

SeaVIEW MAGAZINE



EL ARTE
DE SENTIR

TU MARCA MERECE ESTAR EN EL MEJOR LUGAR
YOUR BRAND DESERVES TO BE IN THE BEST PLACE

SeaVIEW MAGAZINE



www.seaviewmagazine.com

© [@seaviewmagazine](https://www.facebook.com/seaviewmagazine)

Infinitum
Cada detalle importa

NUEVA PLATAFORMA 360

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS | WEDDING PLANNER | CONGRESOS |
CENAS CORPORATIVAS Y DE NEGOCIOS | FIESTAS PRIVADAS

¡Llama ya! 322 379 96 02

Siempre Diva
Exclusivo Mexican jewelry

Online sales
[@siempredivamx](https://www.instagram.com/siempredivamx)

DOGGY RESCUE

BY DOGGY HOME

WHERE DOGS COME FOR A SECOND CHANCE.

DAYCARE - HOTEL - TAXI - TRAINING - EXPERIENCES (FUN TRIPS) -
ADVISOR AND ANGEL FLIGHT IN INTERNATIONAL TRIPS - WE ALSO RECEIVE CATS

[f DOGGYRESCUEPV](https://www.facebook.com/doggyrescuepv) [f DOGGYHOMEPV](https://www.facebook.com/doggyhomepv)
+52 322 138 8585

ブティック

BUTIKKU STORE

COSPLAY | ANIME | ACCESORIOS
[f BUTIKKU STORE](https://www.facebook.com/butikkustore)

PUERTO VALLARTA - JALISCO

D. Cortés

SEAFOOD & FUSION CUISINE
BY POLO CORTÉS



D. Cortés

SEAFOOD & FUSION CUISINE
BY POLO CORTÉS

@DCORTESPV f DCORTES Tel / Whats App: 322 244 1144
VÍA LÁCTEA #222-EL CALOSO, PTO. VALLARTA

EDITORIAL

Ernesto Orozco @@ernesto_oro

Para el ser humano, el sistema sensorial es fundamental para su desarrollo, esto lo define Denis Diderot con una frase: "De todos los sentidos, la vista es el más superficial, el oído el más orgulloso, el olfato el más voluptuoso, el gusto el más supersticioso e inconstante y el tacto el más profundo"

Cada vez que tocamos, olemos y sentimos en cada momento de nuestra vida creamos un recuerdo en particular. Nuestros sentidos son únicos y en algunos casos más desarrollados en cada individuo, cuando describimos algo que vemos, tocamos u olemos, significa que tenemos la habilidad de distinguir cada una de esas sensaciones y convertirlas en emociones. Desde niños nos han enseñado a poder distinguir, colores, olores y texturas en cada una de nuestras acciones y comprender, a veces inconscientemente, la increíble conexión que existe entre los sentidos, y que algunas acciones nos provocan sensaciones de dolor y otras de satisfacción.

Nuestros sentidos nos ayudan a comprender mejor el mundo y el entorno que nos rodea, y gracias a eso podemos disfrutar de un buen viaje, comida deliciosa, buena música, o texturas, y cuando todas encajan crean una fusión perfecta de ese momento y generan experiencias inolvidables.

En cada una de las siguientes páginas, podrás encontrar armonías de colores, visiblemente degustar platillos y razones para querer descubrir nuevos olores. Es la edición número veintiuno a que denominamos "El arte de sentir". Agradecemos a La Leche Restaurante, La Isla Shopping Village y Code Puerto Vallarta, por ser parte de las excelentes locaciones que tenemos para mostrar con nuestras modelos: Gabriela Stephania Cruz, Abigail Martínez y Arely Díaz. A Noemi Boutique y Sirenas Boutique por los atuendos y accesorios, a Karina Alvarado por su excelente trabajo en maquillaje y peinado, y AutoSer aportando camioneta de último modelo, a todos ellos muchas gracias por participar con Seaview Magazine, que todo esto es para llevarle a cada uno de nuestros lectores una revista de calidad. ¡Que la disfruten!

For the human being, the sensory system is fundamental for its development, this is defined by Denis Diderot with a phrase: "Of all the senses, sight is the most superficial, hearing the proudest, smell the most voluptuous, taste the most superstitious and inconstant, and touch the deepest"

Every time we touch, smell and feel in every moment of our life we create a particular memory. Our senses are unique and in some cases more developed in each individual, when we describe something we see, touch or smell, it means that we have the ability to distinguish each of those sensations and convert them into emotions. Since we were children we have been taught to be able to distinguish colors, smells and textures in each of our actions and to understand, sometimes unconsciously, the incredible connection that exists between the senses, and that some actions cause us feelings of pain and others of satisfaction. Our senses help us to better understand the world and the environment that surrounds us, and thanks to that we can enjoy a good trip, delicious food, good music, or textures, and when they all fit together they create a perfect fusion of that moment and create experiences. unforgettable.

In each of the following pages, you can find color harmonies, visually taste dishes and reasons to want to discover new smells. It is the twenty-first edition that we call "The art of feeling". We thank La Leche Restaurante, La Isla Shopping Village and Code Puerto Vallarta, for being part of the excellent locations that we have to show with our models: Gabriela Stephania Cruz, Abigail Martínez and Arely Díaz. To Noemi Boutique and Sirenas Boutique for the outfits and accessories, to Karina Alvarado for her excellent work in makeup and hairstyling, and AutoSer for providing the latest model truck, thank you very much for participating with Seaview Magazine, all this is to take you to each of our readers a quality magazine. Enjoy!

EN PORTADA: GABRIELA CRUZ
FOTOGRAFÍA: JORDAN WICHMANN

AGRADECIMIENTOS: LA LECHE RESTAURANTE | NOEMI BOUTIQUE | GABRIELA CRUZ



01
EN PORTADA:
EL ARTE DE SENTIR



14
EL SABOR DE LA MESA PAMPA



25
LA LECTURA COMO ESTIMULO DE LOS SENTIDOS



22 SUIZA



34
HABLEMOS DE MÚSICA



16
LA MAGIA DE LA ENOLOGÍA



20
ARTE PARA TODOS



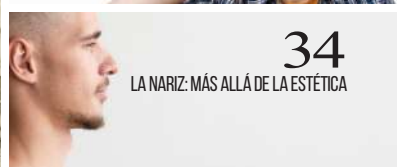
28
SALUD PARA TUS OÍDOS



32
ALQUIMISTAS DE LOS AROMAS



18
LA MILPA
Feria Distrital



34
LA NARIZ: MÁS ALLÁ DE LA ESTÉTICA

Seaview
MAGAZINE

SEAVIEW GROUP DIRECTOR

Ernesto Orozco

EXECUTIVE DIRECTOR

Claudia Romero Garrido

EDITOR

Csar Sandoval

MARKETING MANAGER/
PUBLIC RELATIONSHIP

Victoria Vázquez

DISTRIBUTION

Miguel Hernández

PHOTOGRAPHY

Ismael Flores

CREATIVE TEAM MANAGER

Evans Castillo

GRAPHIC DESIGNER

Jesús King

WRITERS

Claudia Romero, Ernesto Orozco, Csar Sandoval,
Diego Rodríguez, Victoria Vázquez, Meryl González,
Gerardo Garrido, Fabiola Montesinos, Ximena Rojas

Seaview
channel

TEAM

Claudia Romero, Ernesto Orozco,
Csar Sandoval, Victoria Vázquez

AUDIO ENGINEER

Infinitum Events



Visita nuestra página web
Visit our website

@seaviewmagazine

Seaview Magazine es una publicación bimensual de 5000 ejemplares, distribuida desde San Pancho, Nayarit, Puerto Vallarta, Jalisco, hasta Yelapa en Cabo Corrientes. No se hace responsable por las opiniones expresadas a través de ninguno de sus aliados o marcas por parte de los anunciantes o invitados.

CONTACT

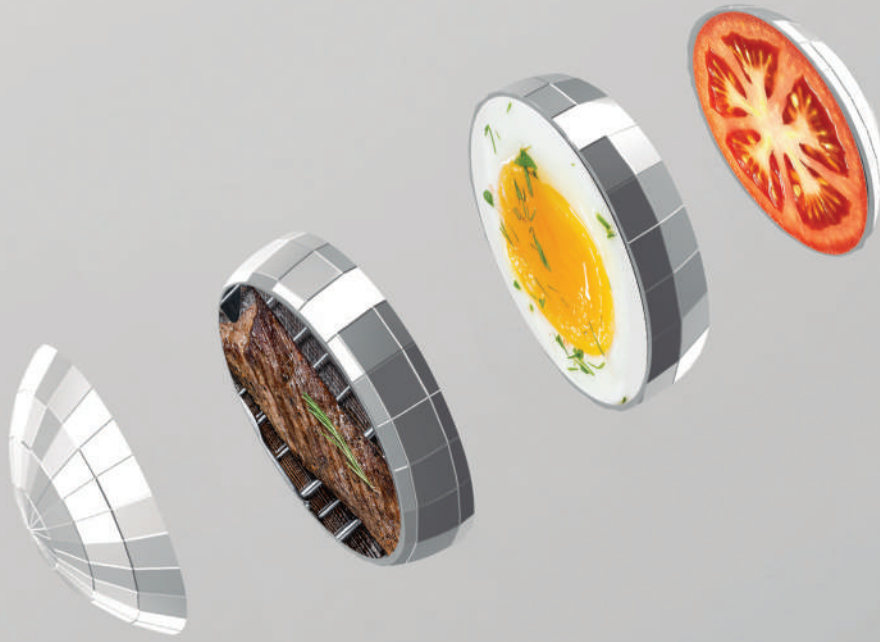
www.seaviewmagazine.com

Puerto Vallarta - Jalisco

322 379 9602 - 322 265 7989

info@seaviewmagazine.com

LA LECHE TE SORPRENDERÁ



RESERVA AL (322) 289 3233

[f /LALECHERESTAURANT](https://www.facebook.com/LALECHERESTAURANT) [@LALECHEVALLARTA](https://www.instagram.com/LALECHEVALLARTA)

LA LECHE®

LA NOVEDAD | IT'S NEW



Mesón de los sabores

Viena 129 - Col. Díaz Ordáz
Teléfono: +52 322 208 28 36

En un ambiente relajado, el Mesón de los sabores te recibe con su delicioso café de olla, disfruta de los clásicos chilaquiles, waffles y molletes o complácese al antojo de los taquitos de birria. Prueba el desayuno "Monchoso" para iniciar tu día con un rico platillo.

