha recibido un par de MTV Video Music Awards este año, y uno es a Mejor Coreografía, algo que la catalana cuida siempre a detalle. Lo fuerte ha sidi en estos últimos premios Grammy Latinos, donde su álbum se ha llevado nada más y nada menos que 5 gramófonos, incluída la de Mejor Disco del Año, algo que para una artista femenina, en los tiempos que corren, es todo un logro, ya que solamente Shakira en 2006 había recogido tal honor. Prodríamos seguir hablando de más parecidos, de sus uñas, ya qeu las dos suelen ser conocidas por ser poco recatadas en ese sentido, o por todas las veces que han actuado en entregas de primios este último tiempo, que ambas sean un reclamo para su legión de fans, pero si algo es lo que más las une, es la amistad que han cosechado ambas, y aunque sus apretadísimas agendas se lo dificulte, siempre tienen un hueco para dedicarse palabras de apoyo mutuamente.

While musically speaking it might seem that There are not many similarities among young women, could be more than differences we found. Both experiment with the sound and music that he represents them, the first with a "creepy pop" style or a dark and very meaningful pop, and the second with a fusion of flamenco, and r & b mixed with sounds Latinos, which do not hesitate to mix and sample with other rhythms if the song requires it.

There is no doubt that this 2019 has been his year, that of both, and as the amount of prizes shows received by both Billie with his "When we all fall asleep, where do we go? "has won 2 MTV Europe Music Awards, which include Best New Artist and Best Song for his acclaimed hit "Bad Guy" and also 3 MTV Video Music Awards for the video of that song, between much others.

Another point in common between both artists is this: to shoot some music videos that go out of the conventional and they keep you glued to the screen without losing detail, since in one way or another, they tell us incredible stories on them.

For this reason, Rosalia with her "El mal querer" has also received a couple of MTV Video Music Awards this year, and one is Best Choreography, something that Catalan always takes care of in detail. The strong has been in these last Grammy awards Latinos, where their album has taken nothing more and nothing less than 5 gramophones, including the Best Record of the Year, something that for a female artist, in these times, is an achievement, since only Shakira in 2006 had collected such honor.

We would be able to continue talking about more similar ones, about their nails, since both of them are usually known for being little demure in that sense, or for all the times they have acted in cousin deliveries this last time, that both are a claim for his legion of fans, but if something is what unites them most, it is the friendship that both have reaped, and although his busy schedules make it difficult for him, they always have a place to dedicate mutually supportive words.

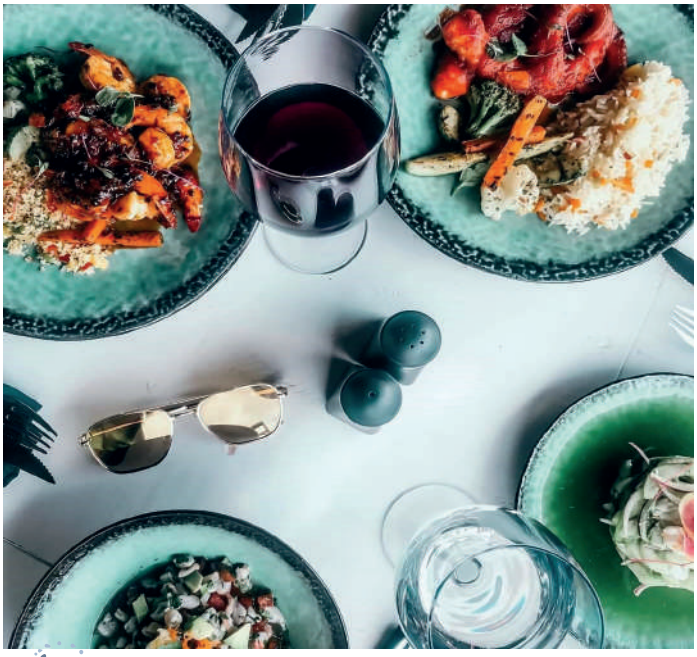
Tal es así que en los premios 40 Principales en España, la actuación de Rosalía fue presentada por un video de Billie aclamando los valores de la española, y gritando a los cuatro vientos lo fanática que es de ella.
A pesar de su juventud, otra cosa para tener en cuenta, de ambos segundos discos, es la pureza con la que relatan sus temas, contadas desde un punto oscuro y dolido, con los que nos hace sumergirnos en lo más profundo de los sentimientos y escuchar sus sonidos de raíz.

