

OPEN

EL HOMBRE DE HOY

openrevista.com

EL SUEÑO LLAMADO
ADRIANA LOUVIER
POR FIN SE VOLVIÓ REALIDAD

LOS HERMANOS CUARÓN Y SUS DOS NUEVAS PELÍCULAS

ACURA MDX 2014 LA GENÉTICA DEL LUJO

OPCIONES CULINARIAS MEXI BOCU BRETÓN ROSTICEROS

CALIFORNIA PARAÍSO EN LA MONTAÑA

ABIERTO MEXICANO DE DISEÑO

CLOSE UP: LUIS OROZCO GIANLUCA SICILIANO

FITNESS GUÍA PARA CORREDORES DE ÉLITE

ESPECIAL RELOJES
DENTRAS DE UN SOLO TIEMPO

MEJORES ESTILO
PARA FIRMAR AL HOMBRE PERFECTO

100 OBRAS MAESTRAS DE ÉPOCA

grupo gin 2014

PRINTED IN MEXICO USD 4.50

BREVES

St. Regis CATADORES DE EXCELENCIA

Como cada año, la revista norteamericana Wine Spectator entregó su Premio a la Excelencia; este año el reconocimiento fue para J & G Grill México, por contar con la más amplia selección de vinos a la carta, los cuales maridan a la perfección con el excelente menú que presume el lugar. El restaurante, ubicado en el prestigioso hotel St. Regis Ciudad de México, ofrece sofisticada comida americana contemporánea, con toques mexicanos.

Dulce Gusto EL CAFÉ COMO LO QUIERAS

Nuestro Dulce Gusto celebra sus primeros cinco años en el mercado mexicano. Desde que salió a la venta, este sistema multibebidas diseñado a las calidades tradicionales no sólo por su presentación orgánica, sino por la cantidad de funciones que permiten degustar bebidas frías o calientes con opciones a café, té o chocolate.

IZOD LIGEREZA AMERICANA

La marca sportswear IZOD presentado en la Galería de Arte Central, en San Miguel Chapultepec, los avances de su temporada primavera-verano 2014. Se trata de diseños que combinan a la perfección la frescura ligera del estilo americano, con la elegancia casual más ad hoc para asistir a ese evento deportivo de fin de semana en el club.

Jack Daniel's CELEBRACIÓN CON WHISKY

El legendario celebró la celebración del 50 aniversario de esta marca. La bebida en sí fue filtrada más en un momento, pero el sabor que fue real. Por ello, la marca creó tres especímenes, conocidos y brindó con muchos honores del editor Jack Daniels.

* | Green Corner EL CLIMA DE LA DISCORDIA

Un estudio reciente realizado en Japón ha demostrado las consecuencias catastróficas que ha producido el cambio climático. Bajo el compás de la rotación de las estaciones y su sabor, con ejemplares estudiados en la década de los 70. Los investigadores hallaron que los manzanos Fuji de hoy dan sus frutos firmes y tienen mayores concentraciones de un ácido específico que contribuye a su gusto. Esto hace programarse cultivos entre cosas han cambiado sin que lo percibamos a simple vista.

OPEN OCTUBRE 2013