



## El maridaje perfecto para diciembre: Noche Buena y la chef Lula reinventan los sabores navideños

- El pavo se consolida como el platillo favorito de la temporada, con 29 % de preferencia, muy por encima de los tamales (14 %) y la pierna al horno (10 %), según el GCE.

**Ciudad de México, 15 de diciembre de 2025.** — En una noche especial, cuando la mesa reúne historias, memorias y nuevas conversaciones, la cerveza Noche Buena busca inspirar una forma distinta de disfrutar los sabores de siempre. Diciembre en México es mucho más que una temporada de celebración: es el momento de reconectar con lo que compartimos, rendir homenaje a los platillos que han unido a generaciones y redescubrir el significado de reunirnos. No es casualidad que ciertos sabores se mantengan en el centro de estas celebraciones año con año. De acuerdo con datos del Gabinete de Comunicación Estratégica (GCE), el pavo encabeza las preferencias con un 29 % de menciones espontáneas, seguido por los tamales (14 %), la pierna al horno (10 %) y preparaciones como el pollo rostizado o relleno y la ensalada de frutas, ambos con 7 %.

Bajo esta intención, y como parte de la familia Bohemia, la cerveza Noche Buena se une nuevamente a la chef Lula Martín del Campo para reinterpretar los clásicos de temporada desde una mirada contemporánea. Juntos han diseñado una propuesta culinaria que honra la memoria gastronómica mexicana al tiempo que la transforma, demostrando que la tradición también puede renovarse, sorprender y seguir siendo el centro de los festejos.



*“La cocina mexicana siempre está viva; cambia, se adapta y, aun así, mantiene un hilo que nos conecta”*, comenta la chef Lula. Esa filosofía está presente en cada platillo del menú especialmente diseñado para las reuniones de temporada:

- El bacalao a la vizcaína, presente en las mesas mexicanas desde hace generaciones, se reconoce como un clásico indiscutible. En esta propuesta, llega con una reinterpretación sutil y se acompaña de **Bohemía Cristal**, cuya ligereza resalta la salinidad y los aromas del platillo.
- La Sopa de Jitomate Rostizado con chorizo crujiente, queso de cabra y romero, un plato que abraza la calidez, la tradición y el sabor profundo de la temporada, encuentra en Bohemia Pilsner su maridaje ideal: una cerveza que refresca equilibra la acidez natural del jitomate y realza las notas herbales del romero sin opacar su complejidad.
- El cerdo glaseado con puré de papa, una preparación que combina la riqueza de los sabores tradicionales con una mirada actual, se marida con cerveza **Noche Buena**, cuyos matices tostados y cálidos dialogan de manera natural con el glaseado.
- Para cerrar, el Mousse de chocolate abuelita con especias de temporada se eleva con **Bohemía Vienna**, una cerveza que aporta notas maltosas y un dulzor ligero que armoniza con el cacao y los acentos aromáticos del postre.

Para Alexa López, gerente de marca de Bohemia, esta propuesta refleja un momento clave para la cultura gastronómica del país. *“Hoy vemos a más personas buscando experiencias que respeten la tradición, pero que también ofrezcan algo nuevo. Para nosotros, acompañar esos momentos con una cerveza como Noche Buena, es una forma de seguir llevando lo mejor a la mesa. Es un recordatorio de que hay cosas que regresan cada año porque siguen teniendo un significado real para todos.”*

Con esta colaboración, Noche Buena no solo reafirma su lugar como la cerveza de la temporada, sino también como una marca que celebra la tradición desde la evolución: esa que transforma los sabores de siempre en nuevas experiencias, sin perder lo que nos hace sentir en casa.

#### Sobre HEINEKEN México

Empresa con más de 135 años en el mercado y en la preferencia de los mexicanos. Fundada en 1890, HEINEKEN México es la cervecería 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 cervecería brinda acceso al agua a diferentes comunidades del país con diferentes acciones. La cervecería mexicana cuenta con 7 cervecerías y una maltería 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® y tiendas SIX.



**Contacto de prensa**

Melisa Aguilar

Líder de Medios y Relaciones Públicas

HEINEKEN México

[melisasamanta.aguilarhernandez@heineken.com](mailto:melisasamanta.aguilarhernandez@heineken.com)

Alexa Saenz

Relaciones Públicas

Serna PR

[alexa.saenz@sernapr.com](mailto:alexa.saenz@sernapr.com)