



TENDENCIAS

OTOÑO 2025

**MÁS QUE LAS ESPECIAS
DE CALABAZA
INGREDIENTES
SUPRARECICLADOS
AUTÉNTICA CIUDAD DE
MÉXICO
ENSALADAS DEL OTOÑO**



OTOÑO 2025

UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS



DISFRUTA DE LOS SABORES DEL OTOÑO

Manzanas, peras, canela, caramelo... ¡Hay más que calabaza en el menú!



DEL CAMPO A LA MESA

Los chefs están reduciendo el desperdicio de alimentos reutilizando los restos, las pieles, las cáscaras y las pulpas.



DEL CARRITO CALLEJERO AL RESTAURANTE DE ALTA GAMA

Este año estamos presenciando el auge de los platillos auténticos de la Ciudad de México.



TAZONES DE LA COSECHA

La comida reconfortante se extiende a los menús de ensaladas esta temporada.



PERA &
JENGIBRE

¿CALABAZA QUIÉN?

AMPLIANDO EL MENÚ DE OTOÑO

Cada año, los analistas de tendencias predicen el fin del sabor a calabaza, y cada año sigue reinando. Pero ¿quién dice que es el único sabor en el menú? Otros sabores emergentes de otoño atraen a los clientes que se unen a este cambio de temporada.

- **Starbucks** lo inició todo, pero eso no significa que no haya ampliado su repertorio con ofertas tales como el crujiente de pacanes y la especia de manzana y caramelo.
- **The Cheesecake Factory** está presentando las notas cítricas únicas del yuzu en los cócteles tales como el Yuzu Crush y el Yuzu Drop (una versión modernizada del clásico Lemon Drop).
- **Tim Horton's** sirve el Apple Cider Timbit, un donut del tamaño de un bocado con profundas notas de manzana, mientras que Dunkin' Donuts ha traído de regreso el Braided Apple Pie y los sabores de malvavisco del Cereal 'N Milk Latte.
- **Boozehounds** se internacionaliza con el Bibingka, un postre otoñal de origen filipino: un pastel de arroz con coco hecho con Macapuno y brillante crema de patata morada.

SABORES ACOGEDORES



CONDIMENTOS

ACEITES INFUSIONADOS
CON AJO & PIEL DE
CEBOLLA
MERMELADA DE BAYAS
IMPERFECTAS
CÁTSUP DE CÁSCARA/
CORAZÓN DE TOMATE
VINAGRETA DE PULPA DE
APIO

PAPAS FRITAS Y GALLETAS

PULPA DE REMOLACHA
CÁSCARAS DE PATATA
PLÁTANOS
DEMASIADO
MADUROS
HOJAS DE COL RIZADA
IMPERFECTAS

SALSAS

PESTO DE ZANAHORIAS
CHIMICHURRI DE RAÍZ
DE CILANTRO
CONSOMÉ DE ALLIUM
SHERMULA DE RAÍZ DE
PEREJIL

ENCURTIDOS

CORTEZAS DE
SANDÍA
TALLOS DE BRÓCOLI
NÚCLEOS DE COL
TOMATES VERDES

JARABES SIMPLES

CÁSCARAS DE
CÍTRICOS
HOJAS DE HINOJO
TALLOS DE
ALBAHACA & MENTA
CÁSCARAS DE
PEPINO

POLVOS

BAYAS IMPERFECTAS
FLORES DE ANCHAN
PULPA DE ZUMO DE PIÑA
CÁSCARAS DE
REMOLACHA

NO DESPERDICIES, NO TE FALTARÁ

En el entorno de servicios de alimentos actual, cada dólar cuenta, por lo que maximizar y utilizar de forma cruzada todos los ingredientes puede convertir los desechos en ingresos.

EL SABOR DE CDMX

COCINA MEXICANA MÁS ALLA DEL FAMILIAR ESTILO TEX-MEX

Los chefs y los amantes de la gastronomía se están cambiando a los auténticos sabores de la capital de México, donde se fusionan los sabores regionales del país. Las recetas antiguas están dando forma a los menús modernos, atrayendo a aficionados de todo el mundo.



