AL GUSTO Y SABOR

GUÍA DEL SABOR LATINO

Año 17 Número 212

NOVIEMBRE 2026



Mercados Tradicionales

Lugares Donde Nacen los Sabores

Sabores DE MI COCINA

YANIQUEQUE

DELICIOSO BOCADO TRADICIONAL

EDICIÓN ESPECIAL

- BAHÍA DE LAS ÁGUILAS: EL PARAÍSO CARIBEÑO QUE TE ROBARÁ EL CORAZÓN
- SOPA DE LETRAS
- ME LEVANTO, ME AFEITO, ME ACOMODO / MANUEL RUEDA
- QUÉ TENER EN CUENTA AL ELEGIR UN ALOJAMIENTO

www.algustoysabor.com

Casa do Pastel

Brazilian Style Empanadas



FRESH FOOD. FRESH FLAVOR.
WE'VE PASSIONATE ABOUT GOOD FOOD.



HAVE A SWEET TOOTH?



WE'VE GOT YOU COVERED!

Casa do Pastel
POMPANO BEACH

WE ARE OPEN

FOR PICK UP
CALL US TO PLACE AN ORDER!
954 781 8778
FOR DELIVERY
OUR PARTNERS:
Uber Eats · Postmates · DOORDASH

CRAVING A HEALTY THY TREAT?



ENJOY FRESH JUICE & ACAI BOWLS!

TRY OUR DELICIOUS EMPANADAS AND SNACKS ON YOUR NEXT EVENT AND BE HAPPY!

AUTHENTIC BRAZILIAN TASTE



WE BELIEVE IN AUTHENTIC INGREDIENTS!

PLANNING A PARTY OR EVENT?



Check out our wide selection of delicious party size appetizers made fresh for you and your guests. They are sure to turn any event into a huge success! Take home our frozen party size apetizers and never get caught off guard by those unexpected friends again!

MON - SAT 9AM - 9PM / SUN 11AM - 10PM

7804 West Sample Rd, Margate, Fl. 33065
(954) 341-0330

430 Sample Rd, Pompano Beach, Fl. 33064
(954) 781-8778

casa_do_pastel · @CasadoPastelFL · Casa do Pastel USA

www.casadopastelusa.com

Pollo Tipico

Specialist in Spanish Cuisine



Disfrute del mejor pollo de Broward







Venga y deguste la mejor comida, suculenta y variada.
Con la calidad y el buen sabor que Ud. se merece







954.791.2626
954.791.1241

5011 South SR& (441) BAY 101-102-103 DAVIE, FL 33314



La Bamba

MEXICAN & SPANISH RESTAURANTS



Visit us at any of our 6 locations in South Florida and make tonight a delicious one

LA BAMBA I
4285 W Atlantic Ave
Delray Beach
FL 33445-3908
561.499.7996

LA BAMBA III
4245 N Federal Hwy
Ft Lauderdale
FL 33308
954.568.5662

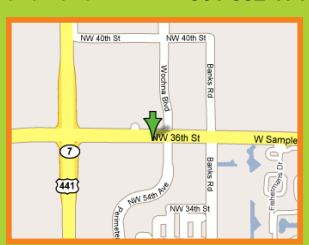
LA BAMBA IV
10169 W Sunrise
Blvd, Plantation
FL 33322
954.370.1978

LA BAMBA V
730 US Hwy One
North Palm Beach
FL 33408
561.882.1718

LA BAMBA VI
901 Cordova Rd
Ft Lauderdale
FL 33316
954.306.3746

LA BAMBA II
5452 W.Sample Rd.
(Peppertree Plaza)
Margate, FL 33073
954.978.6377
fax: 954.978.6315





VISA DISCOVER MasterCard AMEX



for menú and other locations visit out website

www.labamba123.com

Las Carnitas

Latin Food

By Tony Baday

NEW T BONE STEAK

Steaks

Seafood

Chicken

Tacos

Salads

Burritos



1620 W. State Rd 84
Fort Lauderdale FL 33315.
(2 minutos del aeropuerto de Fort Lauderdale)
Teléfono: (954)3090145
Horario: 10am - 8pm







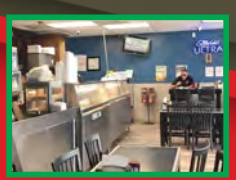
WE DELIVER!

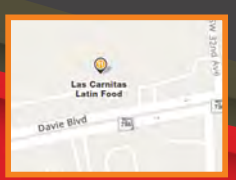
Uber Eats

Postmates

DOORDASH







3221 West Davie Blvd • Fort Lauderdale, FL 33312

954 792 4933 | 954 792 1015

lascarnitasrestaurante.com

OPEN

Monday to Thursday
7.00 am to 11.00 pm
Friday, Saturday & Sunday
Open Late

AL GUSTO Y SABOR
GUÍA DEL SABOR LATINO

Edición Nº 212 Año 17
Noviembre 2026

DIRECCIÓN:
5137 E LAKES DR.
POMPANO BEACH,
FL 33064

TELÉFONOS:
(954) 383-0065
(954) 425-7716

DIRECTOR:
Carlos Iván Liza Ortega

EDITOR:
Nilton César Liza O.

REDACCIÓN Y PRENSA:
Karen Pebes G.

EDITOR GRÁFICO:
Eduardo Huachani Ch.

DISEÑO GRÁFICO / MONTAJE DIGITAL:
JMHS

FACEBOOK:
Sergio Pardo Pebes

WEB:
Daniel Bahamonde

DEPARTAMENTO DE VENTAS Y PUBLICIDAD:
Cinthia Liza O.
Karen Rocío Liza O.

