

El Gran **MIAMI** Magazine

EDICIÓN DICIEMBRE 2025



*Feliz
Navidad*

Y FELIZ AÑO

2026

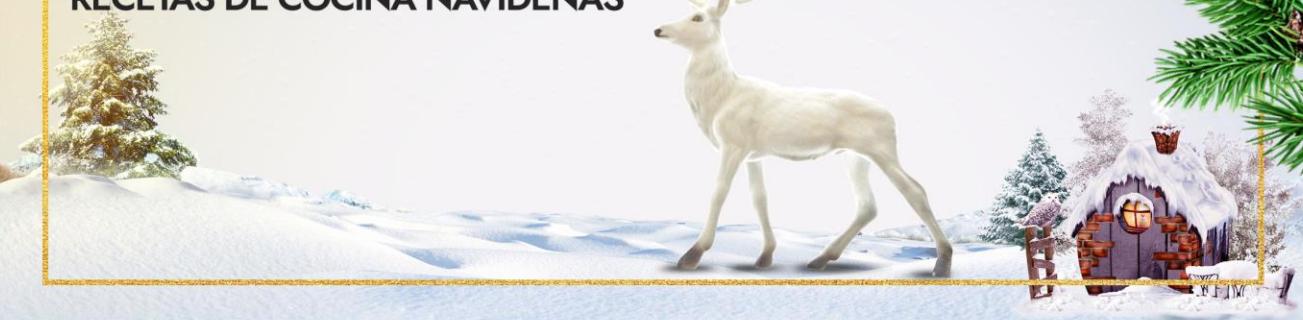
EVENTOS EN MIAMI

MANUALIDADES

JUEGOS

HORÓSCOPO

RECETAS DE COCINA NAVIDEÑAS



EL MAGAZINE MÁS COMPLETO DE LA CIUDAD



¿Cómo puedes contactarnos?

- 1 Por el número de teléfono
+1 (786) 616-6460
- 2 Por nuestro Correo Electronico
elgranmiamimagazine@gmail.com
- 3 Por nuestras redes sociales
@elgranmiamimagazine

Variedades

Traemos para tí, todo lo que esta de moda en noticias, eventos, chisme, farandula.



Publicidad

La mejor publicidad esta aquí
realizamos los diseños si lo deseas a un precio
super económico



Publica con Nosotros

Puedes publicar con nosotros, tenemos
muchos planes para que puedas publicar
la imagen de tu producto.



