

Alejandro Junco de la Vega
Presidente y Director General

Rodolfo Junco de la Vega
Director General Adjunto

Lázaro Ríos
Director General Editorial

Ricardo Junco Garza
Director General Comercial

Ignacio Mijares
Director General Operaciones

Alejandro Junco de la Vega E.
Director Internet

Guillermo Camacho
Director Editorial

Gabriel Rueda
Director Comercial

Gerardo Lara
Director Comercial México

Miguel González
Director de Circulación

Jorge Arturo Padilla
Coordinador Editorial

Jaime Barrera
Coordinador Comunidad

Francisco Solares
Coordinador Deportes

Juan Carlos Garda
Coordinador Gente y Cultura

Héctor Guardado
Director de Producción

Luis Ordóñez
Director de Informática

Luis M. Sánchez
Gerente de Ventas

Geovanni Oseguera
Gerente de Circulación

Francisco Soto
Subdirector Administrativo

Fernando Jauregui
Coordinador Gráfico

PRIMERA FILA

Fotoarte: Esteban Saldaña

Elsa Santana
Editora

Rocío Fonseca
Analine Cedillo
Coeditoras

Emmanuel Medina
Coeditor Gráfico

Alejandra Velázquez
Diseño

Ulises Galán
Ventas/3134-3556

Teléfono Redacción 3134-3901
primera.fila@mural.com
Mural Expresión de Jalisco
Diario matutino publicado e impreso
en los talleres de: Consorcio Interamericano
de Comunicación, S.A. de C.V. Con domicilio en
Mariano Otero 4047, Col. La Calma,
Zapopan, Jal., C.P. 45070
Publicación periódica
Certificado de licitud de título Núm. 10614
Certificado de licitud de contenido Núm. 8591
Número de la reserva al título en el Instituto
Nacional del Derecho de Autor
Dirección de reservas
04-19981111202100-101
Dirección de internet: <http://www.mural.com>
Prohibida su reproducción total o parcial

» ¡ESTÁ EN CHINO!



¡DELICIAS MARINAS!

✖ Los productos del mar son ingredientes fundamentales en la cocina de China. Uno de los protagonistas es el pescado al vapor o Chen Yua, un platillo típico que se puede consumir en cualquier ocasión. El plato también se prepara para celebraciones especiales, como cumpleaños y se sirve con arroz blanco.

En restaurantes o en casa el Chen Yua lleva robalo o mero (sin vísceras), condimentos, cebollita cambray, cilantro, jengibre chino (entre \$3 y \$5 por 10 gramos), salsa de soya, azúcar y zanahoria.

La recomendación: Acompáñalo con una espumeante cerveza helada.

PRuéBALO EN EL RESTAURANTE FU SENG (LA ESPERANZA): en Av. Patria 795-A a media cuadra de Av. Vallarta que abre de Lu a Do 12:00 a 22:00 horas.

Angel Llamas

SECCIONES

CINE	4
CULTURA	10
AIRE LIBRE	14
MÚSICA	20
RADIO Y TV	29

NO TE PIERDAS

Si quieres conocer la agenda de los próximos conciertos y las actividades en la Ciudad búscalas en los Vistazos y No Te Pierdas.

MURAL.COM

Haz click

Consulta la guía completa del entretenimiento en la guía tapatía.

DOMINGUERA

Farol

Emmanuel Medina

Palabra en desuso que en los tiempos de los abuelitos se refería a esas lámparas que alumbraban las otrora –esta última palabra es candidata a otra dominguera– tranquilas calles de la Ciudad, pero que según la aleccionadora Academia de la Lengua también puede significar “funda para tabaco”, “cantidad de alcohol que sobrepasa la medida normal” o “lance de capa en los toros”, entre otros tantos significados.

Pero la acepción popular que ahora nos ocupa tiene que ver más con un hecho o dicho que en afán de presunción es una pura invención –verso sin esfuerzo– y entonces aplicamos este vocablo a todo aquel conocido o familiar o compañero de partido o doñita adinerada que asegura, por ejemplo, que se sabe todos los pasos de ballet que pueda ver en escena –“Don Quijote” por poner–, y los repite en voz alta, “faroleando” sus conocimientos: “ese es un ‘pas de deussss’” o “ese es un ‘negligé’”, para asombrar a sus acompañantes, aunque esté diciendo más barbaridades que un izquierdista en tribuna pública.



Abel Guerrero

SERPIENTES Y ESCALERAS

Escalera
Al curso de vino que organiza **Saint Vincent Club** que se ofrece en el bar **Primer Piso** (Pedro Moreno), ya que con actividades como ésta se difunde la cultura del vino entre los jóvenes.

Serpiente
Para el servicio del **Red Pub** (Niños Héroes), porque los dos meseros que laboran en el lugar entre semana son muy lentos y se tardan hasta 20 minutos en llevar los pedidos. El volumen de la música es muy elevado y la gente tiene que gritar para poder platicar.

Escalera
A la atención de los empleados en **La Terraza de la Abuela** (Av. Tepeyac, a una cuadra de Niño Obrero), porque son rápidos, atentos y están al pendiente de cualquier petición de los comensales.

Escalera
Para el agradable ambiente que tienen en **Gulalá** (Av. Chapultepec, entre Morelos

e Hidalgo) y la programación musical. Ambos factores hacen a este lugar un sitio para volver y volver.

Serpiente
Al **Bostons** (Tepeyac 5000), porque te obligan a utilizar el valet parking cuando este servicio es opcional. El cliente es quien decide si usa o no el valet ya que no está obligado a hacerlo y puede estacionar su automóvil por sus propios medios, pero aquí no permiten que quien vaya llegando meta su vehículo al estacionamiento.

Escalera
Al excelente servicio que brindan en **La Guajira** (Pedro Moreno por Chapultepec), porque los empleados advierten del cupo –indican la cantidad de personas que hay en el interior– y tratan de dar a los clientes un buen sitio.

Escalera
Para las deliciosas pizzas gourmet de **Il Forno** (Tomás Balcázar 1598-A). Porque las crujientes preparaciones

realmente resultan una sorpresa, y no es exageración asegurar que en este sencillo local se hornean de las mejores que se puedan conseguir en la Ciudad.

El lector otorga una Serpiente:
Para **McDonald's** de Las Águilas, ya que el pasado sábado 31 de mayo, tardaron 45 minutos en atenderme a mí y a mis hijos para entregar tres hamburguesas sencillas y tres refrescos. El empleado de la caja sólo atendía a quien le caía bien y se hacía tonto (o desentendido, para no ser tan agresivo) además, habiendo tres cajas ¡sólo estaba abierta una! Cuando al fin abrieron otra caja, el empleado sólo permitía que se formaran las personas que él determinaba. Finalmente, al quejarme yo con quien se ostentó como la gerente de turno, se me atendió de un modo muy falto de atención, a mirar con cara de: “A ver a qué hora acaba este señor de hablar para que ya se vaya”.

¿CÓMO TE TRATAN?

Envíanos tu comentario sobre el servicio, ambiente o calidad que se ofrecen en restaurantes, bares, cines, o cualquier sitio de esparcimiento a primera.fila@mural.com, con tu nombre y teléfono.