ADMINISTRACIÓN:
José Liza C.
Laura A. Liza

www.algustoysabor.com

Todos los derechos son reservados. Las opiniones expresadas en esta publicación no necesariamente reflejan el punto de vista de la revista. Está prohibida la reproducción parcial o total de su contenido, salvo autorización escrita.

ÍNDICE

8/9 Mercados tradicionales: Lugares donde nacen los sabores



12 Yanqueque: delicioso bocado tradicional



21 De la tambora, el acordeón y la güira



26/27/28



✓ Bahía de las águilas: el paraíso caribeño que te robará el corazón
✓ Me levanto, me afeito, me acomodo / Manuel Rueda
✓ Qué tener en cuenta al elegir un alojamiento
✓ Sopa de Letras

www.algustoysabor.com
También estamos en Facebook:
www.facebook.com/AlGustoySabor

Dedicatoria

El **Día Internacional de la Tolerancia** se celebra cada 16 de noviembre y nos invita a reflexionar sobre la importancia de respetar las ideas, creencias y costumbres de los demás, aunque sean diferentes a las nuestras. La tolerancia es un valor fundamental para vivir en armonía y construir una sociedad donde todas las personas sean tratadas con igualdad y respeto.

La tolerancia nos enseña que no todos pensamos igual, pero eso no significa que debamos tratarnos mal. Cada persona es única y merece respeto, comprensión y cariño. Debemos aprender a escuchar las opiniones de los demás sin burlarnos ni juzgarlos, recordando que nuestras diferencias no nos hacen mejores ni peores que otras personas.

Ser tolerantes también significa rechazar la discriminación, evitar las ofensas y resolver los conflictos mediante el diálogo y la comprensión, podemos practicar la tolerancia con pequeños gestos, como ayudar a los demás, aceptar sus diferencias y tratar a todos con amabilidad. ♡



Si cada uno de nosotros pone en práctica este valor, podremos construir un mundo más justo, pacífico y solidario. **La tolerancia no significa que todos debamos pensar igual, sino que debemos aprender a convivir respetando nuestras diferencias.**

FUN · FOOD · SPIRITS & MORE

JUANA'S Latin

SPORTS BAR & GRILL

MIRAMAR TOWN CENTER

At Our Restaurant We Bring You a Little Piece Of South America

Juana's Latin Sports Bar is a Family Restaurant. We specialize in Dominican, Puerto Rican and American food.

Juana's Latin Sports Bar is a Restaurant located in Miramar, Florida. We have the best dominican, puerto rican and american food is South Florida.

We offer live music, salsa nights, kareoke nights and much more...

Oh ! and we have the best mofongo in town !



Sport Bar & Grill



11602 City Hall Promenade,
Miramar. Fl. 33025

- Ph: 954.399.9646
- Fax: 954.613.3465

www.juanaslatinsportsbar.com

Follow us:





Mercados Tradicionales

Lugares Donde Nacen los Sabores

En cada mercado tradicional late el corazón de un pueblo, se conserva la memoria de sus sabores y nace la magia de una gastronomía que convierte los ingredientes de la tierra en historias que pasan de generación en generación.

Por: Silvia Rios

Los mercados tradicionales son mucho más que espacios donde se compran y venden alimentos. Son lugares llenos de vida, aromas, colores y tradiciones, donde cada producto cuenta una historia y cada puesto conserva una parte de la identidad gastronómica de una comunidad. Entre frutas, hierbas aromáticas, especias, carnes, pescados y productos regionales, estos espacios nos acercan a los sabores de cada pueblo y nos recuerdan que la cocina comienza mucho antes de encender los fogones.

Un universo de aromas y colores

Recorrer un mercado tradicional es una experiencia que despierta los sentidos. Los colores intensos de las frutas, el aroma de las hierbas recién cortadas, las montañas de papas y cereales, y las voces de los vendedores crean una atmósfera única que forma parte de la vida cotidiana de muchas ciudades.

Cada sección tiene su propio encanto. En los puestos de frutas se encuentran productos de temporada que reflejan la riqueza de la tierra; en los de especias, pequeños montones de ingredientes ofrecen una variedad de aromas capaces de transformar cualquier preparación. También están los espacios dedicados a los quesos, panes, pescados, carnes y comidas típicas, donde se conserva el conocimiento transmitido de generación en generación.

A diferencia de otros establecimientos comerciales, los mercados tradicionales mantienen una relación cercana entre quienes venden y quienes compran. Los comerciantes conocen sus productos, recomiendan ingredientes, comparten consejos de preparación y, en ocasiones, revelan pequeños secretos culinarios que han aprendido a lo largo de los años. Esa confianza convierte la compra de alimentos en una experiencia humana y cultural.

Donde nacen las grandes recetas

Muchos de los platos que hoy forman parte de la gastronomía de un país tienen su origen en los ingredientes que se encuentran en sus mercados. Las recetas tradicionales nacen de la combinación de productos locales, las costumbres y la creatividad de quienes aprendieron a aprovechar lo que ofrecía su entorno.

En los mercados de América Latina, por ejemplo, conviven ingredientes ancestrales con productos incorporados a lo largo de la historia. El maíz, la papa, los ajíes, los frijoles, las frutas tropicales y una gran diversidad de hierbas forman parte de una despensa natural que ha dado vida a preparaciones emblemáticas de cada región.

En el Perú, los mercados reúnen una extraordinaria variedad de papas, ajíes, choclos, pescados, frutas y productos procedentes de la costa, la sierra y la selva. Esta diversidad permite comprender por qué la cocina peruana destaca por sus sabores, técnicas y combinaciones. Cada ingrediente tiene características propias y ofrece posibilidades distintas para crear desde platos cotidianos hasta elaboraciones de gran complejidad.