5



www.elgranmiamimagazine.com

MASCOTA DEL MES DE

DICIEMBRE
2025



GUACO

GANADOR

WWW.ELGANMIAMIMAGAZINE.COM

TRADITIONAL JAPANESE

JU-JITSU

STYLE MORITA-RYU JU-JITSU

TRAINING SELF DEFENSE
TRADITIONAL JU-JITSU CLASS
JUDO CLASS, KOSEN JUDO CLASS

CLASS JU-JITSU

MONDAY 7:30 TO 8:30 PM ADULTS
THURSDAY 7:30 TO 8:30 PM ADULTS
FRIDAY 7:30 TO 8:30 PM ADULTS

CLASS JUDO & KOSEN JUDO

TUESDAY 7:30 TO 8:30 PM ADULTS
WEDNES 7:30 TO 8:30 PM ADULTS

SHIHAN: JOSÉ JIMÉNEZ FERNANDEZ
BLAK BELT 6TH DEGREE IN TRADITIONAL JU-JITSU
BLAK BELT JUDO

EMAIL: MUNDOJUJITSU@GMAIL.COM
706-668-1228
ENGLISH-SPANISH
1132 EAST WALNUT AVENUE DALTON, GA 30721



Enviendo a nuestra comunidad desde
2003



ALL YOUR PRINTING NEEDS
Todo lo que necesita en IMPRENTA

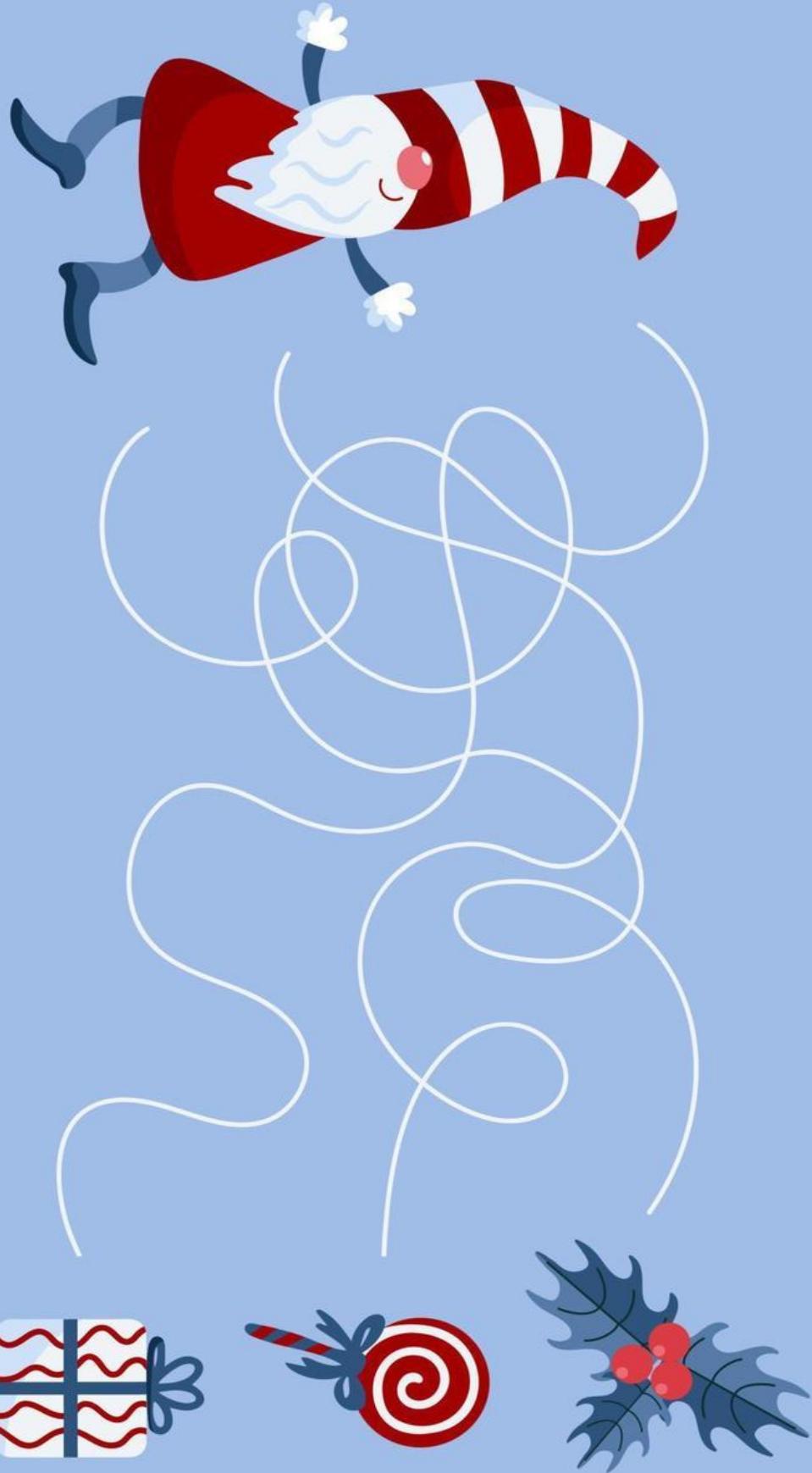
• SIGNS • VINYLS-BANNERS-CANVAS-CAR MAGNETS-PERFORATED
• BOOKS • CATALOGS • BROCHURES • FLYERS • MENUS • STAMPS
• T-SHIRTS • POSTCARDS • B-CARDS • CARBONLESS FORMS
• COLOR ENVELOPES • POSTERS • LABELS • CALENDARS
• DOOR HANGERS • FOLDERS • GRAPHIC DESIGN
and much more!!!



786-740-1742
1739 SW 8 ST MIAMI, FL 33135
info@centrodeartesmiami.com

305-646-0089
305-646-0308

JUEGO

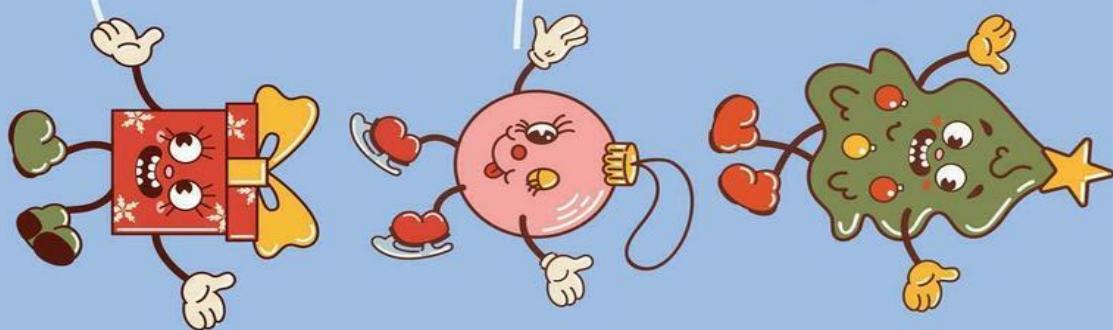


Help Santa find the gift box.

JUEGO



Help the snowman get
to the gift



LUCES DEL ZOOLÓGICO



Hasta diciembre 30 , 2025

Desde: 6:30 p.m. a 10:00 p.m.

Adéntrate en un mundo resplandeciente de magia navideña mientras Zoo Miami ilumina la noche con una de las tradiciones estacionales más queridas del sur de Florida.

Zoo Lights invita a familias y visitantes de todas las edades a experimentar el zoológico al anochecer, transformado en un paisaje centelleante de más de un millón de luces. Disfrute de música festiva, delicias navideñas y noches temáticas que hacen que cada visita sea única. Desde avistamientos de Papá Noel hasta senderos iluminados y espectáculos interactivos, el evento combina maravillas, vida silvestre y alegría navideña en un entorno único.

Atractivos y atracciones

Ceremonia de apertura nocturna e iluminación de árboles – Viernes, 21 de noviembre a las 19 h

Celebre el inicio oficial de Zoo Lights con la iluminación de un árbol de fiestas LED de 6 metros y una actuación de los villancicos de Yuletide.

Más de un millón de luces

Pasea por deslumbrantes exhibiciones de árboles, senderos e instalaciones con temática animal, creando un paraíso resplandeciente en los terrenos del zoológico.

Árbol de fiestas LED 26-Foot

Una pieza central imponente que ilumina el cielo nocturno en colores vibrantes, que sirve como un telón de fondo fotográfico perfecto y punto de encuentro para las familias.

Apariencia de Papá Noel (a través de 23 de diciembre)

Reúñase y tome fotos con Papá Noel antes de regresar al Polo Norte.

