



@yellowbird.bar

### YELLOW GARDEN

Ricardo Sandoval es uno de los *bartenders* más talentosos de nuestro país. Conocer su coctelería es tarea obligada para cualquier amante de tragos clásicos y ultracreativos a partes iguales. En su edición pandemia, su bar no solo tiene un *pop-up* en un jardín al aire libre, también ofrece cocteles listos para llevar a casa. ■ Ricardo Sandoval is one of the most talented bartenders in Mexico. Any fan of both classic cocktails and ultra-creative mixology would be missing out if they didn't get to know his cocktail offerings. In its pandemic version, the bar not only has a pop-up in an open-air garden, there's also cocktails "to go" for enjoying at home.

estatesatacqualina.com/es



### THE ESTATES AT ACQUALINA

En respuesta a los nuevos tiempos llegan estas oficinas de lujo, situadas en Miami. Se trata de residencias desarrolladas con atención a los detalles para tiempos que requieren estar más en el hogar: vistas espectaculares, mucha luz natural y áreas privadas para reuniones pequeñas donde trabajar "desde casa" es sinónimo de comodidad total y elegancia. ■ As a response to these new times we're living in, these luxury Miami offices are located within residences and have been developed with special attention to the details that we seek now that we are spending more time at home: spectacular views, plenty of natural light, and private areas for meetings. Here, "working from home" means total comfort and elegance.

@pizzeria\_lardo

### PIZZERÍA LARDO

Algo saben de cocina italiana los chefs Federico Sali y Elena Reygadas. Por ello abrieron este proyecto que deriva de Lardo, su primer restaurante en conjunto. Aquí se encuentra la mejor masa de pizza en la Ciudad de México. También una mezcla de ingredientes de primera calidad para preparaciones clásicas como la Margarita, hasta una con chicharos, tocino y hierbabuena. ■ Chefs Federico Sali and Elena Reygadas know a thing or two about Italian cooking. That's why they undertook this project that follows Lardo, their first joint restaurant. Here diners can expect not only the best pizza dough in Mexico City, but also a blend of top-quality ingredients with classic preparations like the Margherita, as well as a pizza topped with peas, bacon, and spearmint.



# So Many Good Reasons

Con increíbles propuestas, nacidas durante meses complejos, estos lugares nos invitan a iniciar el año con ánimo renovado.

Emerging at a difficult time, these places invite us to start the year with renewed spirits and incredible things to try.



@panaderia\_san\_simon\_valle

### PANADERÍA SAN SIMÓN

El aroma del pan recién horneado siempre nos lleva a un lugar feliz. Si se combina con un espacio que rinde honores a la naturaleza, qué mejor. Así sucede en el más reciente proyecto del estudio MYT+GLVDK en Valle de Bravo. La propuesta incluye pizzas, café y productos locales como miel de abeja, entre otros. ■ The smell of freshly baked bread always takes us to a happy place. Combine this with a place that pays tribute to nature and all the better! That's the case with the most recent undertaking from MYT+GLVDK studio in Valle de Bravo. Food offerings includes pizza, coffee, and local products such as honey and more.



@niddocafe

### NIDDO CAFÉ

El imperio de Niddo crece en la calle de Dresde, en la Juárez, por una justa razón: lo que hacen está bien hecho, desde el corazón. En la esquina con Praga acaban de abrir una cafetería que ofrece distintas bebidas, muchísimos postres y varios sándwiches infalibles a la hora de cumplir cualquier antojo. ■ The Niddo empire is expanding on Dresde Street in Mexico City's Juárez neighborhood, and for good reason: everything they do is done well, comes from the heart, and the pleasure in showing love. On the corner with Praga, they've opened a coffee shop serving beverages, desserts, and sandwiches that never fail to hit the spot.