Elegir un producto en su punto adecuado de maduración, reconocer una hierba por su aroma o encontrar el pescado ideal para una receta son conocimientos que enriquecen la experiencia culinaria. Por eso, los mercados no solo abastecen las cocinas: también inspiran a cocineros, aficionados a la gastronomía y nuevas generaciones interesadas en descubrir sabores diferentes.

Tradición, identidad y cultura

Los mercados tradicionales son también espacios donde se conserva la memoria colectiva. En ellos se mantienen vivas las costumbres alimentarias, las formas de cultivo y las técnicas de selección y preparación de los ingredientes. Muchas veces, los productos que se ofrecen están ligados a celebraciones, festividades religiosas y acontecimientos familiares que forman parte de la historia de una comunidad.



Las personas mayores transmiten a las nuevas generaciones sus conocimientos sobre los alimentos, enseñándoles a reconocer su calidad, aprovechar cada ingrediente y respetar los productos de temporada. Estas prácticas contribuyen a preservar una herencia gastronómica que no siempre se encuentra escrita en los libros, pero que permanece viva en la experiencia diaria.

Además, los mercados son puntos de encuentro entre productores, comerciantes, cocineros y consumidores. Detrás de cada puesto existe una historia de trabajo y dedicación, desde el agricultor que cultiva los alimentos hasta la persona que los selecciona y los ofrece al público. Apoyar el comercio local ayuda a mantener estas actividades y a fortalecer la economía de muchas familias.



Una despensa que mira al futuro

En una época en la que las compras rápidas y los productos industrializados ocupan un lugar importante en la vida diaria, los mercados tradicionales conservan un valor especial. Son una invitación a recuperar el contacto con los alimentos, conocer su procedencia y comprender la importancia de consumir productos frescos y de temporada.

También representan una oportunidad para promover una alimentación más consciente. Comprar directamente a pequeños comerciantes, descubrir ingredientes poco conocidos y aprovechar los productos de estación que permite diversificar la dieta y reducir el desperdicio de alimentos.

El futuro de estos espacios depende, en buena medida, de que las nuevas generaciones reconozcan su importancia y continúen visitándolos. Modernizar sus instalaciones, mejorar sus condiciones de higiene y conservación, y preservar al mismo tiempo su carácter cultural son acciones que pueden contribuir a mantenerlos vigentes.

Los mercados tradicionales son mucho más que lugares de abastecimiento: son el corazón de muchas cocinas y el reflejo de una cultura que se expresa a través de sus alimentos. En sus pasillos nacen ideas, se comparten conocimientos y se mantienen vivas las recetas que pasan de una generación a otra. Porque detrás de cada sabor hay una tierra, una historia y muchas manos que hacen posible que la gastronomía siga siendo una de las expresiones más auténticas de nuestra identidad.

La PARRILLA de PANCHO

RESTAURANTE - BAR

BIENVENIDOS
WELCOME



Servicio de banquetes para toda ocasión

@laparrilladepanchofficial La Parrilla de Pancho

954-975-8948

628 South State Rd 7 (441) Margate FL, 33068

Let your taste buds experience a flavourful journey and explorer our peruvian gastronomy

CEVICHE POINT





Appetizers



Ceviche



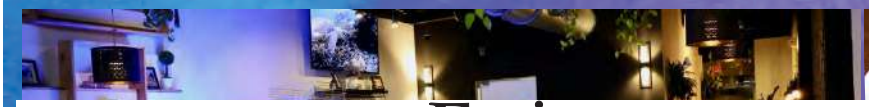
Seafood



Beef



Drinks





Enjoy our menu!







Ceviche Point sets the perfect tone for a casual yet refined dining experience. Be sure to visit us at Sunrise Location all week long for lunch and dinner



10031 SUNSET STRIP. SUNRISE, FLORIDA33322

(954)368.6863

ORDER NOW!

CEVICHEPOINT.COM @CEVICHEPOINT

Sabores DE MI COCINA

Yaniqueque



...DELICIOSO BOCADO TRADICIONAL

El yaniqueque es una preparación tradicional de masa frita, delgada y crujiente, muy popular en la República Dominicana, especialmente en las zonas costeras y en los puestos de comida callejera. Su sabor, su textura dorada y su fácil preparación lo han convertido en un alimento muy apreciado por personas de distintas generaciones.

Aunque los ingredientes son básicos, el yaniqueque tiene una historia que refleja el encuentro de diferentes culturas y la manera en que las recetas viajan de un país a otro, adaptándose a los gustos y las costumbres de cada pueblo.





INGREDIENTES

- 2 tazas de harina de trigo.
- ½ cucharadita de polvo de hornear.
- ½ cucharadita de sal.
- ¾ de taza de agua tibia, aproximadamente.
- 2 cucharadas de aceite para incorporar a la masa.
- Aceite vegetal suficiente para freír.

HISTORIA DEL YANIQUEQUE

El origen del yaniqueque está relacionado con la influencia de las comunidades afroantillanas de habla inglesa que llegaron a la República Dominicana, especialmente a San Pedro de Macorís, para trabajar en la industria azucarera.

Una de las teorías más aceptadas señala que esta preparación surgió de la adaptación del *Johnny Cake*, un pan tradicional de distintas regiones del Caribe y de América. Con el tiempo, la receta se transformó hasta convertirse en una masa fina, redonda y frita, elaborada con ingredientes económicos.