“Jingle Paws & Santa Claws” en el anfiteatro de la familia Sami

Esta presentación original de animales combina la narración de las fiestas con fascinantes hechos de vida silvestre mientras el equipo Wild Connection comparte “cartas a Papá Noel” de los embajadores de animales del zoológico.

Horarios: 19:30 h y 20:30 h

Saludos y encuentros con los personajes

Encuéntrese con personajes disfrazados de fiesta para interacciones divertidas y oportunidades para tomar fotografías durante toda la noche.

Puntos fotográficos temáticos

Captura el momento en fondos de vacaciones inmersivos diseñados para fotos familiares y selfies bajo las luces.

Cartas a la estación de Papá Noel

Los niños pueden escribir y enviar cartas a Papá Noel en un área dedicada llena de artículos de papelería y decoración festiva.

Paseo en tren por el Ártico Express (cargo adicional)

Dé un paseo a bordo del Arctic Express para disfrutar de un pintoresco recorrido por los terrenos iluminados, un favorito de la familia que añade un toque de aventura a la noche.

Compras navideñas en la tienda de regalos del zoológico

Encuentre regalos, adornos y recuerdos únicos con temática de vida silvestre para conmemorar la experiencia.

Cruceros Pied Piper en MSC Cruises Mundo América



Hasta diciembre 06 , 2025

Una aventura de 17 noches por el Caribe Sur te espera a bordo del nuevo MSC World America, con salida de ida y vuelta desde Miami, Florida, desde 29 de noviembre - 6 de diciembre de 2025 . Este crucero anual posterior al Día de Acción de Gracias, ahora en su 23.º año, ofrece una combinación de lujo, entretenimiento y camaradería. Disfrute de una variedad de actividades a bordo, eventos exclusivos y fiestas diseñadas para que sus vacaciones sean memorables. De privado Beach Desde fiestas hasta cócteles nocturnos y fiestas de disfraces temáticas, este crucero tiene algo para todos. Únase a una comunidad acogedora de compañeros de viaje y experimente lo último en relajación y celebración.

Aperitivos

Brochetas de melón con crujiente de jamón



Ingredientes

Para 10 personas

Melón 0.5

Jamón serrano loncheado 4

Cómo hacer brochetas de melón con crujiente de jamón

Dificultad: Fácil

Tiempo total 15 m

Elaboración 15 m

Colocamos **una hoja de papel absorbente** en el plato de nuestro microondas y, sobre ella, dos lonchas de jamón. Cubrimos con otra hoja de papel, colocamos dos lonchas más y terminamos tapando con una tercera hoja de papel. Introducimos en el microondas y programamos dos minutos a máxima potencia. Comprobamos si están lo **suficientemente secas y crujientes** (teniendo en cuenta que cuando enfrián endurecen más). Si no fuera el caso, programamos un minuto más. Dejamos enfriar y trituramos con un mortero, picadora o pasando un rodillo por encima. Sacamos bolas de melón con ayuda de un sacabolas (si no tenéis podéis cortar cubos a cuchillo), **secamos ligeramente**, ensartamos dos por brocheta y reservamos. En el momento de consumir (no antes para que el jamón se mantenga crujiente) espolvoreamos generosamente con el jamón triturado y listo para servir.

Bocaditos de mozzarella



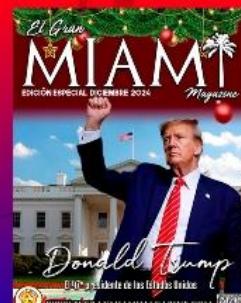
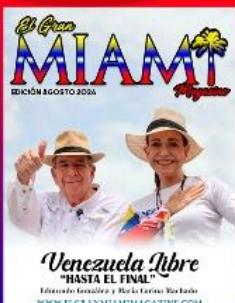
Ingredientes para cuatro personas: 24 mini mozzarellas frescas (perlas de mozzarella), 10 g de harina de trigo, 1 huevo, pan rallado, 20 g de queso parmesano rallado, sal, pimienta negra molida y aceite de oliva virgen extra para freír.

Elaboración: Escurrimos las mini mozzarellas y las secamos bien con papel absorbente. Es importante retirar todo el líquido posible para que no salten ni se abran a la hora de freír. Salpimentamos y espolvoreamos con la harina, que queden cubiertas por todos lados. Preparamos todo lo necesario para el rebozado. Batimos el huevo en un recipiente hondo y en otro recipiente mezclamos el pan y el queso rallado. Pasamos las mini mozzarellas por huevo y después por la mezcla de pan y queso. Repetimos la operación para crear un empanado doble. Calentamos abundante aceite en un cazo, el suficiente para cubrir las bolitas al freír. Cuando el aceite empieza a humear sumergimos las bolitas en el cazo y no las tocamos ni las movemos. Solo tardan unos segundos en dorar porque el aceite está muy caliente. Retiramos, escurriendo el exceso de aceite, y servimos inmediatamente.



El Distinguido

EL MAGAZINE VIRTUAL MAS FAMOSO DE MIAMI VISTO EN EL MUNDO



www.elgranmiamimagazine.com

Basilea de fábrica



Hasta diciembre 07 , 2025

Una semana de música electrónica a altas horas de la noche y muestras de sellos seleccionados traen un formato multietapa ampliado a Factory Town durante la Miami Art Week.

Factory Basel abarca cinco días desde 3 de diciembre-7, transformando el lugar de Hialeah en un ambiente de festival con cinco etapas hasta el amanecer. Todas las noches cuentan con apropiaciones, conceptos impulsados por artistas y colaboraciones entre sonidos de clubes tecnológicos, de casa y experimentales.

