



TENDENCIAS

VERANO 2025

**¡TRIPLE DIVERSIÓN!
UN GOLPE DE COLOR
PERLAS BASADAS EN
PLANTAS
METAS DE LA DIETA
GLP-1**



VERANO 2025

UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS



LA REGLA DE TRES

Los vuelos de comidas están de moda de nuevo—
dándoles a los comensales opciones y oportunidades para
experimentar aún más.



AUDACES & BRILLANTES

¡Póngalo en grande con colores que gritan a toda voz
“compárteme” en los medios sociales!



PERLAS DIVERTIDAS

Estos estallidos de sabor añaden texturas, colores, y
sabores únicos a las bebidas, los postres, y aún más.



LAS DIETAS GLP-1 ENTRAN LA ESCENA

Olvídense de las dietas Keto, Paleo, y del ayuno intermitente...los chefs
ahora están enfocándose en esta nueva generación de dietas.



¡AÑADA UN ELEMENTO
SORPRENDENTE...NATURALMENTE!

TRIOS DE SABORES

MUCHO MÁS RENTABLE

¡Los clientes quieren experimentar más! Ofreciendo una mezcla & combinaciones de platos de diferentes sabores atrae a los clientes que están buscando la personalización, la variedad, y el valor.



- **Zaxby's** ha extendido las horas de operación y ha añadido un plato nocturno, el Zappetizer Trio—una mezcla y combinación de tres aperitivos y tres salsas empacadas de sabor—en ubicaciones participantes para el verano.
- **Outback Steakhouse** ofrece la “Aussie 3-Course Meal” con tres niveles de precios fijos; las selecciones incluyen las elecciones de sopa/ensalada, plato principal, y postre.
- **Chili's** tiene una oferta de un trio de salsas para sumergir que viene con chips y se puede emparejar con su combinación de cena económica “3 For Me”.
- **The Melting Pot** ha entrado en juego también con la comida “BFFF 3-Course” lo que se traduce como Best Fondue Friends Forever (los mejores amigos del fondue para siempre).

MAXÍMICE LOS SABORES

APERITIVOS

HUMUS DE REMOLACHA
CAVIAR DE DEDOS DE LIMA
CEBOLLAS ROJAS
ESCABECHADAS
CHILES SHISHITO
CHAMUSCADOS

ENSALADAS

REMOLACHAS
SANDÍA
TOMATES CEREZO
TAJADAS DE
NARANJA
SANGUINA
NECTARINAS
HECHAS A LA
PARRILLA

PLATOS ACOMPAÑANTES

PAN FOCCACIA DE UBE
ACHICORIA
CHAMUSCADA
KIMCHI PICANTE
ZANAHORIAS ARCOÍRIS

PLATOS PRINCIPALES

FLORES
COMESTIBLES
ARILOS DE
GRANADAS
CEBOLLINO HECHO
A LA PARRILLA
PESTO DE HIERBAS
FINAS

POSTRES

CELOSÍA DE FRESA
RALLADURAS
DE CÁSCARAS
DE CITRICOS
CRISTALIZADAS
PIÑA HECHA A LA
PARRILLA
KUMQUATS

BEBIDAS

BATIDOS DE AÇAÍ
LIMONADA DE LAVANDA
BOBA DE TÉ ANCHAN
TÉ DE HIBISCOS

PALETA DE COLOR DEL VERANO

Añada un choque de color audaz a los platos del verano para atraer a los comensales vía los medios sociales. Cree un plato impresionante que haga que los comensales digan "¡Yo quiero ESO!"

ESFERAS DE SABOR

s caviars de productos agroalimentarios, la pulpa de la lima dedo, la bebida boba de frutas, y las perlas comestibles...estos ingredientes y técnicas prestan color, textura, y algo divertido a los platos a través de todo el menú. Fáciles de hacer o añadir, estos toques de sabor pueden convertirse en la diferencia entre lo bueno y lo excelente.



- La gastronomía molecular introdujo las esferas de las flores comestibles que son más usualmente hechas con sabores tales como la fresa, el mango, la maracuyá, y el melón sandía —pero el cielo es el límite con esta técnica.
- Añadiendo la salsa ardiente puede hacerse ingeniosamente con perlas rellenas con chile que prestan sabor picante a los tacos, las tostadas, el pico de gallo, y los ceviches.
- Dele a los platos de proteína y las ensaladas notas de vegetal con un “caviar” de hierbas finas hecho con cilantro, albahaca, perifollo, o perejil.
- Algunos chefs prefieren omitir el proceso de Esferificación y utilizan la pulpa natural de las limas dedos para añadir el brillante sabor de los cítricos en tonos verdes, rosados, o amarillos.
- La Boba o perlas de tapioca siguen muy de moda tanto en las bebidas como los postres. Estas gomosas orbes se pueden hacer un una miríada de sabores.

**¡SORPRESAS
DELICIOSAS!**

PLATOS DE DIETA GLP-1

Los platos altos en proteínas y centrados en los productos agroalimentarios han remplazado los que son bajos en grasa y bajos en calorías para un promedio aumentante de la población—ya que las medicaciones GLP-1 se han convertido en la opción dietética para muchos en 2025.

VERDURAS HOJOSAS

COL RIZADA
ESPINACA
BERZAS
RÚCALA

VEGETALES

BRÓCOLI
COLES DE BRUSELAS
ZANAHORIAS
COLIFLOR

ARÁNDANOS Y BAYAS

ARÁNDANOS AZULES
ZARZAMORAS
FRAMBUESAS
FRESAS

LA LISTA DE MODA



- Derroches sociales
- Sebo de carne de res
- Múltiples salsas
- Guarniciones de hojas de apio
- El sabor del año: azúcar moreno
- Cocteles con queso
- Ube
- ¡Más pepinillos!
- Exquisita gastronomía china
- Todo saboreado con Tiramisu
- Refrescos sucios
- Ensaladas cortadas
- Shawarma de champiñones
- Limonada de lavanda
- Cenar al aire libre
- Bolas de masa
- Pistachos
- St. Germain
- Pandan
- Melones del verano hechos a la parrilla

- Aportando ideas al menú utilizando IA
- Cocteles especiales sin alcohol
- Nostalgia de los 90s/00s
- Opciones basadas en las plantas
- Matcha
- Bayas del punto culminante de la temporada
- Empaques compostables
- Ingredientes altos en proteínas
- Local y/o orgánico
- Fruta tropical
- Comidas que fortalecen en bienestar mental
- Mezclas internacionales
- Botánicos
- BBQ japonés
- Champiñones
- Platos de merienda para la cena
- Platos de fideos fríos
- Transparencia



VISITE MARKON.COM

Cliquee en nuestro sitio web para que pueda descargar los circulares informativos de Markon a cualquier tiempo que los necesite— ¡es rápido & fácil!

COSECHA FRESCA

Resumen semanal del mercado de las verduras frescas incluyendo los precios, las cantidades, y la calidad.

TENDENCIAS

Un pronóstico semestral acerca de lo que se encuentra en el horizonte culinario.

Fuentes (en inglés):

AP News
Datassential
Flavor & The Menu
Food Business
Foodservice Director
Helman's Group
Mintel
Nation's Restaurant News

New York Times
ProChef Smartbrief
Produce Bluebook
QSR Magazine
Restaurant Business
Restaurant Hospitality
Restaurant Smartbrief
Tasting Table