Existen muchas versiones sobre el origen de su nombre. Una de ellas sostiene que la palabra yaniqueque es una adaptación de *Johnny Cake*. Aunque no se conoce con certeza el origen exacto de la preparación, su historia demuestra la influencia de las migraciones y del intercambio cultural en la gastronomía dominicana

PREPARACIÓN

Mezclar los ingredientes secos.- Coloca la harina, la sal y el polvo de hornear en un recipiente. Mezcla bien para distribuir los ingredientes.

Preparar la masa.- Añade el aceite y vierte el agua poco a poco mientras mezclas. Amasa hasta obtener una masa suave y homogénea que no se pegue demasiado a las manos.

Dejar reposar y dar forma.- Cubre la masa y déjala reposar durante unos 10 minutos. Divide en porciones y estira cada una con un rodillo hasta formar discos delgados. Puedes pincharlos ligeramente con un tenedor.

Freír los yaniqueques.- Calienta el aceite a temperatura media-alta. Fríe cada disco por ambos lados hasta que esté dorado y crujiente. Evita que el aceite humee.

Escurrir y servir.- Retira los yaniqueques y colócalos sobre papel absorbente. Sírvelos calientes, solos o acompañados de queso, salsas o pescado frito.

Prueba el sabor de Latinoamerica



**TACOS,
QUESADILLAS,
BURRITOS,
SANDWICHES
Y MUCHO MAS**

**Abierto de
Lunes a Lunes
de 8AM a 11PM**

La Ruta Latina
LATIN CUISINE
By Las Carnitas

**DELIVERY
ON THE GO**



+1 954-309-0145
larutalatinadavie@gmail.com
larutalatinadavie

3904 DAVIE BLVD FORT LAUDERDALE FL

CHEVROLET

LOU BACHRODT

COCONUT CREEK CHEVROLET

"TOGETHER



Sales (954)960-6544
Service (954)960-6495
Parts (954)247-5190

www.coconutcreekchevrolet

5500 N. State Rd. 7 Coco


LET'S DRIVE”
Lou Bachrodt Chevrolet - Coconut Creek is your trusted Chevrolet South Florida dealer, serving drivers in the Boca Raton, Pompano Beach, Fort Lauderdale, Miami and Palm Beach areas and more! We have an impressive selection of new and used cars for sale, so stop by and see why our customers keep coming back.
.com
nut Creek, FL 33073

La Granja

QUARTER CHICKEN
LUNCH SPECIAL
$7.95



WITH RICE AND BEANS
Monday thru Friday until 4PM

At participating locations only.

CHICKEN • STEAK • SEAFOOD









Homestyle food, served fast

Scan to follow us in Isntagram

For locations please visit:
www.lagranjarestaurants.com

Scan for our website


SAB
21
NOV
BIMBOM
NIGHT CLUB
LAS VOCES
ORIGINALES
EX
ADOLESCENTES
FERNAN SHOW
StepOnshed
N9NE11EVEN
DJ sumy
DJ EDWIN
PROFE
PUERTAS ABREN 9 PM
ENTRADA $25 DLL GENERAL
COMIDA DISPONIBLE TODA LA NOCHE
1388 N STATE RD 7TH MARGATE FLORIDA 33069
RESERVAS AL: 305 216 0494 / 917 957 0542

¡Hispanos apoyando Hispanos!

SERVIENVIOS
Multiservices



- Envíos de dinero a Centro América, Sur América y dentro de los Estados Unidos, diariamente ofrecemos la mejor tasa.
- Envíos de carga a Centro América. Por caja, no por peso. A Suramérica Servicio puerta a puerta.
- Servicio de casillero: Haz tus compras en USA y te la enviamos a cualquier ciudad de Colombia.
- Preparación de impuestos personales, corporativos, contabilidad y payroll.
- Preparación de documentos notarización y apostillado.
- Pago de servicios públicos y bills.
- Proceso de documentos para inmigración.
- Preparación de impuestos" (taxes)



INTÉRPRETE
PARA LA ENTREVISTA
DE INMIGRACIÓN
O EN SU CASO DE ASILO
LLÁMENOS Y AGENDE SU CITA

Encantados de recibirlos y atenderlos...

BOSS REVOLUTION



Horario de Atención
Lunes a viernes
de 9:00 am a 6:00 pm
Sábados de 9:00 am a 5:00 pm

2527 North State Road 7,
Margate FL, 33063
561 710 8989

intokiorrservices@yahoo.com @servienviosusa



¿Tuviste un ACCIDENTE en los últimos 30 días?

No enfrentes esta situación solo.

Podrías calificar para recibir **compensación** por:

- Lesiones y malestares físicos
- Reparación y depreciación de tu vehículo
- Días de trabajo perdidos

Llama hoy mismo:

(786) 367-4078

1-800-NO-FAULT
FROM THE NO-FAULT GROUP

El tiempo es clave.
¡Actúa ahora!

Te ayudamos a conectarte con **abogados** que lucharán para que recibas lo que por ley te corresponde.



No somos abogados ni damos consejos legales



ALIGN THE SPINE CHIROPRACTIC AND WELLNESS CENTER



Services Offered:

- X-rays
- Adjustments
- Myofascial Release
  Cupping
- Compression Therapy
  Compression Boots
- Decompression
- Electric Muscle Stimulation
- And Much More!!!!

Office Located In Deerfield Beach.
House Calls / Mobile Visits Available!