La gama completa incluye:

Miércoles, 3 de diciembre

- Factory Town presenta Tiësto
- Hugel presenta Make The Girls Dance
- Boys Noize presenta uno y cero
- Josh Baker presenta YOU&ME
- Cole Knight presenta el Knight Club

Jueves, 4 de diciembre

- Cloonee y amigos
- Chris Stussy invita
- Factory Town presenta a Richie Hawtin
- Skepta presenta más tiempo
- Joezi presenta BTRFLY FX

Viernes, 5 de diciembre

- Solomun presenta el diseño dinámico
- Vivir desde la Tierra
- Beltools de Beltran
- Honeyluv presenta 4thaluv

Sábado, 6 de diciembre

- Circoloco (apropiación completa del lugar)

Domingo, 7 de diciembre

- Factory Town presenta Jungle (juego de DJ)
 - ceja: Delirioville
 - Sacro por M.SSTIZA
 - Reanimación
- Mason Collective presenta MVSON

Los eventos se realizan al aire libre y se realizan bajo la lluvia o el sol, y la entrada requiere una identificación con foto válida emitida por el gobierno.

Villancicos en el centro Coral Gables



Hasta diciembre 18 , 2025

SELECCIONAR DÍAS

Desde: 7:00 p.m. a 9:00 p.m.

La música de temporada llena las calles de Coral Gables mientras los coros locales de la escuela secundaria llevan el villancico de las fiestas a los principales pasillos de compras y restaurantes de la ciudad.

Los villancicos en el centro de Coral Gables tienen lugar en 4 de diciembre, 5, 6, 11, 12, 13 y 18, con conjuntos de estudiantes que actúan desde 7 hasta 21 h a lo largo de Miracle Mile y Giralda Plaza. Vestidos con vestimenta tradicional de villancicos, los coros giran cada noche y presentan grupos de escuelas de toda la región, como New World School of the Arts, Miami Senior High, Our Lady of Lourdes, John A. Ferguson Senior High, Doral Academy Preparatory, Florida Christian Senior High y Hialeah Gardens Senior High.

Presentado anualmente por el Departamento de Desarrollo Económico de Coral Gables, el evento ofrece un telón de fondo musical para caminatas nocturnas, compras y cenas al aire libre durante la temporada de fiestas.

El bar de Navidad emergente en JohnMartin's



Hasta diciembre 28 , 2025

Lun-Mié: 4 PM - Medianoche | jue-vie: 4 PM - 2 AM | Se sentó: 11:30 a.m. - 2:30 p.m. | Sol: 11 AM - medianoche

El pub y restaurante irlandés JohnMartin's se transforma en una escapada de vacaciones a gran escala a medida que The Christmas Bar Pop Up regresa con cócteles festivos y una decoración superior.

A lo largo de seis semanas, desde 14 de noviembre hasta 28 de diciembre, el espacio se convierte en un paraíso inspirado en el invierno lleno de luces centelleantes, decoraciones inmersivas y un animado menú de 13 cócteles y tragos de temporada. Los huéspedes pueden acomodarse en un ambiente alegre que se inclina hacia la magia de las fiestas, ideal para reunirse con amigos, planificar una noche festiva o disfrutar de una bebida rodeada de un encanto brillante y nostálgico.

Esta activación no incluye reservas para restaurantes. Para reservar mesas, visite JohnMartins o comuníquese directamente con el restaurante al (305)-209-0609.

HORÓSCOPO



Aries (21 de marzo - 19 de abril)

Mira atrás un segundo, Aries. **Mira todo lo que has atravesado, todo lo que has peleado, todo lo que has sobrevivido.** Este año te cambió, **y lo sabes.** Te rompió en sitios donde pensabas que eras indestructible, te reconstruyó cuando ya no tenías fuerzas, te obligó a mirarte sin filtros, sin escapes, sin anestesia. Prometiste demasiadas cosas cuando arrancó enero, promesas que quizás no cumpliste tal como imaginabas, pero cumpliste la más valiosa de todas: **seguirte el paso incluso cuando la vida te empujaba hacia el vacío.**



Tauro (20 de abril - 20 de mayo)

Tauro, de verdad: **para un segundo y mírate bien.** No lo haces nunca. No te reconoces nunca. No te aplaudes nunca. Y ya toca. Este año no fue como imaginabas, sí, lo sabemos. Quizás hubo cosas que se torcieron, expectativas que murieron antes de nacer, planes que se deshicieron como si nada... pero si miras atrás, si vuelves a enero por un segundo, verás algo que todavía no has terminado de aceptar: **estás en un lugar de tu vida que jamás habrías imaginado al empezar el año.** Ni en enero, ni en febrero, ni en marzo habrías dicho "voy a acabar así". Y sin embargo, aquí estás. **Has avanzado muchísimo**, aunque tu mente siga diciéndote que no es suficiente.



Géminis (21 de mayo - 20 de junio)

Géminis, este mes necesitas una **llamada de atención**. No un pequeño aviso, no un "ten cuidado", sino un **alto** emocional y mental. Porque últimamente quieres estar en todas partes... y al final **no estás en ninguna**. Y no es porque no quieras, no es falta de ganas ni de interés, es falta de tiempo, de enfoque, de organización. **No puedes pretender abarcarlo todo**, decir que sí a cada plan, a cada persona, a cada idea, y luego agobiarte, frustrarte, quedarte sin energía y pagarla con quien te quiere. No funciona así. Y lo sabes. Porque en el fondo, hay decisiones importantes que tienes que tomar y no lo haces por miedo. **Miedo a sentir, miedo a enfrentar, miedo a perder.** Y en lugar de hacerlo, procrastinas. Pones excusas. Priorizar otras cosas se te da de maravilla cuando no quieras mirar donde toca. Y lo entiendo: tienes corazón, memoria y orgullo. Pero también tienes que tener límites, Géminis.