- Los chefs de alta cocina están adoptando la tendencia hi-low o alta-vaja reinterpretando platos de estilo callejero, tales como las albóndigas, los elotes y los chiles rellenos.
- Los tlacoyos, las tlayudas y los huaraches hechos con masa de maíz azul están repletos de ingredientes como los frijoles negros, los champiñones, los nopales, los calabacines, los rábanos y una variedad de salsas con mucho chile.
- Se preparan tamales sofisticados envueltos con hojas de plátano y hoja santa y cubiertos con ricas salsas de mole, picante huitlacoche, crujiente jícama y suave guacamole.
- Los postres van más allá de lo habitual y utilizan frutas nativas tales como la guayaba, el tamarindo, las chirimoyas, los zapotes, los tejocotes y las tunas.
- El mezcal reina en los menús de los cócteles, especialmente la popular margarita al pastor con los sabores de piña y de chile Serrano.

CALLEJERO & AUTÉNTICO

COSECHAS SALUDABLES

PRESENTANDO EL OTOÑO

Las ensaladas de otoño se caracterizan por lo mejor de los productos de LA temporada, desde las crujientes manzanas y las jugosas peras hasta los vibrantes tubérculos asados y las robustas verduras. Combine estos robustos ingredientes con sabores naturales para crear tazones de la temporada que les encantarán a los comensales.

VERDURAS

RSS COL RIZADA
DESMENUZADA
RSS MEZCLA CRUJIENTE
DE LA COSECHA
RSS MEZCLA DE LECHUGA
MANTECOSA BISTRO
MFC LECHUGA ROMANA
ARTESANAL

PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

CALABAZAS DURAS
CHAMPIÑONES
COLES DE BRUSELAS
HIGOS

OBERTURAS

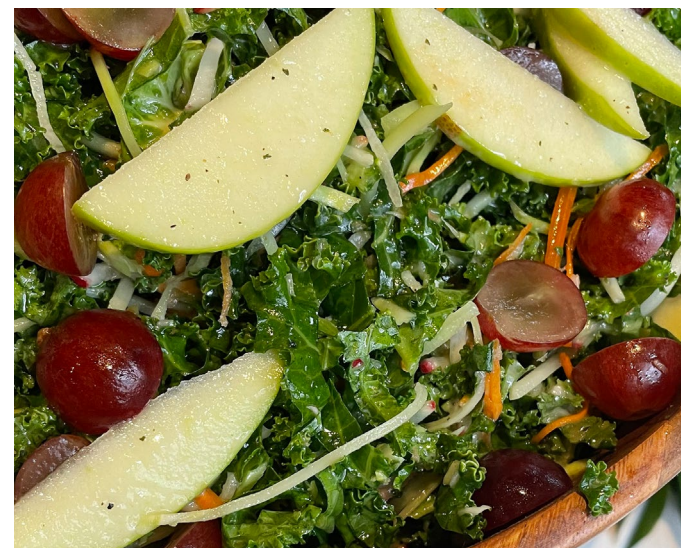
GARBANZOS
SEMILLAS TOSTADAS
CRUTONES DE PAN DE
MAÍZ
SEMILLAS DE
GRANADA

LA LISTA DE MODA



- Gastronomía experiencial
- Recetas para redes sociales
- Ensaladas gigantes
- Col Hispi
- Musubi
- Barritas de aperitivos
- Masa madre
- Comida para llevar de alta calidad
- Adaptógenos
- Indulgencia
- Pizza de cebolla francesa
- Bebidas con infundidas con proteínas
- Crujiente
- Dulces de miso
- Porciones de Ozempic
- “Kidulting”
- Chiles de ají amarillo
- Castaños + cítricos
- Cócteles de mezcal
- Notas florales

- Sabores acidulados
- Cocina indígena americana
- Combinaciones de sabores dulce y picante
- Bebidas inspiradas por las celebridades
- Camión restaurante con servicio de mesa
- Pistou
- Tés de jengibre
- Retro bocadillos
- Condimentos de limón en conserva
- Adobo
- Calabaza + chiles picantes
- Lima negra
- Menús reducidos
- Bollos Bao para hacer pizza
- Condimentos asiáticos
- Bayas de saúco
- Reduciendo el desperdicio de alimentos con IA



VISITE MARKON.COM

Cliquee en nuestro sitio web para que pueda descargar los circulares informativos de Markon a cualquier tiempo que los necesite—ies 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):

Datassential
Eater
Flavor & The Menu
Foodservice Director
Friday Feed
Nation's Restaurant News
ProChef Smartbrief

Produce Bluebook
QSR Magazine
Restaurant Business
Restaurant Hospitality
Restaurant Smartbrief
The New York Times

