



feliz y próspero
AÑO NUEVO



01

¿SABÍAS
QUÉ?



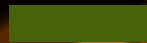
02

PUERTA
NORTE



03

ENCINO
DE PIEDRA



04

ASOC.
USUARIOS



05

DEPT.
TÉCNICO



06

PROMOCIÓN

NEWSLETTER

ENE
2023

¿Sabías Qué?



Paul Bocuse, uno de los mejores Chefs en la historia, fue la persona que tuvo la idea de desarrollar esta competición y por eso lleva su nombre.

Bocuse fue la figura principal que logró destacar más entre un grupo de afamados Chefs que desarrollaron una versión modernizada de la cocina francesa clásica a finales de 1960.

Empleó un estilo de cocina que se fundamentó en las salsas más ligeras, ingredientes frescos, la combinación de sabores que nunca antes nadie se había atrevido a juntar y la innovación constante que desarrolló mediante la creación de nuevos platos año tras año.

Paul Bocuse entendió que debía existir un espacio de expresión y competitividad que buscara enaltecer el orgullo y las capacidades culinarias de los mejores Chefs del planeta, su primera edición se celebró en 1987 en el Salón de Exhibición del Sector Culinario y Feria del Comercio en Lyon, Francia.

El Bocuse d'Or ha marcado tendencias culinarias desde que se llevó a cabo por primera vez. Los cocineros que se disputan el título cada dos años llevan lo mejor de su talento y su cultura, no sólo para ganar el campeonato, también lo hacen para **establecer las nuevas tendencias del sector**.

Los Chefs y estudiantes de Gastronomía que miran este concurso lo esperan con ansias para inspirarse, tomar ideas, estudiar las mejores técnicas y recetas y así poder llevarlas a sus espacios profesionales o académicos; asimismo, este evento ha traído la atención de personas que antes no estaban muy interesadas en el arte culinario y las ha llevado a ser fieles aficionados de la Gastronomía.

“Esta competición le agregó emoción y desafío a una profesión llena de retos y espacios para innovar.”

team MEXICO
#ROADTOLYON

Ahora es turno de que **Tecate represente a México**, después de pasar por las dos primeras pruebas, obteniendo los puntos y aciertos específicos de la competencia, se hace acreedor de poder participar en la competencia internacional, es así como el **Chef Marcelo Hisaki** de Tecate, representante del **Team México** con su equipo compuesto por comis, chefs y personal de apoyo, **concurran este 23 de enero de 2023, en el departamento de Lyon, en Francia**, donde con gusto nos complace compartir que nuestro chef de casa **Diego Vargas de nuestro restaurante Puerta Norte, estará apoyando como parte del equipo que representa a México, esperando poder cargar traer a México el tan anhelado Bocuse D'Or.**

Estamos muy contentos de la participación y deseamos el mejor de los éxitos, la mejor vibra y todo el apoyo como hasta ahora.

Si gustan apoyar a **Team México**, se encuentran a la venta la gorra oficial del equipo, las cuales sirven para poder cubrir las necesidades de la competencia, pregunta por ellas en Restaurante Amores o en Puerta Norte y súmate.



Bocuse d'Or



Eduardo Rodríguez.

Nuestro sub chef quien se integró al equipo de Puerta Norte para sumar en esta operación y poder dar un nuevo rumbo a nuestra propuesta gastronómica.

Oriundo de CDMX, chilango de nacimiento Oaxaqueño de corazón, vivió desde los 6 años en Oaxaca hasta que inició su carrera culinaria en el instituto Aspic en CDMX donde se graduó en el año 2013, realizó un intercambio en uno de los restaurantes más prestigiosos de Madrid, con el chef Davis Muñoz en Diverxo restaurante en España.

Donde aprendió las técnicas culinarias, sofisticadas y de vanguardia, dentro de un entorno gastronómico profesional.

Trabajó como sub chef en Luvina Restaurante en Oaxaca, una cocina de taller, con ingredientes étnicos y técnicas de vanguardia; de igual manera formó parte de Gardela Restaurante en CDMX con una propuesta argentina e internacional.