Primer y segundo álbum de estudio de Rosalía.

Dos cantantes que se han propuesto ponerse el mundo como límite, y han venido a devorárselo. Dicho esto, solo nos queda esperar, a ver si el trercer trabajo de ambas, puede superar las expectativas que dejó el segundo, porque las dos lo tienen muy difícil, pero no es imposible, ni mucho menos, dada la inmensa capacidad de superación y de sorprender de estas chicas.
Y una buena sorpresa para el mundo de la música, seria una colaboración de las dos artistas, ya que hay rumores de que podría hacerse real. Esperemos que así sea. Así que podemos terminar pidiendo que la espera no se nos haga eterna.

Such is so that in the 40 Major awards in Spain, the performance of Rosalia It was presented by a video of Billie acclaiming the values of the Spanish, and shouting at four winds how fanatical she is.
Despite his youth, another thing to keep in mind, both seconds records, is the purity with which they relate their songs, told from a point dark and aching, with which it makes us dive into the deepest of feelings and listen to their root sounds. Two singers who have set out to set the world as a limit, and they have come to devour it. That said, we just have to wait, see if the three work of both, can exceed the expectations that left the second, because the two have it very difficult, but it is not impossible, far from it, given the immense capacity to overcome and surprise these girls.
And a good surprise for the world of music, it would be a collaboration of the two artists, since there are rumors that it could be made real. Hopefully so. So we can end up asking that the wait, don't make us eternal.

"Y una buena sorpresa para el mundo de la música, seria una colaboración de las dos artistas, ya que hay rumores de que podría hacerse real. Esperemos que así sea. Así que podemos terminar pidiendo que la espera no se nos haga eterna."



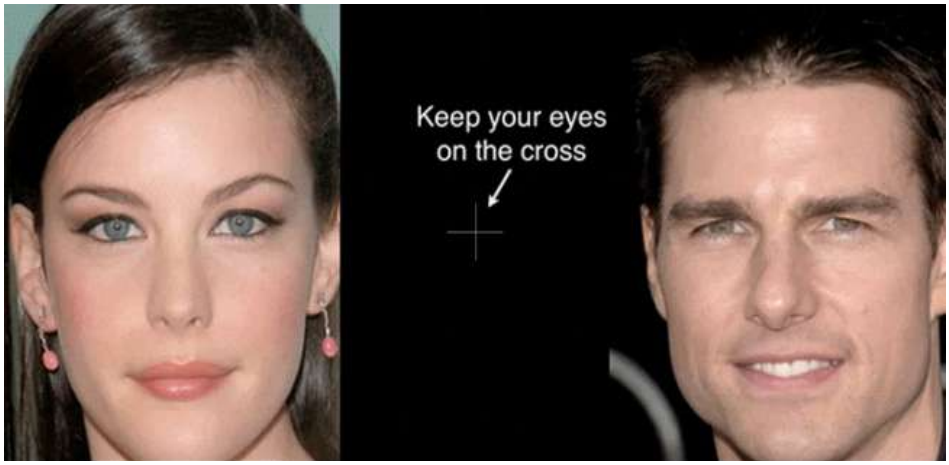
Restaurante Punta Arenas

No creas en todo lo que ves: Ilusiones ópticas

Don't believe in everything you see: Optical illusions

Con Información de genial.guru

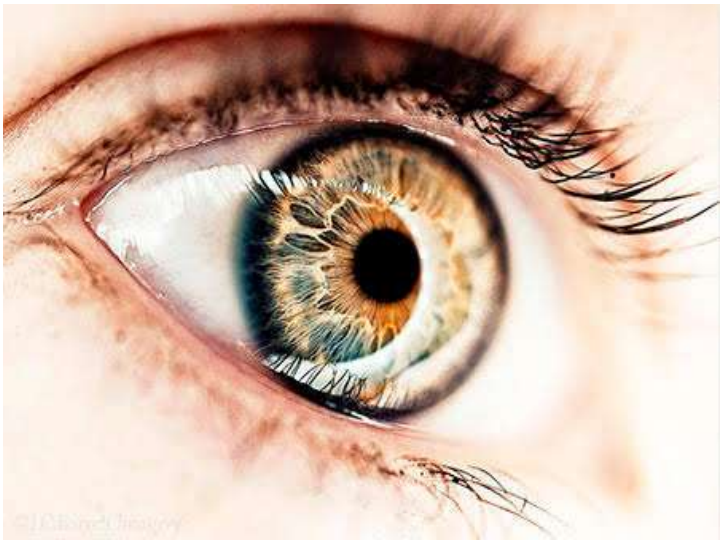
Como sabemos, la visión periférica es la encargada de percibir lo que está a ambos lados de nuestro campo visual principal, lo que equivale a un rango de visión de 190 grados. Aún así, la visión periférica está lejos de ser perfecta y a veces nos hace percibir cosas que en realidad no existen. Lo único que necesitas hacer es mirar fija y constantemente a la pequeña crucecita que está en el centro de la imagen de abajo. Te asombrará notar que tu visión periferica deformará bastante los rostros de los famosos que se muestran, haciéndolos parecer monstruos o caricaturas de ellos mismos.