Cáncer (21 de junio - 22 de julio)

Cáncer, escucha esto con el corazón abierto: **este mes tiene que ser memorable.** No uno más. No un diciembre cualquiera. Este diciembre tienes que **cerrar el año por TODO lo alto**, incluso aunque ahora te cueste creerlo, incluso aunque tengas la sensación de que algo te falta, de que algo no termina de encajar. Llevas meses peleando por cosas que no avanzan, por situaciones que parecen estancadas, por ilusiones que se han vuelto demasiado pesadas de cargar. **Tienes que dejar de lamentarte, de mirar hacia atrás, de quedarte atrapado/a en lo que no salió.** 2026 será un año para **pasar página de verdad**, no de esas veces en las que dices "lo superé" mientras aún te duele por dentro. Y tú lo sabes.



Leo (23 de julio - 22 de agosto)

Leo, mírate un momento. En serio, **mírate bien**, sin prisas, sin la urgencia de querer llegar siempre a alguna parte. Mira dónde estás ahora y recuerda cómo comenzó este 2025: con un plan, con un mapa claro, con una ilusión que casi podrías tocar... y aun así, **la vida te empujó por caminos que jamás hubieras imaginado.** Este año te ha dado noticias que **te cambiaron la vida**, giros que te dejaron sin aliento, y también te ha puesto frente a personas que **nunca supiste si estaban contigo o contra ti.** Has lidiado con gente pesada, absorbente, desgastante, personas que parecían tener como misión personal drenarte la energía. Pero aquí sigues. **En pie. Renaciendo incluso cuando estabas cansado.**



Virgo (23 de agosto - 22 de septiembre)

Virgo, cuando ya no perteneces a un lugar, la vida empieza a **incomodarte**. Te mueve, te revuelve, te saca de lo estable, te empuja hacia escenarios que parecen raros, pesados, incluso injustos. No es casualidad: **es el aviso más claro del universo.** Esta incomodidad que estás sintiendo no es debilidad, es dirección. Es la señal de que ese ciclo ya no es tu sitio, de que tienes que cambiar de rumbo aunque duela, aunque te dé miedo, aunque suponga dejar atrás algo que durante mucho tiempo creíste que era tu hogar emocional.



Libra

Libra (23 de septiembre - 22 de octubre)

Has vivido un año que te ha obligado a renacer de formas que ni tú imaginabas, Libra. Un año que te desmontó por dentro, que te hizo cuestionarlo todo y que, aun así, **te empujó a reconstruirte con más verdad que nunca**. Has pasado por cambios profundos, por silencios incómodos, por decepciones que no viste venir. **Has echado de menos a personas que ya no están**, has llorado por lo que se rompió sin remedio, has sentido ese vacío que solo entiende quien ha perdido algo importante. Pero también has recibido amor real, has conocido a gente que sí se quedó, que sí apostó por ti, que sí te sostuvo cuando las cosas temblaban. Este diciembre será el mes de abrirte a las vibras de Sagitario, de volver a tu esencia, de recuperar tu voz, tu brillo, tu conexión. **Vas a sentirte querido/a, validado/a y apreciado/a como hacía mucho que no te pasaba.**



Escorpio

Escorpio (23 de octubre - 21 de noviembre)

Acúrdate de enero, Escorpio. Acuérdate de cómo empezó todo este año: con fuerza, con ilusión, con planes claros... y con una confianza en la vida que te duró menos de lo que merecías. **Se torcieron cosas que jamás pensaste que se torcerían.** Personas en las que confiabas demostraron ser humo; situaciones que dabas por seguras se deshicieron entre tus manos. **Y lo peor no fue la caída... sino descubrir cuántos lobos disfrazados de cordero te rodeaban.**



Sagitario

Sagitario (22 de noviembre - 21 de diciembre)

Sagitario, este año te ha hecho temblar. **Y no poco.** Cambios brutales, subidas y bajadas que ni tú entiendes cómo fuiste capaz de aguantar, estrés por encima de lo que cualquier persona razonable podría soportar, ansiedad atravesándote el pecho como si no te diera tregua. **2025 ha sido un año durísimo.** Un año lleno de decepciones, de dolores que se te clavaron como agujas en el alma, de situaciones que jamás imaginaste que tendrías que vivir. Un año en el que, aunque no te guste admitirlo, conviviste con un sufrimiento que **tú no te merecías.** Y aun así... lo sobreviviste.



Capricornio

Capricornio (22 de diciembre - 19 de enero)

Capricornio, este final de año tiene un sabor muy especial para ti. **Estás recogiendo frutos importantes**, frutos que llevaban años madurando, frutos que parecían imposibles, frutos por los que trabajaste incluso cuando nadie te veía. Cosas que pensabas que nunca se darían **se están dando**, y eso te está llenando de una sensación de riqueza interior, de avance profesional, de mejora personal que no se compara con nada. Y está bien que lo sientas así. **Es tuyo. Te lo has ganado.**

Has vivido cambios tremendos, esfuerzos descomunales, decisiones durísimas... pero no te rendiste. **Y por eso estás triunfando.** Si no hubieras tenido esta constancia, este corazón resistente, este compromiso casi invencible... ahora no estarías celebrando lo que celebras.