Tranquilo, centrado, con una capacidad de análisis objetiva, liderando al equipo con un sentido de pertenencia e inocuidad, siempre contento de tenerlos en casa.



Jorge Enrique, "El Cokis".

Pieza fundamental de nuestro restaurante, Puerta Norte, quien ha formado parte de la familia Rancho Tecate desde la administración del Señor Juan Alessio en 1996.

Inició como lavaplatos, ayudante de cocina, mesero y quien actualmente se encuentra como cocinero a encargado de turno en nuestro restaurante Puerta Norte, quien ha estado en los mejores momentos y también quien estuvo con nosotros en pandemia

siendo parte fundamental de la operación para brindar nuestro servicio a cada uno de nuestros propietarios.

Alegre, dedicado y siempre comprometido, dispuesto a atender a todos y cada uno de los comensales que nos visitan, consentirlos con su sazón y regalándoles una sonrisa, siempre orgulloso de sus salsas para los chilaquiles y nuestra cazuelita de papa en Puerta Norte.



CAZUELA DE PAPA

Cazuelita de papa, uno de los platillos imperdibles de los desayunos de Puerta Norte y uno de los favoritos del chef, está elaborada con papas bañadas en una salsa de queso mozzarella, huevo revuelto, gratinada con más queso y con guarniciones de aguacate, salsa macha, ajonjolí, cilantro cebolla, tocino doradito y pan de masa madre que hacemos en casa.

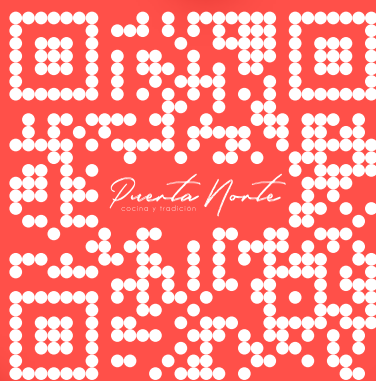
RIB EYE

Si ya se llegó la tarde y ya te dio hambre, te recomendamos nuestro rib eye choice de importación de 350 gr, el cual es preparado al grill y acompañado con nuestro puré de la casa, elaborado en el horno hasta que la papa esté doradita posteriormente se muele con tocino, cebollin, mantequilla y crema; se acompaña con vegetales salteados y zanahorias glaseadas.





Puerta Norte
cocina y tradición



Les recordamos que el próximo mes es tiempo de compartir en **pareja y amigos**, y que Puerta Norte, estará abierto con sorpresas y

Un menú especial para el domingo 12 de febrero,

para que estén al pendiente de nuestro menú, nos sigan en redes y **compartan con sus seres queridos este día tan especial**, los esperamos.

ANZUELO



Como parte del crecimiento de nuestra vinícola, este 2023 se agrega una línea de producto en la cual podremos encontrar vinos con toques frescos, únicos, burbujeantes; los cuales son considerados vinos jóvenes por su procedimiento corto y sobre todo no utilizar barrica.

Esta línea tiene como primer producto algo completamente disruptivo, *una tendencia que poco a poco gana adeptos en el mundo del vino y sobre todo en las nuevas generaciones y nuevos consumidores; se trata de **vino enlatado**.*

