



TENDENCIAS

OTOÑO 2026

MICROCOMIDAS GLP-1
ANTOJOS DE TEXTURA
EL GRAN REGRESO DEL
SÁNDWICH
LAS JOYAS OSCURAS
DEL OTOÑO



OTOÑO 2026

UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS



MEDICAMENTOS GLP-1: TRANSFORMANDO LOS MENÚS

La proliferación de los medicamentos GLP-1 ha cambiado la forma en que muchos consumidores comen.



EL BOCADO PERFECTO

Las redes sociales han transformado los alimentos en una experiencia visual y sensorial. Los comensales quieren escuchar y sentir la comida tanto como saborearla.



LOS ALIMENTOS PORTÁTILES IMPULSAN EL TRÁFICO

Los sándwiches se encuentran en la intersección entre la comodidad, el valor, la personalización y la exploración de sabores globales, cuatro de las tendencias más fuertes de 2026.



LAS JOYAS OSCURAS DEL OTOÑO

Los pronósticos de la industria apuntan a un cambio, dejando atrás los brillantes cítricos del verano para dar paso a frutas de tonos profundos y tipo joya, como moras, arándanos rojos escandinavos (lingonberries), granadas, higos, arándanos agrios (cranberries) y grosellas negras.



**TODO SOBRE LA
SENSACIÓN EN BOCA**

LA REVOLUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

PEQUEÑO, PERO PODEROSO

En lo que podría ser uno de los cambios de menú más importantes de la década, las porciones pequeñas son cada vez más comunes. Incluso más allá de la alta cocina, los clientes buscan calidad por encima de cantidad, desafiando a los restaurantes a adaptarse a nuevos hábitos alimenticios.

- **Platos de vegetales para compartir:** Mantenga sabores intensos y divertidos. Sirva degustaciones de vegetales asados al fuego con zanahorias peladas al estilo francés, brocolini y coliflor, cada uno acompañado de una salsa global diferente. ¿O qué tal una tabla de encurtidos que combine aceitunas, cebollas rojas, rábanos, Romanesco e incluso fresas verdes?
- **Medias porciones:** Reduzca las onzas de carne de res, pollo y mariscos, y acompañelas con verduras de hoja verde como brocolini o coles de Bruselas con calabaza de invierno asada.
- **Botanas premium:** Priorice proteínas magras, vegetales ricos en fibra y grasas saludables en platillos como hummus con vegetales frescos y garbanzos tostados, zanahorias baby asadas con una capa de labneh y condimento dukkah, o huevos rellenos con cobertura de remolacha y pepino encurtidos.

**DENSIDAD NUTRICIONAL
+ SABOR INTENSO**





MASTICABLES

Hongos shiitake asados
con miso
Dátiles rellenos de
queso azul
Tteokbokki con
cebollines asados

CREMOSOS

Queso feta batido con
fresas asadas
Tostadas de ricotta con
higos
Helado suave con coulis
de frambuesa

CRUJIENTES

Banh Mi con zanahorias
encurtidas y jalapeños
Ensalada de jícama al
estilo mexicano
Pollo picante estilo
Nashville con col rallada

CROCANTES

Coles de Bruselas y
chips de kale
Pavé de papa
Papas fritas con
chili crisp

COMBINACIONES

Crujiente + Cremoso
Crocante +
Aterciopelado
Masticable + Jugoso

CONGELADOS

Granita de pera y jengibre
Uvas congeladas con
nitrógeno
Perlas cítricas de granada
sobre ostras

TEXTURA = EMOCIÓN

Los comensales buscan alimentos que crujan, se quiebren, se estiren, chisporroteen, goteen o contrasten elementos suaves y crujientes. Las redes sociales han amplificado el atractivo de los alimentos que crean momentos sensoriales, mientras que los operadores utilizan la textura para hacer que incluso los platillos familiares se sientan nuevos.

SÁNDWICHES PREMIUM

APILADOS DE SABOR

Los operadores están invirtiendo en panes de mayor calidad, salsas globales y rellenos inspirados por chefs, en lugar de tratar los sándwiches como simples opciones para el almuerzo.

- **Sabores más intensos:** En lugar de ofrecer sándwiches de pavo o jamón, los operadores están creando opciones como pollo con miel picante, shawarma, po' boys cargados de ingredientes, quesos fundidos gourmet, sándwiches cubanos calientes y submarinos inspirados en el banh mi.
- **Ingredientes frescos como protagonistas:** Muchos de los sándwiches más comentados no se centran únicamente en la carne. Incorporan ensaladas de vegetales, encurtidos, mezclas únicas de lechugas, tomates heirloom, pepinos, aguacates y hierbas frescas.
- **Mejor pan:** Los panes destacan por ingredientes como semillas, hierbas fritas, granos crujientes, nueces tostadas y vegetales encurtidos.
- **Salsas globales:** Los sabores complejos del gochujang, tahini, miel con chipotle, salsa macha y toum están reemplazando a la mayonesa y la mostaza tradicionales.
- **Percepción de valor:** Un sándwich abundante se percibe como una comida completa que ofrece una experiencia premium.

**HECHOS PARA
ANTOJAR**



LA MAGIA DE LAS FRUTAS OSCURAS

BEBIDAS

Las frutas de otoño se están volviendo más oscuras, audaces y sofisticadas. Estas frutas aportan riqueza, dulzura, acidez y complejidad, características que se perciben como más refinadas que los tradicionales sabores de especias de calabaza. Los informes de tendencias destacan específicamente las ciruelas, caquis, moras, semillas de granada, arándanos agrios, uvas rojas e higos como los principales impulsores de sabor del otoño.



BEBIDAS

Limonada de grosella roja
Margarita de mezcal
con moras
Spritz aperitivo de
lingonberry (arándano rojo
escandinavo)

PLATILLOS PRINCIPALES SALADOS

Tacos de pato con salsa de
arándano agrio y chipotle
Poke bowl de atún ahi con
ponzu de ciruela
Radicchio a la parrilla con
aderezo de higo y ajo negro

SÁNDWICHES

Brisket BBQ con moras
Prosciutto, higos,
arúgula y queso azul
Hamburguesa de
cordero con alioli de
granada

LA LISTA DE MODA



- Salsa buldak
- Fibra + proteína
- Restaurantes asiáticos de servicio rápido (QSR)
- Simplicidad
- Panqueques de vegetales
- Pistaches
- Chili crisp
- Gachas saladas
- Vegetales allium (cebollas, ajo, puerro, etc.)
- Sustentabilidad práctica
- Chiles turcos Urfa Biber
- Semillas de granada
- Platos interactivos
- Proteína
- Lingonberries (arándanos rojos escandinavos)
- Comida inspirada en la cocina de la nonna
- Ensaladas ralladas globales (slaws)
- Cítricos únicos

- Garbanzos y lentejas
- Verduras de sabor amargo
- Regreso de las hierbas frescas
- Valor por encima del lujo
- Comida callejera levantina
- Mocktails sofisticados
- Ingredientes negros
- Vegetales de raíz
- Resurgimiento del yogur congelado
- Bowls de cosecha
- Picoteo flexible
- Pimientos Jimmy Nardello
- Camotes
- Sabores peruanos
- Acidez
- Ofertas por tiempo limitado de temporada (LTOs)
- Habas
- Kawakawa
- Salud intestinal



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
IFPA
Nation's Restaurant News
ProChef SmartBrief
Produce Bluebook

QSR Magazine
Restaurant Business
Restaurant Hospitality
Restaurant SmartBrief
Tastewise
Trade & Taste