In a relaxed atmosphere, the Mesón de los Sabores welcomes you with its delicious pot coffee, enjoy the classic chilaquiles, waffles and molletes or indulge your craving for birria taquitos. Try the "Monchoso" breakfast to start your day with a delicious dish.

La Cabaña de Ixtapa

Calle México 112 - Centro Ixtapa
Teléfono: +52 322 115 60 57

La Cabaña de Ixtapa es el lugar perfecto para degustar los auténticos antojitos mexicanos. Siéntate a la mesa y disfruta de la cocina tradicional en un ambiente familiar y amigable. Te recomendamos probar el pozole rojo, las enchiladas cabaña o alguno de los postres artesanales, estamos seguros que te encantarán.

Is the perfect place to taste authentic Mexican snacks. Sit at the table and enjoy traditional cuisine in a familiar and friendly atmosphere. We recommend you try the red pozole, the cabana enchiladas or one of the artisan desserts, we are sure you will love it.

PARA PROBAR | TO TASTE IT



PARA VOLVER | TO GO AGAIN



El Coral Restaurante - Bar

Playa Las Ánimas - Puerto Vallarta, México
Teléfono: +52 322 116 3528

Imagina comer en el paraíso, con la arena blanca a tus pies y al frente el mar cristalino. Eso es El Coral en playa las Animas. Disfruta de la cocina del mar con la extensa variedad de platillos preparados magistralmente para ti y prueba alguno de los cocteles de su barra de mixología, tu experiencia en El Coral será inolvidable. El arribo a El Coral es por panga, ellos cuentan con servicio exclusivo para sus clientes desde la Boca de Tomatlán con previa reservación.

Imagine eating in paradise, with the white sand at your feet and the crystalline sea in front of you. That is El Coral in Las Animas beach. Enjoy the cuisine of the sea with the wide variety of dishes masterfully prepared for you and try some of the cocktails from its mixology bar; your experience at El Coral will be unforgettable. The arrival to El Coral is by boat, they have exclusive service for their clients from Boca de Tomatlán with schedule.

la Cartelera



MAY 17



MARCHA

PARA CELEBRAR EL DÍA INTERNACIONAL CONTRA LA HOMOFOBIA, LA TRANSFOBIA Y LA BIFOBIA



MISS VALLARTA PRIDE

MALECÓN S/N, CENTRO - 20:00
WWW.VALLARTAPRIDE.ORG

MAY 18



VOLLEYBALL QUADRANGULAR

EN DAIQUIRI DICKS - DLAS ALTAS 314 - 17:00
WWW.VALLARTAPRIDE.ORG

MAY 19



EXPOSICIÓN DE ARTE OPC-QUEER/QUIR

OPC - JUÁREZ 598 - 19:00
WWW.VALLARTAPRIDE.ORG

MAY 20



BENITO SANTOS FASHION SHOW

WWW.VALLARTAPRIDE.ORG

MAY 21



CARRERA 3K & 6K

MALECÓN DE PUERTO VALLARTA
WWW.VALLARTAPRIDE.ORG

MAY 22

NOCHE DE CINE PELÍCULA: LITTLE GIRLS

DAIQUIRI DICKS

CALL OF NATURE BALL 2023

BALLROOM INDUSTRY
WWW.VALLARTAPRIDE.ORG

MAY 23

CONFERENCIAS LGBTQ+

OFICINA DE PROYECTOS CULTURALES (OPC)
WWW.VALLARTAPRIDE.ORG

KERMÉS MEXICANA LGBTQ+

RÍO CUALE
WWW.VALLARTAPRIDE.ORG

MAY 24

CENA ROSA

ALMAR RESORT
WWW.VALLARTAPRIDE.ORG

MAY 25

PARADE

SALIDA: HOTEL SHERATON
WWW.VALLARTAPRIDE.ORG

BLOCK PARTY

PARQUE LÁZARO CÁRDENAS
WWW.VALLARTAPRIDE.ORG

MAY 26

CRUCERO DEL ORGULLO

JET'S PRIVATE BOAT TOURS
WWW.VALLARTAPRIDE.ORG

MAY 27

DRAG DERBY

(CARRERA DRAG)
WWW.VALLARTAPRIDE.ORG

MAY 28

SHOW DE TALENTOS

EL PITILLAL
WWW.VALLARTAPRIDE.ORG



LA MILPA
Fonda Bistro



HACEMOS HONOR AL MAÍZ

©  @LA_MILPA_FONDA_BISTRO |  +52 322 260 9610
 EXIQUIO CORONA #748, PUERTO VALLARTA, MÉXICO

¡HAZ TU SUEÑO REALIDAD!



CREDITARIA[®]
MAHANA SOLUCIONES EN HIPOTECA

MAHANA

SOLUCIONES EN HIPOTECA

CUMPLIR TU SUEÑO COMIENZA CON UN CONTACTO

 @MAHANASOLUCIONESENHIPOTECA

+52 322 688 9112

Sabores Pacífico

Guía Seaview Magazine de Gastronomía



Mistral
A SAILBOAT WITH UNIQUE STYLE

BOOK NOW THE BEST TIME OF YOUR VACATION!
+52 55 3664 7454

CARACOL

Av. Francisco Medina Ascencio,
Las Glorias, 48333 Puerto Vallarta, Jal.
Teléfono: +52 (322) 225 91 61

Puerto Mágico

Blvd Francisco Medina Ascencio
Zona Hotelera Nte. 48333
Teléfono: +52 (322) 116 0443

LA ISLA
SHOPPING VILLAGE

ROME TRAVEL & ADVENTURE
YOUR GUIDE IN PUERTO VALLARTA
+52 33 26184610

MEXICANA | MEXICAN

- 1** **LA MILPA FONDA BISTRO**
Exiquio Corona #748
+52 322 260 9610 
- 2** **SI SEÑOR GARDEN**
Josefa Ortíz de Domínguez #274
+52 322 113 0064 
- 15** **EL TAXCALITO**
Market Marina Vallarta - Jueves
+52 322 148 2947 
- 16** **CÚCARA MÁCARA**
Politécnico Nacional #178
+52 322 273 74 98 

SURAMERICANA | SOUTHAMERICAN


- 3** **PAPELÓN CON LIMÓN**
Av. Fco Medina Ascencio #2749
Dentro de la Isla Shopping Village 
- 4** **ORÉGANO**
Aldanaca #130, Versalles
+52 755 131 1505 



ITALIANA | ITALIAN

- 5** **LA TOSCA**
España #323
+52 322 365 1509 
- 6** **CIAO**
Paseo de Los Cocoteros 33-35
+52 3222 297 0600 

ASIÁTICA | ASIAN

- 8** **SUSHIRO**
Av. Las Torres #141
+52 322 293 5370 

INTERNACIONAL | INTERNATIONAL

- 9** **D' CORTÉS**
Vía Láctea #222
+52 322 244 1444 
- 10** **HACIENDA SAN ANGEL**
Miramar #336
+52 322 222 2692 
- 18** **DECANTARO**
Basilio Badillo #219
+52 322 688 2159 
- 11** **LA LECHE**
Km 2.5 Blvd. Fco Medina Ascencio
+52 322 222 2692 
- 7** **VALLARTA FACTORY**
Libertad #100 - Centro
+52 322 222 0300 

ESPECIALIDADES | SPECIALITIES

CAFÉ | COFFEE

- 12** **ALQUIMIA CAFÉ BISTRÓ**
Viena #350, Local 5
+52 322 302 1513 
- 20** **WONDERLAND COFFEE**
Río Potomac #105
+52 322 365 7021 

CARNES | STEAK

- 13** **RESTAURANTE CORONA**
Av. México 1490-13 -Villas Universidad
+52 322 181 3739 

MARISCOS | SEAFOOD

- 14** **4 MARES**
Av. Fco Medina Ascencio #2479
dentro de La Isla Shopping Mall 
- 17** **PUNTA ARENAS**
Av. Grandes Lagos #275 - Fluvial
+52 322 779 8588 
- 19** **MONOS BICHIS**
Gonzalez Gallo #75 int. 24
+52 322 133 8721 



Seaview
MAGAZINE



HOTEL SEDE:



KRYSTAL
GRAND
NUEVO VALLARTA



THE COOKING FACTOR:
"Cocinando una nueva era"

SAVE THE DATE
29 SEP. AL 07 OCT. 2023

EL EVENTO QUE REÚNE A LO MEJOR DE LA
GASTRONOMÍA MUNDIAL

WWW.VNGASTRONOMICA.COM



La palabra café viene del árabe *qahhwat al bun* haciendo alusión al "vino del grano"

Existen cuatro especies de granos de café: *arábica, robusta, excelsa y liberica.*

El cafeto es la planta del café y pertenece a la familia de las rubiáceas, su altura oscila entre los 2 y 5 metros.

El mayor productor mundial de café es Brasil y Estados Unidos es el principal consumidor.

Después del petróleo, el café es el producto más exportado del mundo, es la segunda bebida más consumida en el mundo, la primera es el agua.

El café se descubrió en Etiopía en el año 33, fue hasta el siglo XV que se comenzó a tostar para prepararse como infusión.

El café cappuccino toma su nombre del color de los hábitos de los monjes capuchinos.

El país con más cafeterías en el mundo es Italia con más de 100,000.

México cuenta con 14 estados productores de café, Chiapas produce el 41%

The word coffee comes from the Arabic qahhwat al bun. alluding to the "wine of the grain"

There are four species of coffee beans: Arabica, Robusta, Excelsa and Liberica.

The coffee plant belongs to the family of the rubiaceae, its height oscillates between 2 and 5 meters.

The world's largest producer of coffee is Brazil and the United States is the main consumer.

After oil, coffee is the most exported product in the world, it is the second most consumed drink in the world, the first is water.