Los rostros se distorsionan, ¿no es verdad? Y mientras más miremos el centro de la imagen, más se distorsionarán. ¿Por qué sucede eso? Vamos por orden:
En la retina hay un área que se llama mácula lútea (también conocida como mancha amarilla). Su principal característica es que en ella se encuentran la mayor cantidad de receptores que permiten ver con mayor claridad un área determinada, que ahora llamaremos campo visual principal y equivale sólo al 10% de nuestro campo visual general (todo lo que vemos); es precísamente la mácula lútea la que se encarga de ver el objeto o persona a la que dirigimos nuestra mirada.

En este caso el campo visual principal está vacío (sólo vemos una pequeña cruz) y el cerebro intenta tomar información de otras fuentes que se ubican fuera de ese campo (las imagenes de los famosos que se encuentran a los lados). Como estas fuentes de información no son tan "confiables", el cerebro intenta unirlas en una sola imagen. Además, intenta procesarlas en un lapso de tiempo muy corto, perdiendo de esa manera la capacidad de reconocer rostros, une los rasgos de ambos personajes en uno solo, y finalmente vemos "monstruos".

As we know, peripheral vision is responsible for perceiving what is on both sides of our main visual field, which is equivalent to a190 degree viewing range. Even so, peripheral vision is far from perfect and sometimes it makes us perceive things that don't really exist. All you need to do is stare and constantly look at the little cross in the center of the image below. You will be amazed to notice that your peripheral vision will distort the faces of the celebrities that are shown, making them look like monsters or cartoons of themselves. Faces are distorted, isn't it? And while the more we look at the center of the image, the more it gets distorted narán. Why does that happen? We go by order:



In the retina there is an area called the macula lutea (also also known as yellow spot). Its main characteristic is that it contains the largest number of receivers that allow to see with greater clarity a certain area, which we will now call main visual field and equals only 10% of our general visual field (everything we see); it is precisely the macula lutea which is responsible for seeing the object or person to whom we turn our gaze.

In this case the main visual field is empty (only we see a small cross) and the brain tries to take information from other sources that are located outside that field (the images of celebrities that are on the sides). As these sources of information are not so "reliable", the brain tries to unite them into a single image. In addition, try to process them in a very short period of time, thereby losing the capacity of recognizing faces, unites the traits of both characters into one, and finally we see "monsters".

Museo del Prado
Dos siglos de história

El museo celebra su bicentenario con una exposición con 8.600 obras que aún no han visto la luz

El Museo Nacional del Prado celebró este 19 de noviembre su bicentenario. Aunque el museo fue fundado ese día de 1819, el edificio que le sirve de sede fue diseñado en 1785 por el arquitecto Juan de Villanueva como Gabinete de Ciencias Naturales por orden de Carlos III. Su nieto, el rey absolutista Fernando VII, se encargaría de depositar décadas después parte de las colecciones reales que se habían ido conformando desde el siglo XVI, primero con los Austrias y posteriormente con los Borbones. Entre las piezas que habían ido acumulando los distintos monarcas españoles sobresalen tesoros como El jardín de las delicias, de El Bosco; El caballero de la mano en el pecho, de El Greco; Las meninas, de Velázquez y La familia de Carlos IV, de Goya, entre otros.