Open 6 Days A Week Including Saturdays And Sundays

811 SE 8th Avenue Unit 101 Deerfield Beach FL 33441

954-573-7192 **@dr.abenasser_chiro**

SABOR Latino

GUÍA PARA LA DIVERSIÓN Y EL ENTRETENIMIENTO

edición especial 212



Los Instrumentos que Dan Identidad a la Música Dominicana

DE LA TAMBORA, EL ACORDEÓN Y LA GÜIRA

www.algustoysabor.com

La música de la República Dominicana es mucho más que una sucesión de ritmos contagiosos. Es una expresión de su historia, sus tradiciones y la alegría de un pueblo que ha encontrado en los sonidos una forma de contar quién es. Detrás del merengue, la bachata y otras manifestaciones musicales existe un conjunto de instrumentos que, con sus timbres particulares, han contribuido a construir una identidad reconocible dentro y fuera de sus fronteras.

Pasa a la página siguiente



La música dominicana es una expresión viva de historia, cultura y tradición. Cada instrumento aporta su propia esencia y, juntos, crean ritmos que transmiten alegría, emociones e identidad. Porque en cada güira, cada tambor y cada acorde late el alma de un pueblo que ha hecho de la música su sello inconfundible.

Desde el sonido romántico de las guitarras hasta la energía del acordeón, pasando por la fuerza de la tambora y el brillo metálico de la güira, cada instrumento cumple una función esencial.

Algunos acompañan las historias de amor y desamor; otros marcan el pulso de la fiesta y mantienen vivas las tradiciones transmitidas de generación en generación.

Conocer estos instrumentos es descubrir una parte fundamental de la cultura dominicana: una herencia musical que ha sabido evolucionar sin perder su esencia.

El acordeón: la voz del merengue típico

El acordeón representa uno de los sonidos más distintivos del merengue típico, también conocido como perico ripiao. Este género, profundamente vinculado a las tradiciones rurales dominicanas, encuentra en el acordeón una voz potente, alegre y llena de movimiento.

El acordeón llegó a formar parte de las expresiones musicales dominicanas a través de intercambios culturales y se convirtió, con el paso del tiempo, en un instrumento fundamental del merengue típico. Su capacidad para producir melodías vivaces y responder con rapidez al ritmo de la percusión lo hizo ideal para una música pensada para bailar y celebrar.

En una interpretación tradicional, el acordeonista puede alternar melodías, variaciones y frases improvisadas que mantienen la energía de la pieza. Su sonido se entrelaza con la tambora y la güira, formando una combinación que identifica inmediatamente a este estilo.



Más que un instrumento festivo, el acordeón representa la continuidad de una tradición. En fiestas populares, reuniones familiares y celebraciones comunitarias, su presencia recuerda que las raíces musicales siguen vivas y que cada nueva generación puede encontrar en ellas una fuente de inspiración.

La tambora: el pulso que mueve la música

La tambora dominicana es uno de los instrumentos de percusión esenciales del merengue. Su sonido aporta fuerza, acentos y movimiento, estableciendo una base rítmica que invita al baile y conecta a los músicos con una tradición de larga trayectoria.

Se trata de un tambor de dos parches que se toca combinando golpes de mano y de baqueta, una técnica que permite producir diferentes matices sonoros. Su interpretación requiere coordinación y sentido del ritmo, pues los acentos de la tambora ayudan a definir el carácter de la música.

En el merengue, la tambora no se limita a marcar un pulso constante. Sus variaciones dialogan con el acordeón, el saxofón y los demás instrumentos, creando una conversación musical en la que cada elemento tiene su espacio.

Su importancia también es cultural. La percusión forma parte de numerosas tradiciones del Caribe y de América Latina, donde los ritmos transmiten memorias colectivas y acompañan celebraciones sociales.

La güira: el sonido inconfundible del ritmo dominicano

Metálica, vibrante y aparentemente sencilla, la güira es indispensable para comprender el sonido del merengue. Se trata de un instrumento cilíndrico de metal con una superficie estriada, que se frota con un raspador para producir un patrón rítmico continuo.

Aunque su función puede parecer secundaria frente a la fuerza de la tambora o la melodía del acordeón, la güira es decisiva para dar cohesión al conjunto. Sus rápidas pasadas y acentos contribuyen a mantener el movimiento característico del merengue y ayudan a que los bailarines sigan el ritmo.

El güirero necesita precisión, resistencia y un buen sentido musical para mantener la regularidad sin perder expresividad. Las pequeñas variaciones en la ejecución pueden aportar energía y matices a la interpretación.

Su timbre brillante atraviesa la mezcla de sonidos y se reconoce con facilidad incluso cuando la música se escucha a distancia. En fiestas, conciertos y celebraciones populares, la güira se convierte en una presencia constante, recordándonos que la identidad de un género no depende únicamente de sus melodías, sino también de esos detalles rítmicos que lo hacen único.

El saxofón y los metales: la fuerza de las grandes orquestas

El merengue también ha desarrollado una sonoridad poderosa gracias a los instrumentos de viento, especialmente el saxofón y las trompetas. Estos instrumentos adquirieron gran protagonismo en las orquestas que ayudaron a popularizar el género y a llevarlo a escenarios cada vez más amplios.



El saxofón es un pilar fundamental de la identidad sonora en la música dominicana, funcionando no solo como un instrumento melódico, sino como una pieza clave de la sección rítmica

Los metales aportan intensidad, brillo y dinamismo. Sus frases musicales pueden acompañar la voz, responder a los cantantes o convertirse en protagonistas de pasajes instrumentales que elevan la energía de una canción.

El saxofón, por su parte, ofrece un timbre versátil que puede sonar cálido, expresivo o enérgico según la interpretación. En los arreglos orquestales, los instrumentos de viento suelen trabajar en conjunto para construir melodías y armonías que enriquecen el sonido del merengue.