Coffee was discovered in Ethiopia in the year 33, it was not until the fifteenth century that roasting began to prepare as an infusion.

Cappuccino coffee takes its name from the color of the capuchin monks' habits.

The country with the most coffee shops in the world is Italy with more than 100,000

Mexico has 14 coffee-producing states, Chiapas produces 41%

Coffea arabica

Cafeto

1º octubre



MB MARISCOS - RESTAURANTE FAMILIAR



 Gonzalez gallo #75 Col.Vida Vallarta  322 133 87 21

Nunca pierdas  tu muchosidad!



 Rio Potomac #105 Foviste 100  322 365 7021





EL SABOR DE LA MESA PAMPA

Victoria Vázquez @vicky_79

Argentina es un país que se caracteriza por su cultura, su música, su arte y por supuesto, su deliciosa gastronomía. He tenido el privilegio de degustar los sabores auténticos de ese país, y cada vez que pruebo un platillo, siento que estoy descubriendo un mundo nuevo de sensaciones y emociones.

Uno de los platos más populares de la gastronomía argentina es el asado. La carne, en todas sus variantes, es una parte fundamental de su dieta, y es por eso que se prepara una de las mejores carnes del mundo y con su tradicional chimichurri, es una fiesta en tu paladar. Desde un exquisito bife de chorizo hasta una entraña tierna y sabrosa, la carne argentina es un verdadero manjar que no puedes dejar de probar.

Pero no todo es carne en ésta gastronomía. También tenemos platos típicos como las empanadas, los tamales, las humitas y las milanesas, que son una delicia para el paladar. Además, los postres también son un punto fuerte en su muestra culinaria. El dulce de leche, el alfajor y el chocotorta son solo algunos de los postres más famosos de Argentina. Si visitas Buenos Aires, debes probar las pizzas y las pastas, que son un legado de los inmigrantes italianos que llegaron al país a principios del siglo XX. Además, la ciudad tiene una amplia oferta gastronómica, desde los tradicionales bodegones hasta los restaurantes de alta cocina, donde podrás degustar la mejor cocina argentina y de autor.

Aunque lo que hace que la gastronomía argentina sea especial no es solo la calidad y el sabor de los platos, sino también la pasión y la dedicación que ponen en cada uno de ellos. En cada asado, en cada empanada, en cada plato, ponen su cultura, corazón y alma, y eso se refleja en el resultado final.

La gastronomía argentina es una experiencia que no puedes perderte. Prueba estos paltillos, siente nuevas emociones y descubre la verdadera esencia de Argentina a través de su comida.

Argentina is a country that is characterized by its culture, its music, its art and, of course, its delicious gastronomy. I have had the privilege of tasting the authentic flavors of that country, and every time I try a dish, I feel that I am discovering a new world of sensations and emotions.

One of the most popular dishes of Argentine gastronomy is the barbecue. Meat, in all its varieties, is a fundamental part of their diet, and that is why one of the best meats in the world is prepared and with its traditional chimichurri, it is a party for your palate. From an exquisite chorizo steak to a tender and tasty entrails, Argentine meat is a true delicacy that you cannot stop trying.

But not everything is meat in this gastronomy. We also have typical dishes such as empanadas, tamales, humitas and milanesas, which are a delight for the palate. In addition, the desserts are also a strong point in its culinary sample. Dulce de leche, alfajor and chocotorta are just some of the most famous desserts in Argentina.

If you visit Buenos Aires, you must try the pizzas and pastas, which are a legacy of Italian immigrants who arrived in the country at the beginning of the 20th century. In addition, the city has a wide gastronomic offer, from traditional bodegones to haute cuisine restaurants, where you can taste the best Argentine and signature cuisine.

Although what makes Argentine gastronomy special is not only the quality and flavor of the dishes, but also the passion and dedication that they put into each one of them. In each roast, in each empanada, in each dish, they put their culture, heart and soul, and that is reflected in the final result.

Argentine gastronomy is an experience that you cannot miss. Try those dishes, feel our emotions and discover the true essence of Argentina through its food.



La Patagonia



COCINA ARGENTINA



FARMERS MARKET

MARTES

RIVIERA FARMERS MARKET

MIÉRCOLES

BUCERÍAS FARMER MARKET

JUEVES

ART Y MARKET

VIERNES

MERCADO DEL PUEBLO

SABADO

OLAS ALTAS FARMER MARKET

DOMINGO

LA CRUZ FARMERS MARKET

ARROLLOS VERDES | EVENTOS ESPECIALES | CATERING | ASAMOS EN TU DOMICILIO



322 150 0892 MARCELO | 322 111 4236 PAMELA



MARCELO MARTIN | LA PATAGONIA VTA.



LA PATAGONIA VTA.



LA MAGIA DE LA *Enología*

Cesar Sandoval @_csare

La enología es el arte y la ciencia de producir vinos. Es un mundo lleno de sabores, aromas y texturas que nos transporta a una experiencia sensorial única. Por esto, los sentidos son esenciales para disfrutar plenamente de un buen vino.

Los aromas del vino son una parte fundamental de su sabor y se aprecian mejor a través de la nariz. Desde los aromas afrutados y florales hasta los aromas terrosos y especiados, cada vino tiene un aroma único que nos transporta a un lugar o un recuerdo.

El sabor del vino es una combinación de dulzor, acidez, amargor y umami. Cada uno de estos elementos aporta un sabor diferente y en conjunto crean una experiencia gustativa única y placentera.

Pero la enología no solo se trata de sabores y aromas. También es un arte visual. El color del vino es una parte importante de su presentación y de su sabor.

Desde el rojo intenso de un buen Malbec hasta el amarillo dorado de un Chardonnay, el color del vino nos da pistas sobre su sabor y aroma.

La textura del vino también es un elemento importante en su disfrute. La sensación en boca, desde la suavidad del vino hasta su rugosidad, es otra forma de apreciar su calidad y su sabor. El arte de la enología es encontrar el equilibrio perfecto entre todos estos elementos para producir un vino excepcional.

La enología es una experiencia que involucra todos nuestros sentidos. Desde los aromas hasta los sabores, pasando por el color y la textura, el arte sensorial de la enología nos transporta a un mundo lleno de sensaciones y placeres. Si aún no han tenido la oportunidad de disfrutar un buen vino, es tiempo de dejarse llevar por la magia de la enología.

Enology is the art and science of producing wine. It is a world full of flavors, aromas and textures that transports us to a unique sensory experience. For this reason, the senses are essential to fully enjoy a good wine.

The aroma of wine is a fundamental part of its flavor and is best appreciated through the nose. From fruity and floral aromas to earthy and spicy fragrances, each wine has a unique aroma that transports us to a place or a memory.

The taste of wine is a combination of sweetness, acidity, bitterness, and umami. Each of these elements provides a different flavor and together they create a unique and pleasant taste experience. But oenology is not only about flavors and aromas. It is also a visual art. The color of the wine is an important part of its presentation and its taste. From the intense red of a good Malbec to the golden yellow of a Chardonnay, the color of the wine gives us clues about its flavor and aroma. The texture of the wine is also an important element in its enjoyment. The sensation in the mouth, from the smoothness of the wine to its roughness, is another way of appreciating its quality and flavor. The art of oenology is to find the perfect balance between all these elements to produce an exceptional wine.

Enology is an experience that involves all our senses. From aromas to flavors, through color and texture, the sensory art of oenology transports us to a world full of sensations and pleasures. If you have not yet had the opportunity to enjoy a good wine, it is time to let yourself be carried away by the magic of oenology.



4 mares

SEA FOOD & DRINKS

AV. FRANCISCO MEDINA ASCENCIO 2477
DENTRO DE LA ISLA SHOPPING VILLAGE
PUERTO VALLARTA, MÉXICO



SI SEÑOR®
GARDEN
Authentic Mexican Cuisine & Grill
Downtown, up the hill - Puerto Vallarta, México

The traditional flavor of Mexico

Josefa Ortiz de Domínguez #274 - PUERTO VALLARTA - MEXICO
www.sisenorgardenpv.com 322 113 0064 sisenorcentro



EMMA'S
- Since 2018 -
RUSTIC & SOURDOUGH BREAD

emmasrusticbread@hotmail.com
+52 322 288 10 37

Emma's Rustic & Sourdough Bread

UNA
MESA EN...
a table at...



LA MILPA

Fonda Bistro

La Milpa Fonda Bistro
Calle Exiquio Corona #748
Reservaciones: 322 1355292
www.lamilpafondabistro.com

Csar Sandoval @csare

Hablar de comida es complicado, porque debemos referirnos ineludiblemente a los gustos y preferencias de cada persona. Pero cuando hablamos de La Milpa podemos afirmar que su cocina será un deleite para todos los paladares.

La Chef Emilce Salas no solo tiene un equipo de trabajo maravilloso, sino que es una familia que se encarga de hacer de tu estancia un placer en todo sentido. Su cocina se basa en hacer honor al maíz, y esta frase la llevan al siguiente nivel. Sus platillos, bebidas y postres tienen presente de una u otra forma este ingrediente. Además es completamente orgánica, fresca y natural. En sus muros está reflejado el trabajo de un sueño y en la presentación de sus platillos se nota el sabor a hogar, tradición y buena gastronomía. La Milpa Fonda Bistro es la excusa perfecta para salir de la rutina siempre, es un restaurante que sobrepasa cualquier expectativa desde la primera visita y permite descubrir un mundo nuevo en cada bocado. La única recomendación que hacemos es ir con buen apetito, ya que las porciones son muy generosas y te hará falta ir más de una vez para probarlo todo, ya que además del desayuno, también tienen cenas los días viernes y sábados a partir de las 5:00 pm, y es mucho mejor con reservación.

La Milpa Fonda Bistro, haciendo honor al maíz mientras enamora tu paladar.

Talking about food is complicated, because we must inevitably refer to the tastes and preferences of each person. But when we talk about La Milpa we can affirm that its cuisine will be a delight for all palates.

Chef Emilce Salas not only has a wonderful work team, but is also a family that is in charge of making your stay a pleasure in every way.

Their cuisine is based on honoring corn, and this phrase is taken to the next level. Their dishes, drinks and desserts have this ingredient present in one way or another. It is also completely organic, fresh and natural.

