



Domina el arte del Grill en tu propia cocina

- *Bohemia y el chef César de la Parra te invitan a descubrir que el grill ofrece mucho más que carne asada, y tú también puedes ser un experto.*

Ciudad de México, a 26 de junio de 2024 – Cada vez que escuchas "Grill", ¿piensas en una carnita asada? Y claro, es lo más tradicional para reunir a los amigos en cualquier celebración. Sin embargo, la parrilla va más allá de este platillo; con pescado, verduras o cualquier alimento, **Bohemia y el reconocido chef César de la Parra** te dan algunos consejos para que puedas sacar el máximo del asado con la cerveza premium mexicana, ¡anímate a experimentar con "Todo Al Grill"!

La pizza es un ícono de la leña que ha marcado nuestras vidas, ¿qué pasaría si le damos un *plot twist*? Una excelente opción para sorprender a tus seres queridos y abrir el apetito es la **Focaccia**: un pan plano y esponjoso adornado con hierbas frescas, que te sugerimos servir con un dip de berenjena quemada y piñones asados; acompáñalo con **Bohemia Pilsner** para realzar el sabor ahumado de las semillas con su amargor y notas de frutas verdes.

Si consideras que tienes un paladar más exquisito, ¡seguramente eres fan de los mariscos! Pues te tenemos grandes noticias: esta cerveza también será la opción ideal para sorprender a tus invitados con un **Taquito de Pescado Zarandeado** acompañado de frijolitos y cebollas habaneras. **Bohemia Pilsner** te ayudará a equilibrar los sabores y a limpiar el paladar de esa sensación picante que a veces nos hace sudar.

La carne es un clásico indiscutible y siempre una gran opción, pero ¿por qué no probar algo distinto? Un **Pork Belly** en ataúd de carbón puede ser la respuesta. Agrega una ensalada de coles y pepinos para un toque refrescante y lleno de texturas. Todo esto combinado con el sabor ligeramente dulce y de granos tostados de **Bohemia Vienna** definitivamente te harán sobresalir en la mesa.

¡Claro que aquí no juzgamos! Si finalmente te decides por una clásica y deliciosa **Picaña Asada**, estamos contigo. Sin embargo, puedes darle un toque especial con unas papas confitadas y aprovechar para acompañar esta cerveza con una Chemitita de Vienna Ahumada, que va a la perfección con su espuma densa y cremosa.

Esta misma espuma, será la ideal para dejar a tus invitados con pancita llena y corazón contento. Por eso, si tienes a mano un par de **Bohemia Vienna**, te aconsejamos cerrar con broche de oro y hacer un espacio para el postre. **Un afogato de vainilla y Vienna** dejará a tus invitados con un gran sabor de boca.



Seguramente te quedaste con ganas de saber más, así que te recomendamos visitar CACHAVA, un restaurante exclusivo situado en Bosques de las Lomas, especializado en cocina de Leña y Brasa. Aquí encontrarás los platillos perfectos para tomar nota y hacer tu mesa más Bohemia.

Pon en práctica estos consejos y te convertirás en un gran experto en asados, tal como el chef César de la Parra. ¡Atrévete a experimentar y disfruta de la comida con amigos, familia y, por supuesto, con la cerveza de calidad y sabor inigualable!

@bohemia mx | #MesasMásBohemias.

Sobre HEINEKEN México

Empresa socialmente responsable con más de 133 años en el mercado y en la preferencia de los mexicanos. Fundada en 1890, HEINEKEN México es la cervecera con más tradición en el país y parte del grupo cervecero más internacional al integrarse a HEINEKEN en mayo de 2010. A través de la estrategia de sustentabilidad “Brindar un Mundo Mejor” y sus pilares: ambiental social y consumo inteligente, logra impactar positivamente tanto en el medio ambiente como en las comunidades donde operan. Con el programa “Comunidades de Agua para Brindar un Mundo Mejor” la cervecera brinda acceso al agua a diferentes comunidades del país con diferentes acciones. La cervecera mexicana cuenta con 7 cervecerías y una maltera donde colaboran más de 18 mil personas comprometidas con la calidad para crear las mejores experiencias y brindar momentos de unión y alegría. Como una empresa multicategoría de bebidas, conforma el portafolio más amplio del mercado con marcas de cerveza, cerveza sin alcohol, ciders, y RTDs liderados por la cerveza Heineken®, y las marcas: Heineken® Silver, Heineken® 0.0, Tecate®, Tecate Light®, Tecate 0.0, Dos Equis®, Dos Equis® Ultra y Ámbar, Indio®, Sol®, Sol® Mezclas, Amstel ULTRA®, Bohemia®, Noche Buena®, Carta Blanca®, Superior®, Lagunitas®, Miller Lite®, Miller High Life®, Coors Light®, Strongbow Apple Ciders®, Tempus®, Jabalí®, tiendas SIX, GLUP y BarEnCasa.

Información de contacto:

Arturo Murillo
Líder de Medios y Relaciones Públicas
HEINEKEN México
arturo.murillo@heineken.com

Daniela Andrade
Relaciones Públicas
Serna PR
daniela.andrade@sernapr.com