



TENDENCIAS

PRIMAVERA 2026

**RESTAURANTES
ASIÁTICOS DE COMIDAS
RÁPIDAS
LA ERA DE LAS BEBIDAS
SIMPLICIDAD
NÚCLEO DE COL**



PRIMAVERA 2026

UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS



GUSTOS POR EL SABOR

Los restaurantes de comidas rápidas asiáticas ofrecen los sabores intensos y adictivos que los comensales de hoy están buscando.



EXPRÉSATE

La Generación Z usa las bebidas para comunicar su estilo, valores y personalidad.



CONTENIDO REFINADO

Aunque la fusión global sigue siendo muy relevante, el volver a lo básico es un movimiento contrario que está ganando fuerza.



LA NUEVA VERDURA DE MODA

¡Su popularidad se debe a la presión de los precios, la alimentación rica en fibra y el redescubrimiento, por parte de los chefs, de lo versátil, la texturizada y lo económica que es realmente la col!



NUEVAS EXPERIENCIAS DE
SABOR RÁPIDAS

EL CAMBIO GLOBAL EN LA COMIDA RÁPIDA

LA REVOLUCIÓN DEL SABOR VELOZ

Impulsada por la rápida expansión de la cultura del tazón, las tiendas de té especializadas, y del pollo frito al estilo coreano, esta tendencia está viviendo un auge espectacular, con proyecciones de ventas que superarán los 50.000 millones de dólares para el año 2031. Este fenómeno se ve impulsado, en gran medida, por la demanda de comidas auténticas, personalizables y asequibles —características que adora la Generación Z—, así como por la transición hacia opciones más saludables y con un mayor protagonismo de los ingredientes de centrados en los vegetales.



- **Curry Up Now:** Con su enfoque en la comida callejera india, este local apuesta fuertemente por platos donde predominan las verduras, con el toque justo de picante, presentados en boles de arroz, burritos tikka y samosas de patatas.
- **Din Tai Fung:** Aunque de un nivel más sofisticado, este moderno restaurante chino especializado en las bolas de masa hervidas está inspirando a imitadores del sector de comidas rápidas que centran su oferta en las bolas de masa hervidas como comida reconfortante.
- **Marugame Udon:** En plena expansión por las principales áreas metropolitanas, este establecimiento es conocido por sus sopas personalizables de fideos udon y su barra de tempura.
- **Jollibee:** Este fenómeno global ha puesto ahora su mira en Norteamérica. Cuenta con un menú ideal para toda la familia que ha generado un auténtico culto entre sus seguidores, gracias a platos como su pollo frito empanado a mano, sus espaguetis filipinos con salsa de tomate dulce y sus crujientes empanaditas de melocotón y mango.

ENERGÉTICO

SPRITZ DE FRESA
Y CAYENA
YERBA MATE DE PIÑA
Y CÍTRICOS
REFRESCO DE TÉ VERDE
CON MELÓN DULCE

ESTADO DE ÁNIMO

MOCHAS DE
CHAMPIÑONES REISHI
LIMONADA DE
ARÁNDANOS Y
LAVANDA
ZUMO DE MANZANA Y
ESPINACAS FOCUS

SALUD INTESTINAL

KOMBUCHA CON
ESPUMA DE FRUTA
LECHE DE CÚRCUMA
DORADA
TRAGOS DE JENGIBRE
FRESCO

ADYACENTE AL DESIERTO

LIMONADA HELADA
REFRESCOS SUCIOS
AFFOGATOS DE
MATCHA

PARA COMPARTIR

REFRESCOS DE FRUTAS
CON TOQUE OMBRE
LATTES DE UBE
TÉ ÁNCHAN HELADO

SIN ALCOHOL

CÓCTELES DE FRUTAS
SIN ALCOHOL
ZUMOS EXPRIMIDOS
GRANIZADO DE SANDÍA
CON BORDE DE TAJÍN

CULTURA VIRAL DE SORBO

La Generación Z está transformando la industria de las bebidas al exigir productos que sean funcionales, personalizables, visualmente impactantes y alineados con el bienestar y la identidad.

RECHAZO A LA FUSIÓN

REACCIÓN NEGATIVA AL FLAVORMAXXING

Si bien, los sabores globales siguen siendo una fuerza importante en la industria, pero está surgiendo un cambio cultural paralelo. Para algunos consumidores, la simplicidad representa un reinicio para su paladar.

- La fatiga sensorial es real. Reducir la cantidad de sabores por plato, a la vez que se potencia su intensidad mediante la técnica, permite centrar la atención en el plato.
- La clave está en los “ingredientes naturales”. Piensa en frutas y verduras enteras preparadas de forma que resalten sus sabores naturales para lograr una auténtica calidad.
- Los consumidores buscan valor; los operadores, reducir los costos de los alimentos. Las bebidas y platos minimalistas transmiten una sensación más Premium, al tiempo que, a menudo, reducen los presupuestos.
- Nunca aburridos, estos platos son intencionados y emanen una confianza serena. Nunca excesivos.

MANTÉNGALO SIMPLE



LIENZO DE SABORES

ECONÓMICO, DE ALTO
IMPACTO

No es un acompañamiento, ni una guarnición, sino el protagonista del plato. Los chefs adoran la col porque es económica, tiene un alto margen de ganancia, es rica en fibra y se conserva durante mucho tiempo, lo que la hace ideal en un año de precios bajos y fluctuaciones en el suministro. Se la valora por su versatilidad, durabilidad y presencia en todo el mundo.



ASIÁTICO

KIMCHI COREANO
CHULETA DE COL
GOCHUJANG
OKONOMIYAKI JAPONÉS

COMODIDAD

COL RELLENA MODERNA
"PATTY MELT" DE COL
COL A LA BOURGUIGNON

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR
DE COL
BOL GREEN GODDESS
DE COL Y AGUACATE
CARPACCIO DE COL



LA LISTA DE MODA



- Comida reconfortante más profunda
- Dulce, picante, acidulado, sabroso
- Agua de cactus
- Proteínas poderosas
- Brassicas chamuscadas
- Lima negra
- Alimentos que potencian el microbiota intestinal
- Aumento de la fibra
- Mini-cócteles
- Nueva nostalgia
- Picante en capas
- Dátiles
- Porciones más pequeñas
- Pizza estilo taberna de Chicago
- Sabores de grosellas negras
- El tiempo como ingrediente
- Clientes locales
- Chiles calabreses
- Dietas personalizadas con IA

- Verdura del año: el broccolini
- Tteokbokki
- Técnica culinaria
- Productos agroalimentarios con imperfecciones
- Hospitalidad excepcional
- Frutas ahumadas
- Aperitivos saludables
- Algas marinas
- Salsas para sumergir retro
- Bultos de caviar
- Experiencia gastronómica
- Kimchi 2.0
- Amargor
- Mariscos enlatados
- Mezclas de jengibre y cúrcuma
- Pegajosas, gomosas, para sorber
- Salsa negra
- Verduras ahumadas con té
- Bufets de lujo



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):

Business Insider
Datassential
Eater
Entrepreneur Loop
Flavor & The Menu
Food Dive
Foodservice Director
James Beard Foundation
Michelin Guide

Nation's Restaurant News
ProChef Smartbrief
Produce Bluebook
QSR Magazine
Real Simple
Restaurant Business
Restaurant Hospitality
Restaurant Smartbrief
The New York Times