The work of a dream is reflected on its walls and the flavor and presentation of its dishes shows the taste of home, good gastronomy tradition.

La Milpa Fonda Bistro is the perfect excuse to always get out of the routine, it is a restaurant that exceeds all expectations from the first visit and allows you to discover a new world with each bite. The only recommendation we make is to go with a good appetite, since the portions are very generous and you will need to go more than once to try everything, since in addition to breakfast, they also have dinner on Fridays and Saturdays starting at 5:00 pm, and it is much better with a reservation. La Milpa Fonda Bistro, honoring corn, while making your palate fall in love.

La Milpa Fonda Bistro, honoring corn, while making your palate fall in love.



CHARCUTERIE GOURMET BOARDS

☎ 322 274 0321

📌 @BLESSEDCHARCUTERIA

CON ACCESORIOS DE:
CRISTALERIA DEL PACÍFICO

EL ARTE DE SENTIR

Claudia Romero @@claucaromga

Nuestros sentidos trabajan de manera conjunta, uno estimula al otro y provoca en el individuo una sensación o emoción, a la acción de involucrar a dos o más sentidos, se le llama experiencia multisensorial. Los museos utilizan la experiencia sensorial para enriquecer la visita de los espectadores a través del arte, al interactuar directamente con la exposición se genera un recuerdo permanente que constantemente nos revocara a lo vivido, favoreciendo el aprendizaje.

¿Pero, de qué manera actúa cada uno de nuestros sentidos al experimentar el arte?

El principal sentido es la vista, es la ventana hacia nuestros pensamientos, la vista codifica el color, las luces y las sombras, crea atmosferas que provocan una emoción en el observador.

El oído capta el sonido, ya sea de una melodía, de un ambiente, de un guía explicando una obra o incluso del mismo silencio y con ello modifica el estado de ánimo del individuo.

El olfato tiene la capacidad de almacenar en nuestra memoria diferentes aromas que nos remontan a una época, un lugar o un momento.

El sentido del gusto rara vez se utiliza en la experiencia artística, puede incluirse en una degustación y al tener la característica de interactuar siempre con otro sentido generara un recuerdo inmediatamente.

El tacto recibe directamente la información cuando interactúa con un objeto palpable, identifica de manera instantánea las texturas y las formas en el cerebro dando como resultado una sensación.

Las exposiciones multisensoriales han ayudado a hacer del arte una experiencia inclusiva para la sociedad, apoyados con elementos como pisos pododactiles, signoguías, audiodescripciones, proyecciones multimedia, materiales táctiles, interpretación en lengua de señas y códigos QR, las salas de exposición adaptan sus espacios y abren sus puertas para recibir a todo el público y acercar a las personas con alguna discapacidad a disfrutar y garantizar el arte para todos.



EL ARTE DE SENTIR

MODELO: GABRIELA CRUZ

VESTIDO / CALZADO: COLECCIÓN S-S 2023

NOEMI BOUTIQUE @NOEMBOUTIQUE

ACCESORIOS: NOEMI BOUTIQUE @NOEMBOUTIQUE

MAQUILLAJE: KARINA ALVARADO @KAVANAMAKEUP

LOCACIÓN: LA LECHE RESTAURANT @LALECHEVALLARTA

DIRECCIÓN EDITORIAL: CSAR SANDOVAL

FOTOGRAFÍA: JORDAN WISCHMANN

Our senses work together, one stimulates the other and causes a sensation or emotion in the individual, the action of involving two or more senses is called a multisensory experience. The museums use the sensory experience to enrich the visit of the spectators through art, when interacting directly with the exhibition a permanent memory is generated that constantly recalls what we have experienced, favoring learning

But, in what way does each of our senses act when experiencing art? The main sense is sight, it is the window to our thoughts, sight encodes color, lights and

shadows, it creates atmospheres that provoke an emotion in the observer.

The ear captures the sound, be it a melody, an environment, a guide explaining a work or even silence itself, and with this it modifies the mood of the individual. Smell has the ability to store in our memory different aromas that take us back to a time, a place or a moment. The sense of taste is rarely used in the artistic experience, it can be included in a tasting and having the characteristic of always interacting with another sense, it will immediately generate a memory.

Touch directly receives information when interacting with a palpable object, instantly identifying textures and shapes in the brain, resulting in a sensation. Multisensory exhibitions have helped make art an inclusive experience for society, supported by elements such as pododactile floors, sign guides, audio descriptions, multimedia projections, tactile materials, sign language interpretation and QR codes, the exhibition rooms adapt their spaces and They open their doors to welcome the public and bring people with disabilities closer to enjoying and guaranteeing art for all.



EL ARTE DE SENTIR

MODELO: GABRIELA CRUZ

VESTIDO / CALZADO: COLECCIÓN S-S 2023

NOEMI BOUTIQUE @NOEMIBOUTIQUE

ACCESORIOS: NOEMI BOUTIQUE @NOEMIBOUTIQUE

MAQUILLAJE: KARINA ALVARADO @KAVANAMAKEUP

LOCACIÓN: LA LECHE RESTAURANT @LALECHEVALLARTA

DIRECCIÓN EDITORIAL: CSAR SANDOVAL

FOTOGRAFÍA: JORDAN WISCHMANN



EL ARTE DE SENTIR

MODELO: GABRIELA CRUZ

VESTIDO / CALZADO: COLECCIÓN S-S 2023

NOEMI BOUTIQUE @NOEMBOUTIQUE

ACCESORIOS: NOEMI BOUTIQUE @NOEMBOUTIQUE

MAQUILLAJE: KARINA ALVARADO @KAVANAMAKEUP

LOCACIÓN: LA LECHE RESTAURANT @LALECHEVALLARTA

DIRECCIÓN EDITORIAL: CSAR SANDOVAL

FOTOGRAFÍA: JORDAN WISCHMANN





EL ARTE DE SENTIR

MODELO: GABRIELA CRUZ

VESTIDO / CALZADO: COLECCIÓN S-S 2023

NOEMI BOUTIQUE @NOEMIBOUTIQUE

ACCESORIOS: NOEMI BOUTIQUE @NOEMIBOUTIQUE

MAQUILLAJE: KARINA ALVARADO @KAVANAMAKEUP

LOCACIÓN: LA LECHE RESTAURANT @LALECHEVALLARTA

DIRECCIÓN EDITORIAL: CSAR SANDOVAL

FOTOGRAFÍA: JORDAN WISCHMANN



EL ARTE DE SENTIR

MODELO: GABRIELA CRUZ

VESTIDO / CALZADO: COLECCIÓN S-S 2023

NOEMI BOUTIQUE @NOEMIBOUTIQUE

ACCESORIOS: NOEMI BOUTIQUE @NOEMIBOUTIQUE

MAQUILLAJE: KARINA ALVARADO @KAVANAMAKEUP

LOCACIÓN: LA LECHE RESTAURANT @LALECHEVALLARTA

DIRECCIÓN EDITORIAL: CSAR SANDOVAL

FOTOGRAFÍA: JORDAN WISCHMANN



EL ARTE DE SENTIR

MODELO: GABRIELA CRUZ

VESTIDO / CALZADO: COLECCIÓN S-S 2023

NOEMI BOUTIQUE @NOEMIBOUTIQUE

ACCESORIOS: NOEMI BOUTIQUE @NOEMIBOUTIQUE

MAQUILLAJE: KARINA ALVARADO @KAVANAMAKEUP

LOCACIÓN: LA LECHE RESTAURANT @LALECHEVALLARTA

DIRECCIÓN EDITORIAL: CSAR SANDOVAL

FOTOGRAFÍA: JORDAN WISCHMANN

Suiza

Victoria Vázquez © @vycky_79

Dicen que el amor entra por los ojos y sin duda Suiza es un país que te enamora por su imponente belleza, además de ser reconocido por sus relojes, los bancos más seguros del mundo y tener una de las ciudades con mejor calidad de vida como Zúrich, también destaca por ser uno de los países que más cuidan y preservan el medio ambiente, con algunos de los paisajes más impresionantes del mundo.

Al llegar a este país lo primero que se matiza es la pureza de sus ríos y enormes lagos, el agua del grifo es potable y se respira el aire más puro, la primera impresión que se tiene es de una serenidad inimaginable, sin duda un deleite para los sentidos.

A pesar de no ser un productor de cacao, es un fabricante de los mejores chocolates del mundo, combinando el fruto proveniente de Latinoamérica y la mejor leche, logran obtener un producto que deleita al paladar más exigente.

Imagínate subirte a un tren que avanza hacia la punta de Los Alpes, entre los valles aparecen hermosas villas donde corren ríos cristalinos, cascadas con caídas enormes que llenan de brisa el ambiente, conforme avanza, el paisaje se va cubriendo de nieve de un color blanco que al reflejar el sol te deja ciego al querer observarla directamente, llegar a Jungfrauoch, la estación de ferrocarril más alta de Europa, a menudo llamado la "Cumbre de Europa", al descender de la estación y caminar una serie de túneles hechos para atravesar la montaña, te sorprende un delicioso aroma a chocolate y un mirador con enormes ventanales de cristal donde puedes sentarte a tomar una deliciosa taza de espumoso chocolate caliente y admirar la majestuosidad de este lugar, sin duda es una experiencia que deberías vivir una vez en la vida.

People say that love enters through the eyes and without a doubt, Switzerland is a country that you will fall in love with for its imposing beauty, as well as being recognized for its watches, the safest banks in the world and having one of the cities with the best quality of life like Zurich. , also stands out for being one of the countries that most care for and preserve the environment, with some of the most impressive landscapes in the world.

Upon arriving in this country, the first thing that is qualified is the purity of its rivers and enormous lakes, the tap water is drinkable and the purest air is breathed, the first impression one has is of unimaginable serenity, without a doubt a delight for the senses Despite not being a cocoa producer, it is a manufacturer of the best chocolates in the world, combining the fruit from Latin America and the best milk, they manage to obtain a product that delights the most demanding palate. Imagine getting on a train that advances towards the tip of the Alps, between the valleys there are beautiful villages where crystalline rivers run, waterfalls with enormous falls that fill the environment with a breeze, as it goes, the landscape is covered with white snow which by reflecting the sun makes you blind from wanting to look at it directly, reaching Jungfrauoch, the highest railway station in Europe, often called the "Summit of Europe", by descending from the station and walking through a series of tunnels made to go through the mountain, you are surprised by a delicious aroma of chocolate and a viewpoint with huge glass windows where you can sit down to have a delicious cup of frothy hot chocolate and admire the majesty of this place, without a doubt it is an experience that you should live once in the life.