Acuario

Acuario (20 de enero - 18 de febrero)

Acuario, estás viviendo cosas increíbles y lo sabes. **Estás entrando en una etapa en la que todo lo que proyectas se multiplica**, en la que cuanto más te centras en ganar, en conseguir, en avanzar... más oportunidades se abren, más puertas se desbloquean, más vida llega hacia ti. Este final de 2025 está siendo una prueba clara de algo que quizás aún no terminas de creerte: **tu vibración lo es todo.** Tu energía puede elevarte a lo más alto o puede hundirte en lo más absoluto. Así que elige bien, Acuario. **Elige lo primero. Elige lo grande. Elige lo que te hace avanzar.**



Piscis

Piscis (19 de febrero - 20 de marzo)

Piscis, acabas de salir de algo **mucho más grande de lo que tú mismo has reconocido**. Algo que te frenó, que te paralizó, que te dejó con la sensación de no tener suelo bajo los pies. Fue un shock profundo, de esos que no se explican fácilmente, de esos que te sacuden la vida entera y que te obligan a ver la realidad desde un lugar completamente distinto. Y aunque tú no lo digas en voz alta, **el corazón se te ha salido del pecho demasiadas veces este 2025.** Ha sido un año de contratiempos inesperados, un año donde tu mundo interno ha estado en constante guerra, un año en el que has vivido broncas, rupturas, tensiones, decepciones y silencios que dolieron más que cualquier palabra. Ha sido un año en el que la vida te cambió tanto y tan rápido que aún no te ha dado tiempo a colocar lo vivido en su sitio.

Pularda rellena de frutos secos y manzana



Ingredientes: Pularda de 1,5 Kg (lista para rellenar), 70 g de nueces peladas, 30 g de piñones pelados, 75 g de orejones, 75 g de uvas pasas de corinto, 75 g de dátiles sin hueso, 50 g de jamón serrano en lonchas, 3 manzanas reineta, 1 cebolla grande, sal, pimienta negra molida y 500 ml de vino Pedro Ximénez.

Elaboración: El día anterior a cocinar la pularda ponemos todos los frutos en maceración en el Pedro Ximénez. Para ello picamos las nueces, los orejones y los dátiles, cortamos una de las manzanas en dados y troceamos el jamón serrano. En un cuenco amplio colocamos estos ingredientes y agregamos los piñones y las uvas pasas. Regamos con el Pedro Ximénez, cubrimos y dejamos macerar 24 horas. Escurrir bien la mezcla (guardando el líquido) y rellenamos la pularda, que habremos salpimentado previamente. Para que no se salga el relleno cerramos bien las patas y la apertura con hilo de bramante. Cortamos la cebolla en juliana y troceamos en láminas las otras dos manzanas. Cubrimos con ello la base de una fuente de horno, colocamos encima la pularda rellena, regamos con un poco del líquido de maceración y horneamos a 180ºC durante una hora y media (1 hora por cada kg que pese la pularda). De vez en cuando regamos con los jugos que soltará la pularda para que no se seque. Para evitar que se dore en exceso, podemos cubrir con papel de aluminio durante la primera hora y destapar los últimos 30 minutos. Pasamos a una fuente de servir, escurrimos la cebolla y la manzana, que servimos como guarnición, y pasamos los jugos a una salsera. Servimos inmediatamente.

Dulces

Vasitos de plátano y dulce de leche sin horno



Ingredientes para cuatro personas: 100 ml de nata líquida para montar, 15 g de azúcar glasé, 50 g de queso crema, 4 galletas tipo Digestive, 100 g de dulce de leche, 30 ml de leche, 1 plátano y chocolate negro para decorar (opcional).

Elaboración: Batimos la nata, que habrá de estar bien fría, con unas varillas metálicas y, cuando comience a tomar cuerpo, añadimos el azúcar glasé y el queso crema. Continuamos batiendo el conjunto hasta montar. Pasamos a una manga pastelera con boquilla de estrella (opcional). Machacamos las galletas en un mortero o con un rodillo. Calentamos el dulce de leche junto con la leche y removemos bien hasta homogeneizar para hacerlo más manejable (30 segundos en el microondas será suficiente). Pelamos el plátano, cortamos cuatro discos que reservamos para decorar y picamos el resto en dados. Montamos cuatro vasitos formando capas de la siguiente manera: galleta triturada, dulce de leche, plátano en dados, galleta triturada, dulce de leche y nata montada. Decoramos con virutas de chocolate, cacao en polvo o similar y coronamos con los discos de plátano que tenemos reservados. Guardamos en la nevera hasta el momento de servir.



GOYA®





BABY
ENVIA LA FOTO
DE TU BEBE AL CORREO

del GRAN MIAMI MAGAZINE y será publicada en la
siguiente edición.
elgranmiamimagazine@gmail.com

El Gran Miami Magazine

#mibebe

www.elgranmiamimagazine.com

@el_gran_miami_magazine





Sección
mí bebe



DE AZUL

Venta online y
exhibición de bisutería
de plata, alpaca y piedras semipreciosas
hecha a mano

Artista: Esther Llanes
Whatsapp: (772)310-1852

@ellanesg



Alfaro's

PRESENTA

UNFORGETTABLE

SABADO
27
DICIEMBRE
9:00 PM



ELIZABETH MORALES

INVITADOS ESPECIALES:

GRACE KOELIG | ALAN GASEL | JOANNA DOGLAS
LISSETTE MORRISON | BALLET DE GIO LATÍN | NÉSTOR ALSAN

Celebrando su Cumpleaños y Final de Año.

Última Actuación

RSVP 305.643.2151

1604 SW CALLE OCHO MIAMI FL

Alfaro's

PRESENTA



MARÍA ELENA LAZO CIERRE DE TEMPORADA 2025

Estreno del Nuevo Tema de Las Diegos

Y MUCHAS SORPRESAS MÁS...