La llegada a España en 1823 del contingente francés de los Cien mil hijos de San Luis; la Revolución de septiembre de 1868 o, ya en el siglo XX, la Guerra Civil, marcarían algunas de las etapas más complejas de la historia de la pinacoteca. Desde el comienzo de la contienda en 1936 se desarrolló la operación de salvamento de patrimonio español más importante de la historia: un éxodo que se prolongó durante tres años en el que las fuerzas republicanas evacuaron de España las principales obras del museo. Gestionado en la actualidad por Miguel Falomir, el Prado ha contado con una treintena de directores a lo largo de su historia. Durante la Guerra Civil, Pablo Picasso fue designado en el cargo por el Gobierno de la Segunda República, aunque nunca llegó a tomar posesión y tampoco fue jamás destituido.

A lo largo de estos dos siglos, el número de visitantes ha ido creciendo exponencialmente, hasta alcanzar los 3.672.853 en 2018. En este tiempo se han acometido varias reformas sobre el edificio original de Villanueva, la primera en 1847. El proyecto de ampliación más ambicioso se llevó a cabo entre 2001 y 2007, cuando Rafael Moneo diseñó un anexo a la sede original, la llamada "ampliación de los Jerónimos". En la actualidad, el Museo del Prado posee 8.100 obras, de las que unas 1.300 se muestran en sus salas a lo largo de todo el año en su colección permanente. Entre las joyas de la pinacoteca destacan, además de los anteriormente mencionados, cuadros como La anunciación, de Fra Angélico; El descendimiento de la cruz, de Roger van der Weyden; el Autorretrato de Alberto Durero y Las tres gracias, de Rubens, entre otros muchos.

The Prado National Museum celebrated its bicentennial on November 19. Although the museum was founded that day of 1819, the building that serves as headquarters was designed in 1785 by the architect Juan de Villanueva as Cabinet of Natural Sciences by order of Carlos III. His grandson, absolutist king Ferdinand VII, would be responsible for depositing decades then part of the royal collections that had been formed since the sixteenth century, first with the Austrias and later with the Bourbons. Among the pieces that had accumulated the different Spanish monarchs treasures stand out like The Garden of Earthly Delights, by El Bosco; The gentleman's hand on his chest, from El Greco; Las meninas, by Velázquez and La familia de Carlos IV, from Goya, among others.

The arrival in Spain in 1823 of the French contingent of the Hundred thousand children of St. Louis; the September Revolution of 1868 or, already in the twentieth century, the Civil War, would mark some of the most complex stages in the history of the art gallery. Since the beginning of the contest in 1936 the Spanish heritage salvage operation was carried out more important story: an exodus that lasted for three years in which Republican forces evacuated from Spain the main works of the museum. Currently managed by Miguel Falomir, the Prado has had a thirty directors throughout its history. During the Civil War, Pablo Picasso was appointed in office by the Government of the Second Republic, although it never took possession and was never dismissed.

Throughout these two centuries, the number of visitors has been growing exponentially, reaching 3,672,853 in 2018. At this time several reforms have been undertaken on the original Villanueva building, the first in 1847. The most ambitious expansion project was carried out between 2001 and 2007, when Rafael Moneo designed an annex to the original headquarters, the so-called "extension of the Jerónimos". Currently, the Prado Museum has 8,100 works, of which some 1,300 are shown in their rooms throughout the year in their permanent collection. Among the jewels of The art gallery also highlights, in addition to the aforementioned, pictures such as The Annunciation, by Fra Angelico; The Descent of the Cross, by Roger van der Weyden; Alberto Durero's Self Portrait and Las tres gracias, of Rubens, among many others.

SeaVIEW
MAGAZINE

Imagina
tu logo
en este espacio
¡Contrata tu espacio ya!

SeaVIEW MAGAZINE

+ de 450 puntos de distribución en toda la bahía

¿Es Vallarta un destino gay friendly?
It is PV a gay friendly destination?

Atardeceres mágicos, ambiente mexicano, restaurantes, bares increíbles, amabilidad de los habitantes, playas y el clima tropical son sin duda, lo que logro posicionar a Puerto Vallarta, en el puerto gay favorito de México. De acuerdo a el ranking de Newsweek en 2016, la revista de noticias neoyorkina, posicionó a Puerto Vallarta como una de las mejores playas ¨Gay Friendly¨ en México, superando a países como Grecia, España y Australia. Vallarta al pasar los años, formó una conciencia de aceptación a las diferentes preferencias sexuales de sus visitantes, dando inició a la Zona Romántica.

Sin embargo, ¿Qué le dio a esta zona, la importancia que ahorita tiene?