RESTAURANTE
CORONA



AV. MÉXICO 1490-13, VILLAS UNIVERSIDAD, 48290 PUERTO VALLARTA, JAL.

322 1813739

CORONARESTAURANTMX

www.coronarestaurantmx.com



LA LECTURA COMO ESTÍMULO DE LOS SENTIDOS

MODELO: ARELY DÍAZ

VESTIDO / CALZADO: COLECCIÓN S-S 2023

NOEMI BOUTIQUE @NOEMIBOUTIQUE

ACCESORIOS: NOEMI BOUTIQUE @NOEMIBOUTIQUE

MAQUILLAJE: KARINA ALVARADO @KAVANAMAKEUP

LOCACIÓN: CO--DE VALLARTA @CODE_VALLARTA

DIRECCIÓN EDITORIAL: CLAUDIA ROMERO

FOTOGRAFÍA: JORDAN WISCHMANN

LA LECTURA COMO ESTIMULO DE LOS SENTIDOS

Fabiola Montesinos Garrido @@alicemont

Somos animales del lenguaje, criaturas que sueñan... una forma de hacer volar nuestra imaginación y tener sueños, es a través de la lectura, leer es una gran manera de expandir nuestro horizonte de experiencias, de vivir varias vidas, de conocer diferentes lugares, de probar cosas que nunca hemos probado, de poder describir nuestra alma, de conocer a que saben las lágrimas, a que sabe el amor, la tristeza, el enojo, de vivir nuestra vida de una manera diferente, ya que a veces algunas frases se quedan marcadas y te identificas tanto con ellas que se vuelven parte de tus valores y creencias.

Leer la historia de un personaje en una novela es igual a vivirla, estudios en el cerebro humano lo han comprobado científicamente. Una de las primeras reacciones al leer es crear fotografías en la mente. Básicamente, si lees una rica descripción de una escena, podrás ver la activación cerebral en la corteza visual. Hay similitudes entre percibir y leer acerca de la percepción: El cerebro, al parecer, no distingue claramente entre leer sobre la experiencia de un personaje de ficción y vivir esa actividad en la vida real. Aparentemente hay similitudes en la forma en que el cerebro reacciona a leer sobre algo y experimentarlo. Cuando leemos una historia cuyo protagonista enfrenta una situación peligrosa o temerosa, nosotros sentimos miedo y podemos sentir muchas cosas durante la lectura de una buena novela, el miedo es solo un ejemplo. Todos nuestros sentidos trabajan mientras vas pasando las páginas, si en la lectura describen una comida exquisita, un buen vino, un campo o bosque lleno de flores, árboles o ríos, nosotros podremos imaginar como sabe esa comida, ese vino y casi estoy segura que podemos vernos en ese bosque y oler la tierra mojada, la fragancia de las flores y el aroma tenue de los árboles que rodean la escena.

Se descubrió que hay áreas del cerebro que se pueden supervisar para saber si la gente es empática en la vida ordinaria, y esas regiones son las mismas que se activan cuando se está leyendo acerca de los personajes, porque el proceso psicológico es similar. Las regiones motoras en el cerebro que se activan cuando leemos en silencio una palabra de acción, están muy cerca de las regiones que se activan cuando se lleva a cabo el movimiento.

Entonces, al leer y sentir empatía con personajes de ficción, ¿se puede entender mejor a las personas en la vida real? Si, la respuesta es sí.

No hay mejor forma entonces de hacer viajes, comer comidas extrañas, conocer personalidades con cualidades inimaginables, con poderes mágicos y psíquicos, que hacerlo a través de la lectura.

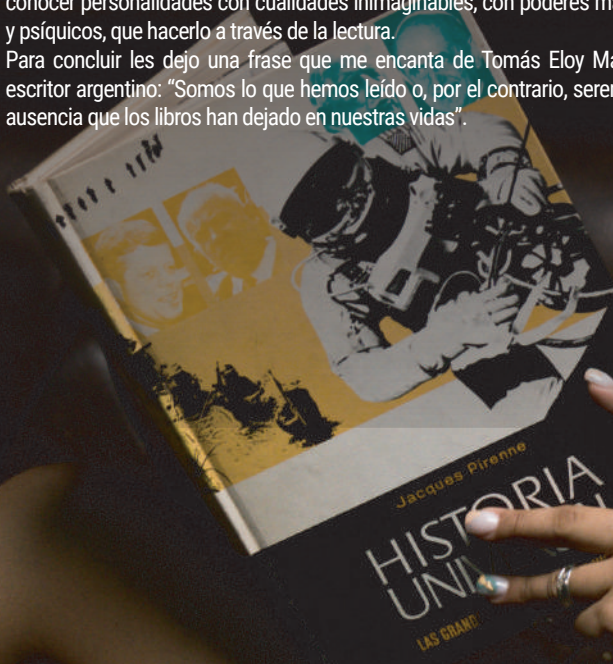
Para concluir les dejo una frase que me encanta de Tomás Eloy Martínez escritor argentino: "Somos lo que hemos leído o, por el contrario, seremos la ausencia que los libros han dejado en nuestras vidas".

We are animals of language, creatures that dream... one way to let our imagination fly and have dreams is through reading, reading is a great way to expand our horizon of experiences, to live several lives, to know different places, to try things that we have never tried, to be able to describe our soul, to know what tears taste like, what love, sadness, anger taste like, to live our lives in a different way, since sometimes some phrases stay marked and you identify so much with them that they become part of your values and beliefs.

Reading the story of a character in a novel is the same as living it, studies in the human brain have scientifically proven this. One of the first reactions when reading is to create photographs in the mind "Basically, if you read a rich description of a scene, you will be able to see the brain activation in the visual cortex. There are similarities between perceiving and reading about perception: The brain, it seems, does not clearly distinguish between reading about the experience of a fictional character and experiencing that activity in real life. There are apparently similarities in the way the brain reacts to reading about something and experiencing it. When we read a story whose protagonist faces a dangerous or fearful situation, we feel fear and we can feel many things while reading a good novel, fear is just one example. All our senses work while you turn the pages, if in reading they describe exquisite food, good wine, a field or forest full of flowers, trees or rivers, we can imagine how that food tastes, that wine and I'm almost sure that we can see ourselves in that forest and smell the wet earth, the fragrance of the flowers and the

faint aroma of the trees that surround the scene. It was discovered that there are areas of the brain that can be monitored to find out if people are empathic in ordinary life, and these regions are the same ones that are activated when reading about the characters, because the psychological process is similar: The motor-regions in the brain that are activated when we silently read an action word are very close to the regions that are activated when movement is performed.

So, by reading and empathizing with fictional characters, can you better understand people in real life? If the answer is yes. There is no better way then to travel, eat strange foods, meet personalities with unimaginable qualities, with magical and psychic powers, than through reading. To conclude, I leave you with a phrase that I love from Tomás Eloy Martínez, Argentine writer: "We are what we have read or, on the contrary, we will be the absence that books have left in our lives."



LA NARIZ: MÁS ALLÁ DE LA ESTÉTICA

CUIDADO Y SALUD PARA UNA RESPIRACIÓN ÓPTIMA

Victoria Vázquez @vicky_79



La nariz es uno de los órganos más importantes del cuerpo humano, no solo por su función principal de permitir la respiración, sino también por su capacidad para detectar olores. El olfato es un sentido fundamental que nos permite disfrutar de los aromas del mundo que nos rodea, así como también identificar y evitar posibles peligros. Por esta razón, cuidar la nariz y el olfato es crucial para nuestra salud y bienestar.

Mantener una buena higiene nasal es esencial para prevenir infecciones y alergias. Es importante limpiar la nariz diariamente con soluciones salinas o agua tibia, lo que ayudará a eliminar el exceso de fluidos y reducir el riesgo de posible inflamación. También es recomendable evitar el uso excesivo de descongestionantes nasales, ya que pueden causar daños en los tejidos.

Cuidar la alimentación puede tener un impacto significativo en la salud de la nariz y el olfato. Consumir alimentos ricos en vitaminas A, C y E, como zanahorias, naranjas y nueces, puede ayudar a

mantener la salud de las membranas nasales. Además, reducir el consumo de alimentos picantes y grasos puede ayudar a evitar la congestión nasal y la irritación de las vías respiratorias.

La forma de la nariz puede tener un gran impacto en la apariencia facial. La rinoplastia es una cirugía plástica que se utiliza para corregir problemas estéticos de la nariz, como el tamaño, la forma o la posición. Sin embargo, es importante recordar que cualquier cirugía plástica conlleva riesgos y debe ser realizada por un profesional capacitado y experimentado. Además de la cirugía, existen otros métodos no invasivos para mejorar la apariencia de la nariz, como el uso de correctores nasales, que son dispositivos que se colocan para corregir su forma o tamaño de manera temporal, o maquillaje, que puede ser utilizado para crear la ilusión de una nariz más pequeña o para resaltar su forma natural.

La nariz y el olfato son aspectos importantes de nuestro bienestar.

Cuidar la higiene nasal, mantener una dieta saludable y evitar hábitos dañinos como el tabaco son esenciales para prevenir problemas de salud que puedan afectar nuestro correcto desarrollo corporal.

The nose is one of the most important organs in the human body, not only because of its main function of allowing breathing, but also because of its ability to detect odors. Smell is a fundamental sense that allows us to take in the scents of the world around us, as well as to identify and avoid potential dangers. For this reason, taking care of the nose and smell is crucial for our health and well-being. Maintaining good nasal hygiene is essential to prevent infections and allergies. It is important to clean the nose daily with saline solutions or warm water, which will help remove excess fluid and reduce the risk of possible inflammation. It is also advisable to avoid excessive use of nasal decongestants, as they can cause tissue damage.

