



TENDENCIAS

VERANO 2026



**MAXIMIZACIÓN DE
LA FIBRA**
NOSTALGIA A LA ABUELA
PANQUEQUES GLOBALES
**EL COLOR SE UNE
AL CRUJIDO**

VERANO 2026

UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS



MÁS ALLÁ DE LA PROTEÍNA

Los menús centrados en la fibra se convierten en la estrategia más rentable de este verano.



COMO LOS HACÍA LA ABUELA

La cocina "hecha a mano" transmite un carácter artesanal y esmero.



PANQUEQUES INTERNACIONALES

Ya sean dulces o sabrosos, ilos panqueques globales son la nueva tendencia irresistible!



ENSALADAS DE COL AL ESTILO GLOBAL

El ejemplo perfecto de cómo un formato humilde y familiar puede reinventarse para resultar moderno, global y apetecible.



**EL LEGADO
ES ORO PURO**

ENFOQUE FUNCIONAL: LA FIBRA

EL TRUCO EN EL MENÚ QUE AUMENTA LOS MÁRGENES DE LOS RESTAURANTES

Impulsada por TikTok, los creadores de contenido sobre el bienestar y un cambio cultural más amplio hacia la salud intestinal y la longevidad, esta tendencia consiste en maximizar deliberadamente la ingesta de la fibra mediante alimentos ricos en este nutriente, las sustituciones e ingredientes adicionales. No se trata de una dieta depurativa pasajera, sino de una forma de alimentación respaldada por la ciencia de la nutrición desde hace décadas.



- **Sweetgreen** es líder en tazones ricos en fibra, utilizando ingredientes tales como el brócoli, la col rizada, las lentejas, los garbanzos y el quínoa.
- El menú Veggie Cravings de **Taco Bell** se centra en los frijoles negros, la col, los aguacates y los tomates.
- **Tim Hortons** se suma a la tendencia con opciones más saludables, tales como los panes integrales, la avena y los tazones nutritivos llamados harvest bowls a base de cereales, verduras y legumbres.
- **Qdoba** y **Chipotle** destacan el arroz integral, los granos enteros y una gran variedad de productos agrícolas, tales como los pimientos, el maíz, la lechuga romana, las cebollas y los tomatillos.
- Los menús de **Freshii** están repletos de alimentos ricos en fibra, tales como el arroz integral, el quínoa, la batata, la col rizada, el edamame, el brócoli, la col y los legumbres.

**MÁS FIBRA,
MÁYORES LOS
BENEFICIOS**

SOPAS

DE BOLAS DE MATZÁ
DE POLLO CON FIDEOS
DE LENTEJAS Y
CHAMPIÑONES

GLOBAL

"SALSA" ITALIANA
ARROZ CON POLLO
ADOBO

PLATO ÚNICO

MACARRONES CON
QUESO
PASTELES DE PAVO
CAZUELAS DE JUDÍAS
VERDES

CONDIMENTOS

MERMELADAS Y
JALEAS
ENCURTIDOS
CHUTNEYS

PANES

PANCILLOS
PAN DE MAÍZ
BOLLOS PARKER

POSTRES

COBBLERS Y
CROCANTES DE FRUTAS
CUADRADITOS DE LIMÓN
PASTEL SHORTCAKE DE
FRESA

ELABORADO CON ESMERO

Los alimentos inspirados en la cocina de la abuela son una tendencia porque tocan la fibra sensible de los consumidores: evocan confort, nostalgia y autenticidad, además de transmitir una historia emotiva; todo ello, aspectos que los comensales anhelan en este momento.

PANQUEQUES INTERNACIONALES

GLOBALES, DULCES, Y SABROSOS

Los comensales buscan aventuras, pero quieren vivirlas a través de algo familiar; los panqueques son el pasaporte perfecto, ya que logran el equilibrio ideal entre lo reconfortante y el descubrimiento. Desde las torres de esponjosos soufflés japoneses hasta las crujientes dosas indias y los hotteok coreanos empapados en almíbar, estas versiones internacionales ofrecen gran sabor, texturas audaces y un atractivo inmediato para las redes sociales.



- El okonomiyaki japonés se prepara con col y suele llevar mariscos o cerdo desmenuzado, además de una salsa rica de sabor umami. Es el capricho perfecto para altas horas de la noche.
- Las dosas indias son tortitas finas y crujientes de arroz y lentejas fermentadas, que se pueden acompañar con chutneys de verduras.
- Las arepas sudamericanas son tortitas tiernas de maíz dulce, rellenas de queso y cocinadas a la plancha hasta que los bordes se caramelizan.
- La injera etíope es un pan plano esponjoso y fermentado, hecho de harina de teff, que sirve tanto de plato como de utensilio para comer guisos de verduras.
- Los latkes de Europa del Este son tortitas crujientes de patata rallada fritas en poco aceite, que se sirven con crema agria o compota de manzana casera.

**REPLETO DE
CULTURA**

FRESCA, CRUJIENTE, E INTENSA

LA ENSALADA DE COL COBRA PROTAGONISMO

Las versiones modernas de la ensalada de col logran el equilibrio perfecto entre frescura, textura crujiente, sabores internacionales y eficiencia operativa. Los restaurantes están posicionando este clásico plato como una opción económica y de gran impacto para aportar color, textura y vitalidad a sus propuestas culinarias, justo cuando los consumidores buscan platos más ligeros, frescos y vibrantes. Pruebe especialidades internacionales tales como el pikliz haitiano, la góí gà vietnamita, la lahanosalata griega y, por supuesto, el kimchi coreano; incorpórelos en tacos y sándwiches, los tazones de arroz, platos fríos de mariscos y aperitivos para compartir.



ASIÁTICO

COL
GOCHUJANG
CILANTRO
AJO

CARIBEÑO

MANGO
PIÑA
CHILES
CEBOLLAS

MEDITERRÁNEO

LIMÓN
PEREJIL
ZANAHORIAS
CEBOLLINO

LA LISTA DE MODA



- Promociones de la Copa del Mundo
- Bebidas salinas
- Rollitos 2.0
- Tacomakase
- Toronja
- Todo con un toque de fuego
- Ensaladas con marcado carácter herbal
- Sabores vivos y acidulados
- “Nieve” de verduras
- Alto contenido proteico
- Sorbetes de verano
- Tiramisú reinterpretado
- Musubi personalizado
- Glaseados de tamarindo
- Verduras de hojas amargas
- Cafés al estilo “dirty soda”
- Panes para separar con la mano
- Pólvora Masala
- Menús para trasnochadores

- Sopas frías
- S’mores actualizados
- Comidas económicas
- Ranchziki
- Limonadas de sabores complejos
- Cáscaras de melón encurtidas
- Toques de color
- Guarniciones saladas de boba
- Pepinos
- Comida rápida y sencilla o Boy kibble/Girl Dinner
- Vinos sostenibles
- Bebidas a base de bananas
- Yemas de huevo en salazón
- Tortitas de cebolleta
- Texturas elásticas y masticables o textura “Q”
- Platos para las dietas GLP-1
- Koji
- Texturas crujientes y quebradizas



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
Food Dive
Foodservice Director
Insight Symrise
James Beard Foundation

Nation’s Restaurant News
ProChef Smartbrief
Produce Bluebook QSR
Magazine
Restaurant Business
Restaurant Hospitality
Restaurant Smartbrief