Esta área dentro de este paradisiaco puerto ofrece a sus visitantes: diversión, arte, restaurantes de calidad, pasillos con arquitectura interesante, clubes de playa y lo más importante… un área de entretenimiento todo el día, además de su interesante vida nocturna.

Pero si aún no tienes una idea de su ubicación, aquí te lo diré. Se encuentra localizada al extremo sur de Puerto Vallarta y delimitada por el malecón en el Oeste y por el curso del Río Cuale en el Norte. Llegando así a la de Playa Los Muertos. Al ser un puerto ¨Gay Friendly¨; Vallarta y la Zona Romántica, se han encargado de recibir y ofrecer a la comunidad LGBT (Lesbiana, Gay, Bisexual y Transgénero) principalmente, un área donde los vacacionistas puedan tener todo lo que buscan para pasar un tiempo de calidad en Vallarta al alcance de sus manos.

Así que si visitas Vallarta, no te olvides de recorrer la playa de los muertos, que no solo te envolverá era con su belleza; también, con su muelle, sus historia, sus calles, establecimientos ¨Gay Friendly¨ y familiares y sin duda alguna los bellos atardeceres que caracteriza al puerto.

Ximena Rojas
Redactora

Magic sunsets, Mexican atmosphere, restaurants, amazing bars, friendliness of the inhabitants, beaches and the tropical climate are without a doubt, what I manage to position Puerto Vallarta, in Mexico's favorite gay port.

ccording to the Newsweek ranking in 2016, the New York news magazine, positioned Puerto Vallarta as one of the best "Friendly Friendly" beaches in Mexico; beating countries like Greece, Spain and Australia.

Vallarta over the years, formed an awareness of acceptance to the different sexual preferences of its visitors, giving initiated to the Romantic Zone.

Without however, what did he give to this area, what importance does it have right now?

This area within this heavenly harbor offers its visitors: fun, art, quality restaurants, corridors with interesting architecture, beach clubs and most importantly ... an entertainment area all day, plus of its interesting nightlife.

But if you still don't have an idea of its location, I'll tell you here. It is located at the southern tip of Puerto Vallarta and delimited by the seawall in the West and the course of the Cuale River in the North. Thus arriving at the Los Muertos Beach.

Being a "Friendly Friendly" port; Vallarta and the Romantic Zone, have been responsible for receiving and offering the LGBT community (Lesbian, Gay, Bisexual and Transgender) primarily, an area where vacationers can have everything you are looking for to spend quality time in Vallarta at your fingertips.

So if you visit Vallarta, do not forget to tour the beach of the dead, which not only will wrap you was with its beauty; also, with its dock, its history, its streets, "Friendly Friendly" and family establishments and without a doubt the beautiful sunsets that characterize the port.

2020 SI SEÑOR

MEXICAN RESTAURANT
& BEACH CLUB

HAPPY NEW YEAR

Ensalada / Salad

Ensalada de espinaca baby, fresa, duraznos al grill, y nuez, aderezada con vinagreta de uva /Baby Spinach, strawberry, grilled peach and Walnuts Salad with grape vinaigrette

Segundo platillo / Second Course

Raviolis de Camarón con salsa de Langosta perfumada de chile verde / Shrimp ravioli with lobster sauce scented with green chili

Platillo Fuerte / Main Course

Duo de Cola de Langosta Baby del Caribe al grill y Costillar de res braseado con pure de papa, esparragos asados y salsa de arandanos /
Duo of Grilled Baby Caribbean Lobster Tail and braised Short Rib served with mashed potatoes, roasted asparagus and cranberry sauce

Postre / Dessert

Brownie de doble chocolate con gel de uva y helado de queso crema / Double chocolate brownie with grape gel and cream cheese ice cream

Incluye: Las tradicionales 12 Uvas y Copa de Vino espumoso por persona /
Includes: Traditional 12 Grapes and Sparkling Wine Glass per person

Decoración en La Mesa / Table Decorati
Música de DJ Profesional con Pista de Baile en la playa / Professional DJ music with a Dance Floor on the beach

Costo por persona / Cost per person $1,650.00 Pesos

No Incluye bebidas ni propinas/ Does not include drinks and gratuities
No se permite el descorche / Uncorking is not allowed
RESERVATIONS 322 222 0577

¡Suscríbete! Solicita tu edición digital gratis

Subscribe!
Request your digital edition free

www.seaviewmagazine.com