Taking care of your diet can have a significant impact on the health of your nose and smell. Eating foods rich in vitamins A, C, and E, such as carrots, oranges, and walnuts, can help maintain the health of your nasal membranes. Additionally, cutting back on spicy and fatty foods can help prevent nasal congestion and respiratory tract irritation.

The shape of the nose can have a huge impact on facial appearance. Rhinoplasty is a plastic surgery that is used to correct aesthetic problems of the nose, such as size, shape or position. However, it is important to remember that any plastic surgery carries risks and must be performed by a trained and experienced professional. In addition to surgery, there are other non-invasive methods to improve the appearance of the nose, such as the use of nasal correctors, which are devices that are placed in the nose to temporarily correct its shape or size, or makeup, which can be used to create the illusion of a smaller nose or to enhance its natural shape.

The nose and smell are important aspects of our health and well-being. Taking care of nasal hygiene, maintaining a healthy diet and avoiding harmful habits such as tobacco are essential to prevent health problems that may affect our proper bodily development.

NOEMI

Boutique Spa

12



NOEMI

+52 322 149 2042
noemi_boutique_spa

Kavana

MAQUILLAJE PROFESIONAL
BY KARINA ALVARADO

322 136 9077 | @KAVANAMAKEUP

+52 475 105 5008
arelys.tours
arelystours



Visit Us
ArellysTours.com

Hotel Packages, Sunset Tours,
Whale Watching & More!

PREGÚNTALE A TU ESPECIALISTA

SALUD PARA TUS OIDOS

Victoria Vázquez @vicky_79

La salud de nuestros oídos es esencial para disfrutar plenamente de la vida y de todas las experiencias que nos ofrece el mundo. Por eso, en este artículo quiero compartir con ustedes algunos consejos y tips para cuidar nuestros oídos y mantenerlos saludables.

El primer consejo es evitar la exposición prolongada a ruidos fuertes. Los ruidos excesivos pueden dañar los oídos y causar pérdida de audición. Si vamos a estar en un ambiente ruidoso, es recomendable usar tapones para los oídos o auriculares con cancelación de ruido para reducir el impacto del sonido.

Otro tip importante es mantener los oídos limpios. La acumulación de cera en el canal auditivo puede obstruir el paso del sonido y causar infecciones. Para limpiar los oídos, es recomendable acudir con un especialista, que suele utilizar soluciones salinas o aceites especiales para suavizar la cera y luego limpiar el oído. También es importante proteger los oídos durante actividades

acuáticas, como la natación, el agua puede introducir bacterias en el canal auditivo y causar infecciones. Para evitar esto, es recomendable usar tapones para los oídos o un gorro de natación que cubra las orejas.

Otro consejo importante es evitar introducir objetos extraños en los oídos, como hisopos de algodón o palillos. Estos objetos pueden dañar el canal auditivo y causar infecciones.

Si sentimos que tenemos un objeto extraño en el oído, es recomendable acudir a un especialista para su extracción.

Por último, es importante realizarse revisiones periódicas con un otorrinolaringólogo. Un examen auditivo puede detectar problemas temprano y prevenir complicaciones a largo plazo. Con estos consejos y tips podemos cuidarlos y mantenerlos saludables para siempre.

The health of our ears is essential to fully enjoy life and all the experiences that the world offers us. Therefore, in this article I want to share with you some advice and tips to take care of our ears and keep them healthy.

The first advice is to avoid prolonged exposure to loud noises. Excessive noise can damage your ears and cause hearing loss. If we are going to be in a noisy environment, it is advisable to use earplugs or noise canceling headphones to reduce the impact of sound.

Another important tip is to keep your ears clean. Wax buildup in the ear canal can obstruct the passage of sound and cause infections. To clean the ears, it is recommended to go with a doctor, who usually use saline solutions or special oils to soften the wax, and then wash with warm water.

It is also important to protect your ears during water activities, such as swimming,

Water can introduce bacteria into the ear canal and cause infections.

To avoid this, it is advisable to use earplugs or a swimming cap that covers the ears.

Another important tip is to avoid inserting foreign objects into the ears, such as cotton swabs or toothpicks. These objects can damage the ear canal and cause infections. If we feel that we have a foreign object in the ear, it is advisable to go to a specialist for removal. Finally, it is important to have periodic reviews with an ear specialist. A hearing exam can detect problems early and prevent long-term complications.

The health of our ears is essential to enjoy life and all the experiences that the world offers us. With these tips and advice we can take care of them and keep them healthy forever.

BICHECTOMÍA

C.A.D.
Ciencia y Arte Dental

Soy mi mejor *versión*

**ODONTOLOGÍA | ENDODONCIA | CIRUGÍA ORAL
PROSTODONCIA | ORTODONCIA**

📍 AV. FRANCISCO VILLA #1010, PLAZA PAROTA, LOCAL 38
☎ 322 111 1095 - +52 322 225 3576
📧 @CIENCIAIARTEDENTALPV - DENTAL.CIENCIAIARTE@GMAIL.COM

Depilación Láser

bagü

📍 AV. FRANCISCO VILLA #1010, PLAZA PAROTA, LOCAL 38 - PUERTO VALLARTA
☎ 322 111 1095 - 322 225 3576
✉ BAGUDEPILACION@HOTMAIL.COM 📱 BAGU DEPILACIÓN LASER

NIDITO VALLARTENSE
VACATIONAL RENTALS

PET FRIENDLY

AV. FRANCISCO VILLA #1010, PLAZA PAROTA,
LOCAL 38 - PUERTO VALLARTA
+52 33 1298 3507
@NIDITOVACATIONALRENTALS

**NIDITO VALLARTENSE
MANTENIMIENTO**

- 🔧 MANTENIMIENTO A/A
- ⚡ ELECTRICIDAD
- 🚰 PLOMERÍA
- 🧱 TABLAROCA - ALBAÑILERÍA
- 🪚 CARPINTERÍA
- 🌿 JARDINERÍA
- 🎨 PINTURA

ESTUDIO DE ARQUITECTURA
CONSTRUCCIÓN
MANTENIMIENTO DE PROPIEDADES

📍 AV. FRANCISCO VILLA #1010,
PLAZA PAROTA, LOCAL 38 - PUERTO VALLARTA
☎ +52 33 1298 3507



DÍA DE COMPRAS

MODELO: ABIGAIL MARTÍNEZ

COORDINADORA GENERAL DE VALLARTA-NAYARIT GASTRONÓMICA

VESTIDO: COLECCIÓN S-S 2023 NOEMI BOUTIQUE @NOEMIBOUTIQUE

CALZADO: SIRENAS BOUTIQUE

ACCESORIOS: SIRENAS BOUTIQUE

MAQUILLAJE: KARINA ALVARADO @KAVANAMAKEUP

LOCACIÓN: LA ISLA SHOPPING VILLAGE @LAISLAVALLARTA

VEHÍCULO: DODGE JOURNEY 2023 - DISPONIBLE EN AUTOSER VALLARTA

DIRECCIÓN EDITORIAL: VIVIANA VÁZQUEZ

FOTOGRAFÍA: CLAUDIA ROMERO

DÍA DE COMPRAS

MODELO: ABIGAIL MARTÍNEZ

COORDINADORA GENERAL DE VALLARTA-NAYARIT GASTRONÓMICA

VESTIDO: COLECCIÓN S-S 2023 NOEMI BOUTIQUE @NOEMIBOUTIQUE

CALZADO: SIRENAS BOUTIQUE

ACCESORIOS: SIRENAS BOUTIQUE

MAQUILLAJE: KARINA ALVARADO @KAVANAMAKEUP

LOCACIÓN: LA ISLA SHOPPING VILLAGE @LAISLAVALLARTA

VEHÍCULO: DODGE JOURNEY 2023 - DISPONIBLE EN AUTOSER VALLARTA

DIRECCIÓN EDITORIAL: VIVIANA VÁZQUEZ

FOTOGRAFÍA: CLAUDIA ROMERO

LA ISLA

SHOPPING VILLAGE

ESTACION

Bienvenido

5





DÍA DE COMPRAS

MODELO: ABIGAIL MARTÍNEZ

COORDINADORA GENERAL DE VALLARTA-NAYARIT GASTRONÓMICA

VESTIDO: COLECCIÓN S-S 2023 NOEMI BOUTIQUE @NOEMIBOUTIQUE

CALZADO: SIRENAS BOUTIQUE

ACCESORIOS: SIRENAS BOUTIQUE

MAQUILLAJE: KARINA ALVARADO @KAVANAMAKEUP

LOCACIÓN: LA ISLA SHOPPING VILLAGE @LAISLAVALLARTA

VEHÍCULO: DODGE JOURNEY 2023 - DISPONIBLE EN AUTOSER VALLARTA

DIRECCIÓN EDITORIAL: VIVIANA VÁZQUEZ

FOTOGRAFÍA: CLAUDIA ROMERO

DÍA DE COMPRAS

MODELO: ABIGAIL MARTÍNEZ

COORDINADORA GENERAL DE VALLARTA-NAYARIT GASTRONÓMICA

VESTIDO: COLECCIÓN S-S 2023 NOEMI BOUTIQUE @NOEMIBOUTIQUE

CALZADO: SIRENAS BOUTIQUE

ACCESORIOS: SIRENAS BOUTIQUE

MAQUILLAJE: KARINA ALVARADO @KAVANAMAKEUP

LOCACIÓN: LA ISLA SHOPPING VILLAGE @LAISLAVALLARTA

VEHÍCULO: DODGE JOURNEY 2023 - DISPONIBLE EN AUTOSER VALLARTA

DIRECCIÓN EDITORIAL: VIVIANA VÁZQUEZ

FOTOGRAFÍA: CLAUDIA ROMERO





DÍA DE COMPRAS

MODELO: ABIGAIL MARTÍNEZ

COORDINADORA GENERAL DE VALLARTA-NAYARIT GASTRONÓMICA

VESTIDO: COLECCIÓN S-S 2023 NOEMI BOUTIQUE @NOEMIBOUTIQUE

CALZADO: SIRENAS BOUTIQUE

ACCESORIOS: SIRENAS BOUTIQUE

MAQUILLAJE: KARINA ALVARADO @KAVANAMAKEUP

LOCACIÓN: LA ISLA SHOPPING VILLAGE @LAISLAVALLARTA

VEHÍCULO: DODGE JOURNEY 2023 - DISPONIBLE EN AUTOSER VALLARTA

DIRECCIÓN EDITORIAL: VIVIANA VÁZQUEZ

FOTOGRAFÍA: CLAUDIA ROMERO

De Cantaro

Mezcal Bar & Grill
Traditional Live-Fire Cooking
SEAFOOD / STEAKS / AUTHENTIC MEXICAN CUISINE



