



# 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  
CONSUMÉ 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 DESPERDICES, 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 CRUIENTE 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.

## Fuentes (en inglés):

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

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

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