Artista Invitada

SONIA CORP

VIERNES
19
DICIEMBRE

9 : 0 0 P M

RSVP: 305-643.2151
1604 SW CALLE OCHO MIAMI FL.

Alfaro's

PRESENTA

MIÉRCOLES

**26
NOV
8:00 PM**

NO COVERS



RSVP: 305.643.2151
1604 SW CALLE OCHO MIAMI FL

Alfaro's

DOMINGO

21

DICIEMBRE
7:00 PM

COVER
\$40

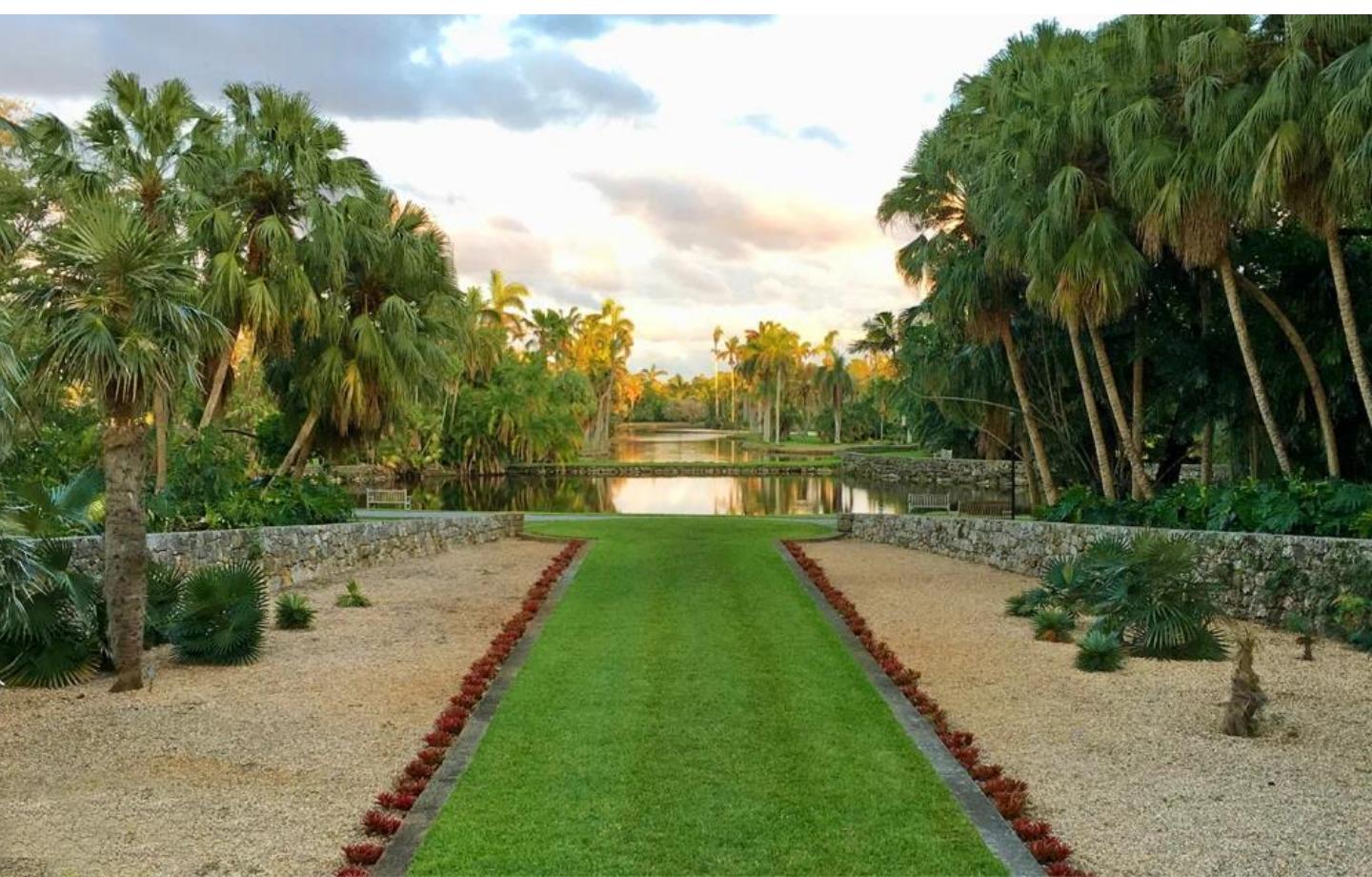


EL PIANO BAR DE LÁZARO HORTA
PRESENTA
LÍA LA CANTAUTORA

ENTRE ELLA Y YO

RSVP 305.643.2151
1604 SW CALLE OCHO MIAMI FL.

Un jardín muy alegre



Hasta diciembre 31 , 2025

Desde: 10:00 a.m. a 5:00 p.m.

Celebre la temporada navideña con un mes de diversión festiva en medio de los exuberantes y verdes terrenos de Fairchild Tropical Botanic Garden .

Vuelve Un Jardín Muy Alegre 1 de diciembre – 31 con actividades interactivas temáticas de vacaciones para visitantes de todas las edades. Las familias pueden explorar el jardín en una alegre misión durante el Rodeo de Renos , donde los renos de Santa se esconden entre las palmeras y las orquídeas, esperando ser encontrados. Los niños pueden pasar por la oficina de correos de Santa Claus en The Shop para enviar sus cartas directamente al Polo Norte, completas con todos sus deseos de vacaciones.

En días selectos, Storytime with Mrs. C ofrece un descanso acogedor con chocolate caliente y cuentos conmovedores contados por la propia Sra. Claus. Y para aquellos que buscan capturar la magia de la temporada, Santa in the Garden presenta apariciones especiales de Santa Claus para fotos festivas y alegres encuentros en un entorno botánico vibrante.

