



NUM. 62 • FEBRERO 2026

# THE INSIDER



[canadabeef.mx](http://canadabeef.mx)

MÉXICO & LATAM

# THE MODERN STEAKHOUSE

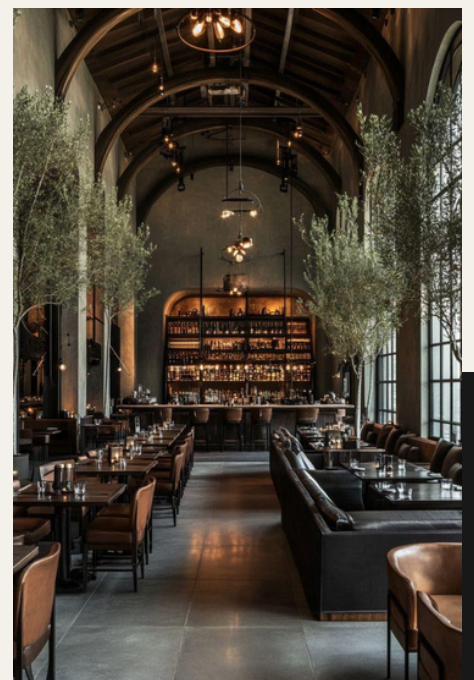
Durante años, el steakhouse fue sinónimo de exceso: porciones enormes, menús clásicos y una experiencia tradicional. Hoy, una nueva generación de chefs, restaurantes y consumidores está redefiniendo ese concepto.



El steakhouse contemporáneo apuesta por algo distinto: cortes de origen excepcional, técnicas más precisas, fuego como elemento culinario y una experiencia mucho más refinada alrededor de la mesa.

En esta edición exploramos cómo la gastronomía premium está evolucionando hacia una visión más moderna de la carne: menos ostentación, más calidad; menos volumen, más intención.

Desde nuevas técnicas de parrilla hasta la importancia del marmoleo, la trazabilidad y la experiencia gastronómica completa, descubrimos por qué el steakhouse vive uno de sus momentos más interesantes. Bienvenidos a la nueva era del premium beef.



# TÉCNICAS QUE ESTÁN REDEFINIENDO LA PARRILLA

La parrilla contemporánea evolucionó más allá de la cocción tradicional. Hoy, chefs y especialistas buscan técnicas que permitan resaltar la textura, el marmoleo y el sabor natural de cada corte.

## Reverse Sear

Una técnica que consiste en cocinar lentamente el corte antes de sellarlo a alta temperatura, logrando una cocción uniforme y una costra perfectamente caramelizada.

## Open Fire Cooking

El fuego abierto regresa como protagonista en la cocina premium, aportando profundidad, carácter y una experiencia mucho más sensorial.

## Plancha de Alta Temperatura

Cada vez más utilizada en cocinas profesionales para obtener un sellado preciso y conservar la jugosidad del corte.

## Dry Brining

Una técnica utilizada para potenciar el sabor y mejorar la textura del corte mediante la aplicación de sal antes de la cocción. Al reposar durante varias horas, la carne retiene la humedad y desarrolla una costra más uniforme y profunda al sellarse.

### REVERSE SEAR

COCCIÓN LENTA + SELLADO PERFECTO

- 1**  
COCCIÓN LENTA A BAJA TEMPERATURA  
Cocina el corte lentamente en el horno a baja temperatura hasta alcanzar la temperatura interna deseada.
- 2**  
REPOSO  
Deja reposar la carne unos minutos. Esto permite que los jugos se redistribuyan y obtener una textura más jugosa.
- 3**  
SELLADO A ALTA TEMPERATURA  
Sella el corte en una sartén muy caliente o sobre fuego directo para crear una costra dorada y llena de sabor.

**RESULTADO**  
Cocción uniforme, máxima jugosidad y una costra perfectamente caramelizada.



# HIGHLIGHTS FROM THE SEASON



Este mes continuamos conectando con chefs, socios comerciales y profesionales de la industria a través de distintas experiencias gastronómicas y actividades dentro del sector cárnico.

## Chef Sessions

Realizamos sesiones culinarias enfocadas en nuevas técnicas de parrilla, aplicaciones contemporáneas y tendencias dentro de la cocina premium.

Estos encuentros permitieron explorar nuevas ideas de menú, intercambiar perspectivas con chefs y seguir impulsando conversaciones alrededor de la gastronomía actual.



## Industry Events

Durante las últimas semanas participamos en distintos eventos y encuentros de la industria gastronómica, como la Convención Anual del Consejo Mexicano de la Carne, fortaleciendo relaciones con profesionales del sector.



## Culinary Experiences

A través de experiencias privadas y demostraciones culinarias, presentamos distintas aplicaciones enfocadas en técnicas modernas de cocción y nuevas formas de construir experiencias alrededor de la mesa.