El bajo y la evolución del sonido dominicano

Otro instrumento fundamental es el bajo, encargado de sostener la base armónica y rítmica de muchas agrupaciones contemporáneas. Aunque no siempre ocupa el primer plano, su presencia permite conectar la melodía con la percusión y dar profundidad al conjunto

La guitarra: el alma de la bachata

La guitarra ocupa un lugar privilegiado en la historia de la bachata, uno de los géneros dominicanos de mayor proyección internacional. Su sonido es capaz de transmitir ternura, nostalgia, alegría y desamor, emociones que forman parte de las letras de innumerables canciones.

En sus primeras etapas, la bachata estuvo vinculada a ambientes populares y a espacios de encuentro donde la música servía para compartir experiencias cotidianas. Con el tiempo, el género fue ampliando sus posibilidades musicales, incorporando nuevos arreglos y ganando reconocimiento entre públicos de diferentes edades y procedencias.

En las agrupaciones de bachata, las guitarras cumplen funciones complementarias. Una puede desarrollar melodías principales y frases instrumentales, mientras otras sostienen la armonía y el ritmo. La guitarra líder, en particular, aporta esos adornos melódicos que permiten reconocer el género desde sus primeras notas.

Su evolución también ha acompañado la modernización de la bachata. Las guitarras eléctricas y los recursos de producción actuales han enriquecido su sonido, sin eliminar la esencia romántica que caracteriza a este estilo musical.

Hoy, la guitarra bachatera es un símbolo de la capacidad de la música dominicana para transformar sentimientos personales en canciones que conectan con millones de personas..

En la bachata moderna, el bajo trabaja junto a las guitarras para construir una base definida, mientras que en el merengue refuerza el movimiento y contribuye a mantener la energía de la interpretación. Su sonido ayuda a que cada instrumento encuentre su lugar dentro de la composición.

La tecnología también ha ampliado las posibilidades musicales. Los teclados, las guitarras eléctricas y los recursos de grabación digital permiten experimentar con nuevas texturas y combinaciones. En géneros urbanos dominicanos, como el dembow, los sonidos electrónicos y las bases programadas tienen un papel destacado.



LA FE, UNA LUZ EN NUESTRO CAMINO

Fundamento Bíblico: Juan 8:12 y Proverbios 3:5

Quien confía en Dios encuentra esperanza aun cuando la vida parece oscura

A lo largo de nuestra vida, todos enfrentamos momentos difíciles que ponen a prueba nuestra fe, nuestra paciencia y nuestra esperanza. En ocasiones, las preocupaciones y los problemas nos hacen sentir que hemos perdido el rumbo. Sin embargo, la Palabra de Dios nos recuerda que no estamos solos y que podemos encontrar fortaleza cuando confiamos en Él.

En Juan 8:12, Jesús declara: «Yo soy la luz del mundo; el que me sigue, no andará en tinieblas, sino que tendrá la luz de la vida». Estas palabras nos enseñan que seguir a Jesús significa buscar su guía, aprender de sus enseñanzas y permitir que sus valores iluminen nuestras decisiones.

Asimismo, Proverbios 3:5 nos exhorta a confiar en el Señor con todo nuestro corazón, sin depender únicamente de nuestro propio entendimiento. Esto nos invita a mantener la humildad, a orar en los momentos de incertidumbre y a recordar que la fe no significa estar libres de dificultades, sino encontrar esperanza y fortaleza para enfrentarlas.

La fe también debe manifestarse en nuestras acciones. Amar al prójimo, perdonar sinceramente, ayudar a quien lo necesita y actuar con honestidad son formas de demostrar que las enseñanzas de Dios viven en nuestro corazón. Como señala Mateo 5:16, nuestras buenas obras pueden ser una luz para los demás y dar gloria a nuestro Padre celestial.

Por eso, nunca debemos permitir que las dificultades apaguen la luz de nuestra fe. Aunque el camino sea complicado, podemos seguir adelante con amor, paciencia y confianza en Dios, procurando que cada una de nuestras acciones refleje su bondad

Pisani Customs

West Palm Beach



REPARACIÓN DE CHOQUES Y
TRABAJOS PERSONALIZADOS
EN AUTOMÓVILES, AVIONES Y BOTES
CON EL MÁS FINO ACABADO EN PINTURA,
CERTIFICADO, PRESTIGIO, CALIDAD
"PRESUPUESTOS GRATUITOS"

TEL: 561-201-3110

Horario de atención:
De lunes a viernes de
9:00am a 6:00pm
Sábados de
9:00am a 2:00pm

ESTAMOS EN:

pisani_customs

2042 SCOTT AVE, WEST PALM BEACH, FLORIDA 33409

LIMPIEZA & FRESCURA

EXPERTAS EN OFICINA, CASA & DEPARTAMENTO

Disponemos de una amplia gama de productos de limpieza de primera calidad





Llámenos** para programar su **visita

SERVICIO DE LIMPIEZA

Marisol Dayar
(954)832-2427
Roneidis Gonzalez
(786) 992-8184

Bahía de las Águilas

EL PARAÍSO SECRETO DEL CARIBE QUE TE ROBARÁ EL CORAZÓN

Imagina una playa infinita de arena blanca, aguas tan transparentes que puedes ver el fondo del mar y un horizonte donde el azul del cielo se funde con el turquesa del Caribe. Ahora imagina que todo esto existe en un rincón donde la naturaleza todavía conserva gran parte de su encanto original. Bienvenido a Bahía de las Águilas, uno de los tesoros más fascinantes de la República Dominicana.

¿Dónde se encuentra esta joya del Caribe?