Especialistas en Mezcal
EN ZONA ROMÁNTICA

📍 BASILIO BADILLO #219 EMILIANO ZAPATA. ☎️ 322 688 2159



RESTAURANT . BAR . CHOCOLATES . COFFEES



Vallarta Factory



TOSTADORES DE CAFE



CHOCOLATE ARTESANAL



CÓCTELES DE AUTOR



DESAYUNOS
LUNCH
Y CENAS

📍 LIBERTAD #100 COL. CENTRO, PUERTO VALLARTA ☎️ 322 222 0300

HIERBAS AROMÁTICAS: UN REGALO DE LA NATURALEZA PARA LOS SENTIDOS

Claudia Romero @@claucaromga

Las hierbas aromáticas son utilizadas en la cocina para perfumar los platillos, estimulan nuestros sentidos con el aroma de sus hojas y potencializan los sabores en el paladar. Las hierbas aromáticas tienen propiedades antioxidantes y antimicrobianas. La diferencia entre hierbas aromáticas y especias es que las primeras suelen tener la fragancia en sus hojas o tallos, mientras que las segundas suelen tenerlas en las semillas, cortezas o raíces.

Aromatic herbs are used in the kitchen to perfume dishes, they stimulate our senses with the aroma of their leaves and potentiate the flavors on the palate. Aromatic herbs have antioxidant and antimicrobial properties. The difference between aromatic herbs and spices is that the former usually have the fragrance in their leaves or stems, while the latter usually have it in the seeds, barks, or roots.

Albahaca, romero, tomillo, laurel y salvia son las hierbas mediterráneas de uso más común en la cocina.

Basil, rosemary, thyme, bay leaf and sage are the most commonly used Mediterranean herbs in the kitchen.

El aceite esencial de albahaca tiene propiedades insecticidas naturales

El té pertenece al grupo de las hierbas aromáticas y el café al grupo de las especias

Basil essential oil has natural insecticidal properties.

Tea belongs to the group of aromatic herbs and coffee to the group of spices.

El sabor de las hierbas aromáticas detona simultáneamente los receptores olfativos superiores de la nariz y las papilas gustativas.

Los aromas y olores constituyen el 60-70% del sabor de un plato

The flavor of the aromatic herbs detonates simultaneously the upper olfactory receptors in the nose and taste buds.

Aromas and odors make up 60-70% of the flavor of a dish

La cocina mexicana cuenta con hierbas aromáticas especiales que la distinguen mundialmente como el epazote, la hoja santa, el pápalo, la hoja de aguacate, el cilantro y el orégano.

Mexican cuisine has special aromatic herbs that distinguish it worldwide as epazote, hoja santa, papalo, avocado leaf, cilantro and oregano.

Además de la cocina, las plantas aromáticas también son utilizadas en la medicina y la cosmeatía.

In addition to cooking, aromatic plants are also used in medicine and cosmetics

Las hierbas aromáticas forman parte del intercambio de sabores que ha renido la humanidad a lo largo de su historia.

The aromatic herbs belong to mixed culture in the hunity history.



EL TAXCALITO

TORTAS & TACOS

CONTRATACIONES | CATERING
Servicio a Domicilio | Home Service
poquechi@hotmail.com + 52 322 148 2947
f El Taxcalito | MARTES MARKET MARINA

El sabor de la cocina tradicional mexicana, en una tortilla hecha a mano
The taste of traditional Mexican cuisine, in a handmade tortilla

Alouette VIOLINIST



322 192 9454
f Alouette Violinist
@Alouette_Violinist

CHEF
Ana
Rito



CENAS Y EVENTOS PRIVADOS
ASESORÍA DE MENÚ
DISEÑO DE PLATOS

@ANARITO_RITO
ANNQUEBO@GMAIL.COM

Happy
Pets



BOULEVARD BOSQUE CENTRAL, ESTADO DE MÉXICO, MEXICO
+52 55 7434 3028

HAPPYPETSMEXICO1@GMAIL.COM

Instagram icon HAPPYPETSMX1

HABLEMOS DE MÚSICA:

Los discos que hicieron vibrar al mundo

Diego Rodríguez @d4for

La música es un arte que nos transporta a lugares desconocidos, nos hace sentir emociones intensas y nos conecta con nuestro ser interior. En Seaview Magazine, recopilamos algunos de los mejores álbumes musicales de la historia que han sido capaces de capturar la esencia de los sentidos y el arte sensorial.

Music is an art that transports us to unknown places, makes us feel intense emotions and connects us with our inner being. At Seaview Magazine, we compile some of the best music albums in history that have been able to capture the essence of the senses and sensory art.



Uno de los álbumes más emblemáticos y revolucionarios de la historia de la música es "Sgt. Pepper's Lonely Hearts Club Band" de los Beatles. Este álbum es un viaje psicodélico a través de la música que nos provoca diferentes estados de ánimo, desde la euforia hasta la introspección, pasando por la tristeza y la nostalgia. La música de los Beatles se fusiona con sonidos experimentales y voces distorsionadas, creando una experiencia sensorial única que nos transporta a otra dimensión.

One of the most iconic and revolutionary albums in music history is "Sgt. Pepper's Lonely Hearts Club Band" by the Beatles. This album is a psychedelic journey through music that provokes us in different moods, from euphoria to introspection, through sadness and nostalgia. The Beatles' music is fused with experimental sounds and distorted voices, creating a unique sensory experience that transports us to another dimension.

Otro álbum que nos lleva a un viaje sensorial es "Dark Side of the Moon" de Pink Floyd. Este álbum se ha convertido en una obra maestra del rock progresivo y es famoso por sus efectos de sonido envolventes y su complejidad musical. Desde la introducción de corazones latiendo hasta los susurros que se escuchan a lo largo de la grabación, el álbum es un desafío constante a nuestros sentidos.

Another album that takes us on a sensory journey is Pink Floyd's "Dark Side of the Moon." This album has become a progressive rock masterpiece and is famous for its surround sound effects and musical complexity. From the beating hearts intro to the whispers heard throughout the recording, the album is a constant challenge to our senses.



En el ámbito del jazz, "Kind of Blue" de Miles Davis es un álbum que se destaca por su elegancia y su sencillez. La música de Davis fluye como el viento, con notas suaves y seductoras que nos llevan en un viaje a través de diferentes estados de ánimo. La sutileza de la música de Davis y su capacidad para expresar emociones con una sola nota es lo que lo hace único.

In the field of jazz, "Kind of Blue" by Miles Davis is an album that stands out for its elegance and simplicity. Davis' music flows like the wind, with soft and seductive notes that take us on a journey through different moods. The subtlety of Davis' music and his ability to express emotion with a single note is what makes him unique.

La música es un arte que nos transporta a través de los sentidos y el arte sensorial. Los álbumes que mencioné son solo algunos ejemplos de cómo la música puede ser una experiencia intensa y emocional. Sea cual sea tu estilo musical, lo importante es tener la mente y el oído abierto a la buena música, esa que despierta nuestros sentimientos y dejarse llevar por su magia.

Music is an art that transports us through the senses and sensory art. The albums I mentioned are just a few examples of how music can be an intense and emotional experience. Whatever your musical style, the important thing is to keep your mind and ear open to good music, the kind that awakens our feelings and let yourself be carried away by its magic.

Silver

pure
perfection
love

moons

original silver from taxco

CALLE POPA 11 - TORRE DE LA MARINA | 322 380 7460



Alu

MAKE UP ARTIST



322 192 9454
f Alouette Violinist
@@alu_makeup_artist

EU
EXPRESIÓN UNIVA
UN ACENTO EN LA CULTURA

UNIVA
La Universidad Católica

Transgrediendo
al establishment



f /AgoraUNIVA @AgoraUNIVA



SUDA, SONRIE Y HAZ EL
EJERCICIO OTRA VEZ

QUANTUM
CROSS TRAINING

ENTRENAMIENTO CROSSFIT - ASESORIA NUTRICIONAL
FISIOTERAPEUTA - BAÑOS CON REGADERA

CALLE VENECIA #131 - VERSALLES, PUERTO VALLARTA
322 224 8640 @QUANTUMCROSSTRaining

LOS NARICES: ALQUIMISTAS DE LOS AROMAS *ALCHEMISTS OF AROMAS*

Victoria Vázquez @vycky_79

Detrás de todo gran perfume existe un alquimista profesional que al mezclar algunos de los 5000 componentes disponibles para crear un perfume, logra obtener aromas exquisitos, donde solo los mejores perdurarán a través del tiempo, mejor conocidos como "Los Narices", estos expertos son un eslabón vital pero poco conocido en la industria de la belleza.

A pesar de que hoy en día existen varias academias que se encargan de la formación de perfumistas, las más renombradas, en Francia, es bien sabido que los mejores desarrollan su talento desde muy pequeños, de hecho, solo existen aprox. 300 en todo el mundo y es que no es una profesión nada fácil ya que requiere de mucho trabajo, persistencia, una gran memoria olfativa y mucha sensibilidad.

LA SINESTESIA Y EL PERFUMISTA.

Pueden pasar muchas cosas cuando hueles un perfume: los aromas pueden recordarnos a nuestras madres, a un gran amor, a lugares o a momentos en el tiempo. Cuando un perfumista que nace o desarrolla un rasgo de procesamiento sensorial llamado sinestesia olfativa, tiene la capacidad de experimentar una fragancia. La sinestesia es un fenómeno de carácter neurológico en el que un estímulo sensorial lleva involuntariamente a tener una experiencia simultánea con otro sentido, así es ver y oler el mundo al mismo tiempo, para un perfumista esta herramienta es invaluable ya que puede descubrir asociaciones mentales, recuerdos de personajes, imágenes fijas o en movimiento a través de los olores, esto le permite hacer sus mezclas más tangibles y prácticas e interpretar el olor correctamente.