# CHEF PERSPECTIVE: COOKING BEYOND THE PLATE

“

La cocina actual ya no se trata únicamente de ejecutar un buen platillo. Hoy, los comensales buscan vivir una experiencia completa: el ambiente, la técnica, el servicio y la historia detrás de cada ingrediente.”

Más allá de las tendencias, existe un enfoque mucho más consciente hacia la selección de ingredientes, las técnicas de cocción y la forma en que cada elemento llega a la mesa. Actualmente, conceptos como open fire cooking, menús más curados y experiencias private dining continúan ganando fuerza dentro de restaurantes contemporáneos y propuestas fine dining. Al mismo tiempo, los chefs buscan ingredientes versátiles que les permitan mantener consistencia, precisión y creatividad dentro de cocina.

## WHAT CHEFS ARE FOCUSING ON IN 2026

- Menús más compactos y especializados
- Técnicas centradas en fuego y producto
- Experiencias más íntimas y personalizadas
- Ingredientes con alto desempeño culinario
- Presentaciones más limpias y contemporáneas





## SHORT RIB: EL REGRESO DEL CONFORT ELEVADO

Dentro de la nueva cocina contemporánea, el lujo ya no se define únicamente por cortes clásicos o presentaciones extravagantes. Hoy, algunos de los platillos más memorables nacen de técnicas lentas, sabores profundos y experiencias mucho más reconfortantes.

El Short Rib se ha convertido en uno de los protagonistas de esta evolución. Con una textura rica y un sabor intenso, este corte destaca por su capacidad de transformarse a través de cocciones lentas y precisas. Al cocinarse lentamente, el colágeno comienza a deshacerse gradualmente, creando una textura suave, jugosa y llena de profundidad. Por eso, cada vez más restaurantes contemporáneos incorporan el Short Rib en menús premium, reinterpretando el concepto de comfort food desde una perspectiva mucho más sofisticada.

Desde preparaciones braseadas hasta versiones sobre fuego abierto o acompañadas de purés, vinos robustos y vegetales rostizados, este corte representa perfectamente la tendencia actual hacia experiencias más cálidas, sensoriales y auténticas.

# CUTS TO WATCH

Cortes que están ganando protagonismo en la cocina contemporánea:



## DENVER STEAK

Conocido por su suavidad y marmoleo, este corte continúa creciendo dentro de menús contemporáneos gracias a su versatilidad y excelente desempeño en parrilla.



## SHORT RIB

Uno de los favoritos dentro de preparaciones slow cooked y experiencias comfort food elevated, gracias a su profundidad de sabor y textura suave después de largas cocciones.



## FLAT IRON

Cada vez más utilizado dentro de restaurantes modernos por su equilibrio entre suavidad, sabor intenso y rápida cocción.



## BEEF CHEEKS

Presente cada vez más en propuestas gastronómicas enfocadas en cocción lenta, textura y sabores mucho más complejos.

# TEAM CANADA TRADE MISSION TO MEXICO

Durante febrero de 2026 se llevó a cabo en México la Team Canada Trade Mission to Mexico, una de las misiones comerciales más importantes impulsadas por el Gobierno de Canadá para fortalecer la integración económica y comercial entre ambos países. La misión reunió a más de 370 delegados y más de 240 organizaciones y empresas canadienses provenientes de distintos sectores estratégicos, incluyendo agricultura, alimentos, manufactura, energía limpia, tecnología y foodservice.

La delegación fue encabezada por Dominic LeBlanc, Ministro responsable de Comercio Canadá–Estados Unidos, Asuntos Intergubernamentales y Comercio Interno, acompañado por Heath MacDonald, Ministro de Agriculture and Agri-Food Canada, además de representantes gubernamentales, líderes empresariales y organismos nacionales de comercio e industria.

Dentro del sector agroalimentario y de proteína animal participaron asociaciones ganaderas, organismos de carne, exportadores, procesadores y representantes de plantas exportadoras canadienses enfocados en fortalecer relaciones comerciales y expandir oportunidades dentro del mercado mexicano. La agenda incluyó mesas de trabajo, reuniones B2B, encuentros con importadores y distribuidores mexicanos, networking estratégico y sesiones enfocadas en cadenas de suministro, exportación de proteína, comercio agroalimentario e integración regional dentro del marco del T-MEC/CUSMA.



También se realizaron recepciones institucionales y encuentros de industria donde participaron representantes gubernamentales, asociaciones empresariales, líderes del sector privado y compañías canadienses y mexicanas vinculadas a la industria agroalimentaria. Las actividades se desarrollaron principalmente en Ciudad de México, además de encuentros y programación sectorial en Guadalajara y Monterrey, fortaleciendo la colaboración entre ambos países y consolidando la importancia estratégica de México para la industria canadiense.