Se encuentra en la provincia de Pedernales, en el suroeste de la República Dominicana, dentro del Parque Nacional Jaragua.

Su ubicación, alejada de los principales centros turísticos del país, ha contribuido a preservar buena parte de su belleza natural. Precisamente, esa sensación de aislamiento es parte de su encanto: llegar hasta aquí es descubrir un paisaje que parece detenido en el tiempo.

A diferencia de las playas rodeadas de grandes complejos hoteleros, Bahía de las Águilas ofrece una experiencia mucho más natural. El paisaje está dominado por el mar, la arena, el sol y los ecosistemas propios de esta región.

Un mar de colores que parece irreal

Lo primero que llama la atención es el agua. Sus tonalidades cambian entre azul profundo, celeste y turquesa, creando un espectáculo que parece sacado de una postal.

La arena clara se extiende junto a la costa, mientras el sonido de las olas acompaña cada paso. No hace falta buscar demasiado para encontrar un rincón perfecto donde sentarse, contemplar el horizonte y olvidarse, al menos por un momento, de las preocupaciones cotidianas.

Es un lugar ideal para quienes disfrutan de los paisajes naturales, la fotografía y esos pequeños momentos que terminan convirtiéndose en los mejores recuerdos de un viaje.









¿Qué puedes hacer en Bahía de las Águilas?

Aunque su principal atractivo es la tranquilidad, hay muchas maneras de disfrutar de este destino.

Caminar por una playa de ensueño

Imagínate caminar descalzo por la arena mientras las olas llegan suavemente a tus pies. Sin prisas, sin ruido y sin necesidad de seguir un itinerario complicado.

Recorrer la playa es una de las mejores formas de apreciar su belleza. Cada tramo ofrece una perspectiva diferente del paisaje y una nueva oportunidad para disfrutar del mar.

Sumergirte en sus aguas cristalinas

En condiciones favorables, el mar invita a darse un baño refrescante y disfrutar de la costa. Antes de entrar al agua, consulta el estado del oleaje y sigue las recomendaciones de los guías locales.

Si te gusta ver los paisajes marinos, recuerda que debes hacerlo de manera responsable, sin alterar la fauna ni dañar los ecosistemas.

Desconectarte del mundo y reconectar contigo

En Bahía de las Águilas, el tiempo parece avanzar a otro ritmo. Es una oportunidad para dejar de lado las notificaciones, respirar aire fresco y dedicarte a disfrutar del momento.

Porque a veces los viajes más memorables no son los que hacemos para conocer más lugares, sino aquellos que nos permiten detenernos, respirar y volver a sentir la magia de la naturaleza.



SOPA DE LETRAS

J	A	P	I	L	A	T	O	A	C	A	I	F	A	X	P	A	P
E	J	U	A	M	L	E	P	H	I	R	M	A	R	I	A	M	W
S	U	J	O	S	E	I	E	H	A	C	O	U	O	R	J	R	A
U	T	O	R	T	I	L	D	T	A	D	E	O	T	A	T	A	Z
S	O	A	N	A	S	A	R	A	L	A	Z	A	R	L	R	E	A
E	L	C	O	C	I	D	O	M	A	S	I	M	O	N	O	R	C
B	A	R	T	O	L	O	M	E	O	T	O	S	L	N	U	A	A
Z	A	C	A	R	I	I	S	E	S	B	L	N	E	C	L	B	R
A	J	N	I	C	O	D	E	M	O	A	A	J	U	D	A	S	I
G	A	R	S	L	C	R	O	Q	P	R	Z	T	H	U	O	D	A
H	E	R	O	D	E	S	R	A	A	T	A	O	A	R	A	E	S
M	A	S	T	O	E	A	E	S	D	O	R	M	A	T	E	C	A
B	A	R	R	A	B	A	S	D	E	L	O	R	O	O	E	O	Z
S	I	M	E	O	A	O	G	L	A	O	E	C	A	I	F	A	S
S	B	A	J	E	S	U	L	T	A	D	E	P	U	D	S	A	A
M	A	T	E	O	R	R	H	S	I	M	E	O	N	E	A	O	C
L	A	A	R	L	M	A	R	T	A	A	G	S	S	O	P	A	H
N	I	C	O	D	E	M	Q	O	M	A	D	J	U	A	N	Ñ	O

PERSONAJES DE LA BIBLIA

1.- JESÚS ✓
2.- MARÍA
3.- JOSÉ
4.- ZACARÍAS
5.- JUAN
6.- PEDRO
7.- BARTOLOMÉ
8.- TADEO
9.- MATEO
10.- SIMÓN
11.- JUDAS
12.- NICODEMO
13.- LÁZARO
14.- HERODES
15.- CAIFÁS
16.- BARRABÁS
17.- PILATO
18.- SIMEÓN
19.- ANA
20.- MARTA



Me levanto, me afeito, me acomodo

MANUEL RUEDA

Me levanto, me afeito, me acomodo
A la vida y doy bajo la ducha
A la piel de mis sueños tanta lucha
Que al sumidero van, vueltos ya lodo
Retomo mi lugar, mi voz, mi apodo
Salgo al día: la luz ahora es mucha
Hago ruido, me muevo: nadie escucha
Vuelvo a mi soledad, después de todo
Cada hora a mis ritos de hombre sano
Sonreír al que pasa. Dar la mano
Al amigo, al malvado, al pordiosero
Pero al fin a mi cuarto nuevamente,
A encontrarme conmigo frente a frente
Sin saber si es que vivo o es que muero.