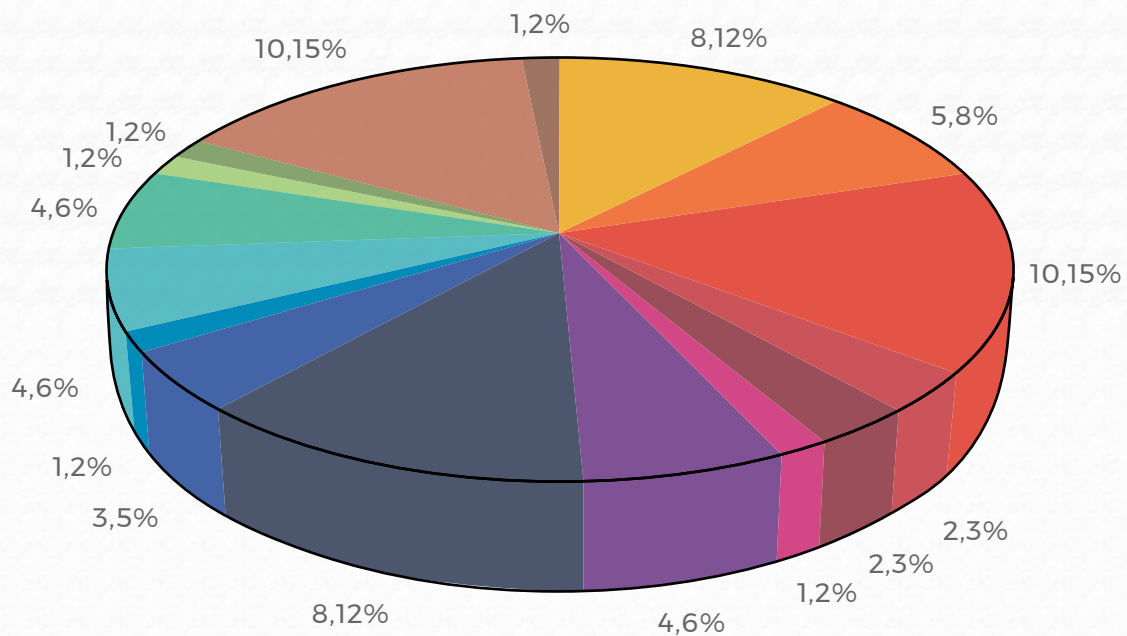
Ideal para momentos de diversión, alegría y sobre todo en los que transportarlo en su presentación tradicional de botella no es posible.

Anzuelo es el nombre elegido para este lanzamiento, con 2 tipos distintos de uva: nebbiolo, misión pero 3 distintos vinos. La uva Nebbiolo en su presentación rosado espumoso y versión tinto espumoso; por último, Blanc de noir espumoso de la uva misión.

Muy pronto como propietario tendrás la oportunidad de degustar como primicia este gran producto que con mucho amor nuestra tierra de **Rancho Tecate** han entregado para los amantes del vino.

ATENCIÓN Y SERVICIO A PROPIETARIOS

Durante el mes de Diciembre **se atendieron mediante nuestra plataforma 65 solicitudes de propietarios**. Las cuales fueron resueltas y atendidas en las sigs áreas:



- | | | | |
|--------------------|---------------------|----------------------|-----------------------|
| ● COBROPLAN | ● CONTRATOS | ● RED ELÉCTRICA | ● BASUREROS |
| ● LIMPIEZAS | ● CESIÓN DE DERECHO | ● PREDIALES | ● FUSIONES |
| ● CONSTRUCTORA | ● VIALIDADES | ● ESCRITURACIÓN | ● RED HIDRÁULICA |
| ● COMITÉ DE DISEÑO | ● RECTIFICACIONES | ● METROS ADICIONALES | ● RENTA DE MAQUINARIA |

ASOC. USUARIOS BRIGADA DE LIMPIEZA

Como parte del constante mantenimiento y mejoras a las condiciones del residencial, durante el mes de diciembre el personal de dicha área **continuó con la preservación de las distintas zonas de Rancho Tecate.**



Carriles de acceso y salida, lago natural, caballerizas, caseta de seguridad y distintas calles; fueron de las zonas que principalmente se vieron favorecidas en **Diciembre 2022** como parte del esfuerzo constante del personal que labora en Rancho Tecate.

DEPARTAMENTO TÉCNICO E INFRAESTRUCTURA



Además, se atendió de manera inmediata una fuga de agua en sección **Haciendas del Rey**.



Obras mayores en Infraestructura de Rancho Tecate
En la zona Valle de los encinos, **se instalaron 220 mts lineales de tubería nueva para red hidráulica.**

Comprar un Terreno



RANCHO TECATE

Desde 1893

TE HACE CUMPLIR TUS

¡Deseos Familiares!

- Creecer tu patrimonio*
- Inversión con certeza*
- Construir mi casa de campo*
- Plantar mi propio viñedo en mi terreno*