"Un perfume es la melodía, los aromas las notas, sólo hay que saberlos mezclar con gracia y surge la magia"

ALBERTO MORILLAS
CONSIDERADO UNO DE LOS MEJORES "NARICES" DEL MUNDO.

Behind every great perfume there is a professional alchemist who, by mixing some of the 5000 components available to create a perfume, manages to obtain exquisite aromas, where only the best will last through time, better known as "Los Narices", these experts are a vital but little-known link in the beauty industry. Despite the fact that today there are several academies that are responsible for the training of perfumers, the most renowned in France, it is well known that the best develop their talent from a very young age, in fact, there are only approx. 300 worldwide and it is not an easy profession since it requires a lot of work, persistence, a great olfactory memory and a lot of sensitivity.

Synesthesia and the perfumer:

Many things can happen when you smell a perfume: aromas can remind us of our mothers, a great love, places or moments in time. When a perfumer is born or develops a sensory processing trait called olfactory synesthesia, they have the ability to experience a fragrance. Synesthesia is a neurological phenomenon in which a sensory stimulus involuntarily leads to having a simultaneous experience with another sense, this is seeing and smelling the world at the same time, for a perfumer this tool is invaluable since it can discover mental associations, memories of characters, still or moving images through smells, this allows you to make your mixes more tangible and practical and interpret the smell correctly.



Aleicy Flores

SAXOFONISTA


The music for your event

📍 @aleicy_flores
📌 Aleicy Flores saxofonista
📞 322 229 3917

www.aleicyfloresmusic.com



BOOK NOW




CHOICE THE BEST OPTION FOR YOUR VACATIONS AT PV!

THE BEST LOCATIONS AT:

- PENINSULA PUERTO VALLARTA (NORTH HOTEL ZONE)
- PAVILION PUERTO VALLARTA (ROMANTIC ZONE)

ALL AMENITIES IN THE HEART OF PUERTO VALLARTA

+52 322 3819844
MS PROPERTY RENTAL VALLARTA




El Gran Ballet

MEXICANÍSIMO

SHOW MEXICANO Y PREHISPÁNICO
PRESENTACIONES PRIVADAS
322 117 5070 | @BALLET_MEXICANISIMO



EL ARTE COMO MENSAJE

El arte a través del tiempo y sus variantes han sido el canal de las historias, reflexiones, testigos, conocimiento y es ahora una herramienta de comunicación que a los jóvenes les conmueve y motiva.

Los jóvenes tienen mucho talento que demostrar, dentro de UNIVA se han desenvuelto en diferentes rubros como el deporte y la cultura desde las semanas culturales y el aniversario de la institución como Semana UNIVA.

El talento es "un mar en un vaso de agua" en palabras del Coord. de Desarrollo Integral de UNIVA Vallarta el Mtro. José Luis Castellón, debe salir y no contenerse, el talento ayuda a la expresión de los jóvenes, desde la participación en un deporte hasta improvisar un rap, genera contagio para los demás alumnos además identifica a otros talentos que se pueden impulsar.

Otros alumnos temen por fallar en el intento, ya que en voz de Laura Villegas alumna de UNIVA Vallarta, sienten pánico al probar nuevas cosas mientras que ella, desde una perspectiva optimista, prefiere intentar un nuevo salto, adquiriendo experiencia, mismos riesgos que le han otorgado el tercer lugar en el concurso de murales urbanos "TransformArte en Agua" por SEAPAL Vallarta, en el cual plasma el mensaje del cuidado del agua a través de una versión menos trágica como suele hacerse, transmitiendo la belleza del recurso, los paisajes que crea, el entorno que construye y no a través de la tragedia o del desperdicio, y el primer lugar en el "Make up Show" del Sistema UNIVA. Laura comparte entre sus compañeros se motivan a participar, ya que así disminuyen el miedo al "Fracaso", para ella es importante estar realizando nuevas actividades que puedan permitirle ser más autosuficiente para adquirir nuevos conocimientos y salir de su zona de confort.

Los jóvenes de ahora son más autodidactas desarrollando nuevas habilidades desde plataformas digitales. El Mtro. José Luis menciona que el arte es la fusión del talento y la disciplina, ayuda a expresar emociones, pensamientos, diálogos y problemas en un momento y espacio definido, sin contención, una tarea que se vuelve un reto cuando falta apoyo de las comunidades, también menciona que encasillar a los jóvenes en una sola disciplina frena el desarrollo de la persona, ya que puede existir más de un talento oculto en cada individuo, corriendo el riesgo de no ser descubierto.

Through time, art and its variants have been the channel of stories, reflections, witnesses, knowledge and is now a communication tool that moves and motivates young people.

Young people have a lot of talent to show, within UNIVA they have worked in different areas such as sports and culture since the cultural weeks and the anniversary of the institution as UNIVA Week Talent is "a sea in a glass of water" in the words of the Coord. of Integral Development of UNIVA Vallarta the Mtro. José Luis Castellón, must go out and not hold back, talent helps the expression of young people, from participating in a sport to improvising a rap, it generates contagion for the other students, it also identifies other talents that can be promoted. Other students fear failing in the attempt, since in the voice of Laura Villegas, a UNIVA Vallarta student, they feel panic when trying new things while she, from an optimistic perspective, prefers to try a new leap, gaining experience, the same risks that have awarded third place in the urban mural contest "TransformArte en Agua" by SEAPAL Vallarta, in which he captures the message of caring for water through a less tragic version as is usually done, transmitting the beauty of the resource, the landscapes it creates, the environment that builds and not through tragedy or waste, and first place in the "Make up Show" of the UNIVA System. Laura shares among her classmates that they are motivated to participate, since this way they reduce the fear of "Failure", for her it is important to be doing new activities that can allow her to be more self-sufficient to acquire new knowledge and get out of her comfort zone. Young people today are more self-taught developing new skills from digital platforms. The Master José Luis mentions that art is the fusion of talent and discipline, it helps to express emotions, thoughts, dialogues and problems in a defined moment and space, without contention, a task that becomes a challenge when there is a lack of support from the communities, as well He mentions that pigeonholing young people into a single discipline slows down the development of the person, since there may be more than one hidden talent in each individual, running the risk of not being discovered.



Mistral

A SAILBOAT WITH UNIQUE STYLE

BOOK NOW THE BEST TIME
OF YOUR VACATION!

CONTACT US! ¡LLÁMANOS! +52 55 3664 7454



Yoga en Vallarta

¡Sé parte de la comunidad!

Facebook Instagram @TarakaYoga



tarakayoga.com.mx

Preparatoria

UNIVA Vallarta

ven y vive nuevas experiencias

Menciona este anuncio
y obtén un descuento *

Actividades culturales

- Música
- Pintura y dibujo
- Baile moderno y folklor

Actividades deportivas

- Fútbol
- Voleibol
- Acondicionamiento físico

Pastoral

- Labor comunitaria
- Campamentos



¡Inscríbete hoy!

#UNIVAVallarta

CRECER COMO TÚ QUIERES



*Pregunta por el descuento vigente



44 FIL Palacio de Minería — MÉXICO

SeaVIEW MAGAZINE



CONFERENCIA: ¿POR QUÉ APOSTAR POR LOS MEDIOS IMPRESOS EN LA ERA DIGITAL?
SEAVIEW MAGAZINE DE PUERTO VALLARTA PARA EL MUNDO.
SALÓN CABALLITO, PALACIO DE MINERÍA, CIUDAD DE MÉXICO.

La vida es una montaña rusa en bucle de sorpresas y consecuencias del trabajo que realizamos. Para el equipo de Seaview Magazine la participación en la 44ª Feria Internacional de Libro del Palacio de Minería representó un paso gigante en el camino que estamos recorriendo, no solo por la importancia del evento, sino también por el imponente lugar donde se realiza y la respuesta de todas las personas que llenaron el Salon Caballito para escuchar sobre la resistencia del papel en la era digital, y además conocer más sobre la revista, su equipo y los planes y proyecciones que hay para hacer crecer más Seaview y dar contenido de calidad a una comunidad que se ha creado y que sigue aumentando cada día. A todos, infinitas gracias, nos vemos muy pronto Ciudad de México.

Life is a looping roller coaster of surprises and consequences of the work we do. For the Seaview Magazine team, participation in the 44th Palacio de Minería International Book Fair represented a giant step in the path we are following, not only because of the importance of the event, but also because of the impressive place where it is held and the response from all the people who filled the Salon Caballito to hear about the resistance of paper in the digital age, and also learn more about the magazine, its team and the plans and projections that exist to make Seaview grow more and provide quality content to a community that has been created and continues to grow every day. To all, infinite thanks, see you very soon Mexico City.





DR. SERGIO
MIRAMONTES
MEDICINA ESTÉTICA Y ANTIENVEJECIMIENTO

“Especialista en llevar al Máximo
tu Belleza, Salud y Juventud”

¡AGENDA TU
CITA AHORA!

+52 33 2228 8200

DrSergioMiramontes.mx

dr.sergiomiramontes

contacto@drsorgiomiramontes.mx



ESTO ES NISSAN KICKS e-POWER ELECTRIZANTE CON TU VIDA



VERSIONES

- Advance
- Exclusive
- Platinum

GARANTÍA

3 AÑOS o 60,000 km

AUTONOMÍA
900 km

VENTAJAS

- Aceleración única
- Experiencia de manejo más emocionante
- Rango de autonomía extendido

BENEFICIOS

Nissan Kicks e-POWER está clasificado como vehículo eléctrico, por lo que tiene acceso a los mismos beneficios gubernamentales que Nissan Leaf:

- Exención del pago de tenencia
- Exento de programas "hoy no circula"

PARA MÁS
INFORMACIÓN
ESCANEA EL CÓDIGO QR

e-Step es la tecnología integrada en Nissan Kicks e-POWER con la que puedes conducir usando sólo un pedal.

La función del motor de gasolina es generar energía para recargar la batería.