Qué Tener En cuenta Al Elegir un Alojamiento



Porque el mejor alojamiento no siempre es el más lujoso, sino aquel que se ajusta a nuestro presupuesto, responde a nuestras necesidades y nos permite sentirnos cómodos, seguros y bienvenidos. Al final, viajar es descubrir nuevos lugares, pero también disfrutar de la tranquilidad de tener un buen

Elegir un alojamiento es una de las decisiones más importantes al planificar un viaje. No se trata de encontrar un lugar donde pasar la noche, sino de elegir un espacio que ofrezca comodidad y las condiciones necesarias para disfrutar de cada momento. Ya sea un hotel, una hostería o una cabaña, dedicar tiempo a comparar opciones puede marcar la diferencia entre una estadía agradable y una experiencia llena de inconvenientes.

1 No olvides los detalles

La comodidad de la cama, la ventilación, el agua caliente y la disponibilidad de aire acondicionado o calefacción pueden influir mucho en la experiencia. Aunque parezcan cuestiones menores, estos detalles contribuyen a disfrutar de un descanso adecuado y aprovechar mejor cada día.

2 La ubicación es vital

Lo ideal es elegir un lugar que permita acceder fácilmente a los principales atractivos turísticos, restaurantes y medios de transporte. Si el objetivo es conocer una ciudad, puede resultar conveniente hospedarse cerca de los lugares que deseamos visitar. En cambio, si buscamos descanso, una propiedad alejada del movimiento urbano puede ser una excelente alternativa.

3 Consulta otras opiniones

Las fotografías pueden resultar atractivas, pero las opiniones de otros huéspedes ofrecen información valiosa. Antes de reservar, es recomendable leer comentarios recientes y prestar atención a la limpieza, la atención del personal, el ruido y el estado de las habitaciones.

4 Compara los precios

Antes de reservar, debemos comprobar qué servicios están incluidos en la tarifa y cuáles tienen un costo adicional.

El desayuno, el estacionamiento, el acceso a internet y la limpieza diaria pueden estar incluidos o cobrarse por separado.

Comparar varias alternativas con características similares nos permitirá encontrar la mejor relación entre precio, comodidad y servicios, sin comprometer el presupuesto destinado al resto del viaje.

Antes de reservar por internet, también debemos comprobar que la página o plataforma sea confiable. Es preferible utilizar canales de pago seguros y desconfiar de ofertas demasiado atractivas que exijan transferencias fuera de los medios oficiales.

5 Las condiciones de la reserva

La política de cancelación, los horarios de entrada y salida y las normas de la propiedad son detalles que no debemos pasar por alto. Guardar el comprobante de reserva y los datos de contacto del establecimiento facilitará cualquier consulta antes o durante la estadía.

6 Elige según el tipo de viaje

Cada viaje tiene necesidades diferentes. Una familia puede necesitar habitaciones amplias y espacios recreativos; una pareja quizá prefiera un lugar acogedor y tranquilo. La clave está en identificar nuestras prioridades antes de reservar. Así evitaremos pagar por servicios que no utilizaremos y podremos elegir un espacio que se adapte al propósito del viaje.

We Print

Books

REAL OFFSET DIGITAL PRESS

• BOOKLETS • CATALOGS • BROCHURES

• FLYERS • POSTERS • BUSINESS CARDS • POSTCARDS

ACHILLES'

PRINTING

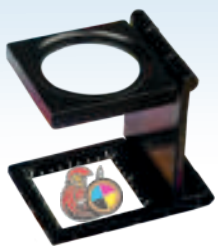
Printing • Signs • Copies

7400 NW 7th St. # 112 • Miami, FL 33126

PH: (305) 642-7007 • PH: (305) 260-4711

FAX: (305) 642-7337

e-mail: achillesprinting@aol.com



JUANA'S LATIN SPORT BAR PRESENTA

Grupo D'AHORA

LA FIESTA DE NAVIDAD



FUN • FOOD • SPIRITS & MORE
JUANA'S Latin
SPORT BAR & GRILL

SÁBADO 19 DICIEMBRE

Con **DJ LUIGI Y DJ FRESH**

COMPRA TU ENTRADA

(954)399-9646 (954) 998-9828

11602 CITY HALL PROMENADE, **MIRAMAR, FL, 33025**

THE LARGEST PERUVIAN CULTURAL FESTIVAL AND FAIR IN THE USA!







WE'RE BACK!

15th PeruFest USA 2026





JOIN US

NOVEMBER 14 & 15, 2026

AT OUR 15TH PERUFEST USA FAIR

- DELICIOUS PERUVIAN CUISINE
- LIVE MUSIC & ENTERTAINMENT
- CULTURAL PERFORMANCES
- FAMILY FUN & TRADITIONS
- ARTS, CRAFTS & MORE!





TWO UNFORGETTABLE DAYS
CELEBRATING PERUVIAN CULTURE, FOOD AND TRADITIONS!





NORTH MIAMI BEACH AMPHITHEATER
16451 Miami Dr,
North Miami Beach, FL 33162

SEE YOU THERE!

PRESENTED BY:

Warma Foundation

+1 (786) 853-3650
+1 (786) 312-4491
www.perufestusa.com
info@perufestusa.com

LANZ

8VO ANIVERSARIO

LANZ PRODUCCIONES Y EVENTOS

PEDRO ARROYO



MIAMI
MIAMI
MIAMI

SÁB
12
DIC
2026

STAGE
MIAMI

ENTRADAS EN TICKERI

INFO & RSVP: 786 753-1472

7551 W 4TH AVE, HIALEAH, FL 33014, ESTADOS UNIDOS

GR PRODUCTIONS | NOCHE DE SALSA | COLODOS | MOTORS Miami | Sabor Latino