Esta celebración anual está diseñada para brindar alegría y maravilla durante todo el mes de diciembre. Vuelva más cerca de la fecha para obtener actualizaciones sobre las actividades programadas y los horarios de aparición de Santa.

Manualidades navideñas: cómo transformar tu hogar en un oasis festivo con tus propias manos

Esferas de tela

Este clásico no pasa de moda porque **se presta a hacer diferentes figuras**, sin importar el color, el tamaño o el estilo. Como seguro sabes, basta con que marques el contorno en pliegues de franela para luego unirlos a uno trasero y después rellenarlos con nube esfera. Al final, agregar un aro con hilo transparente grueso para que los coloques en tu árbol.



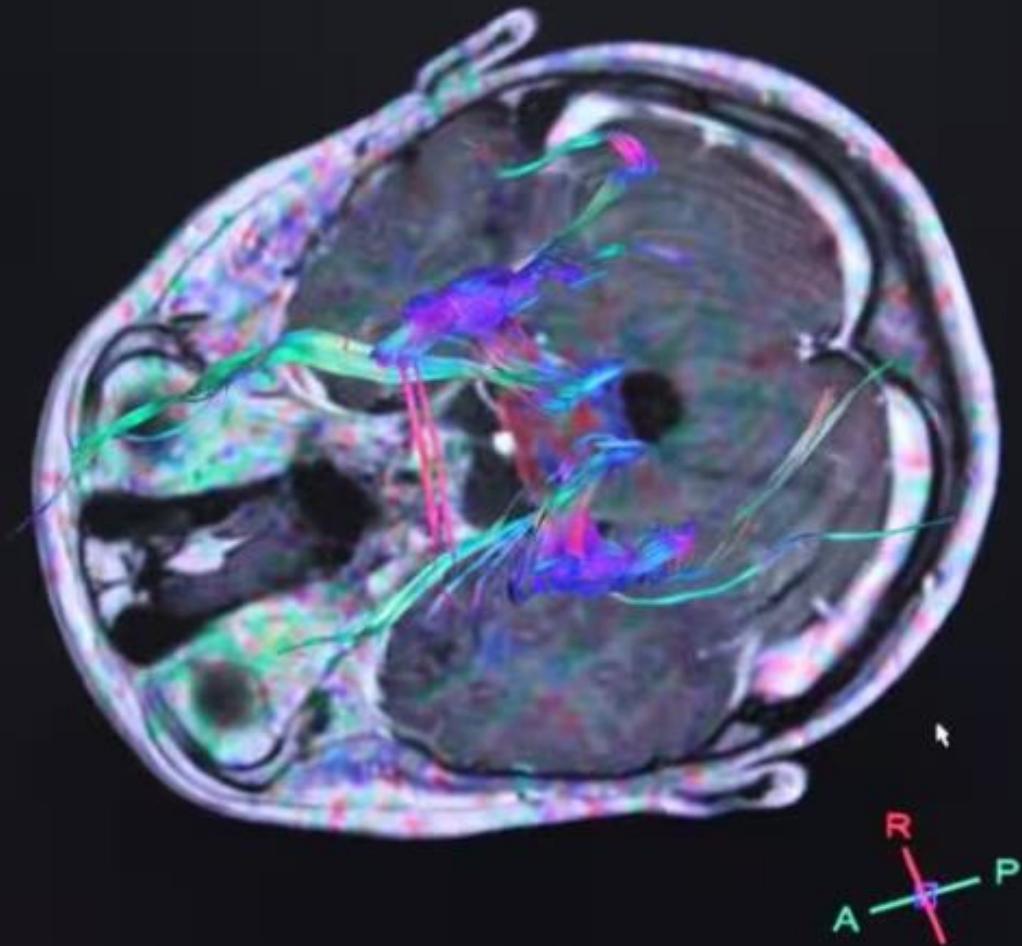
Casas de jengibre

Por supuesto, no puede faltar la clásica construcción de casas hechas con galleta de jengibre. Desata tu creatividad aquí y supera tus propias versiones del pasado. Puedes buscar inspiración y ver tutoriales, pero recuerda que no deben quedar perfectas, la magia está en su imperfección.



Hallan un patrón en enfermedades de cerebro e intestino que mejoraría la detección del Párkinson

Afirman que más del 80% de pacientes con Párkinson tienen trastornos gastrointestinales



Una investigación liderada por el CSIC y el CIBERSAM señala que tres reguladores de la expresión de genes aparecen alterados en el Párkinson, la depresión y la disfunción intestinal, lo que podría permitir un posible diagnóstico y una intervención temprana.

Las personas con diabetes tiene un mayor riesgo de muerte cardíaca súbita

La muerte súbita cardíaca fue 3,7 veces más frecuente en personas con diabetes tipo 1 y 6,5 veces más frecuente en quienes tenían diabetes tipo 2.



El riesgo de muerte cardíaca súbita es significativamente mayor en personas con diabetes tipo 1 y tipo 2, especialmente entre las personas adultas jóvenes, según un estudio publicado en 'European Heart Journal'.

La muerte súbita cardíaca, fallecimiento repentino e inesperado por una causa cardíaca, es poco frecuente en personas jóvenes aparentemente sanas, pero este nuevo análisis demuestra que la diabetes aumenta notablemente su incidencia.

El trabajo, dirigido por Tobias Skjelbred del Hospital Universitario de Copenhague-Rigshospitalet (Dinamarca), evaluó todos los fallecimientos ocurridos en el país en 2010.

De las 54.028 muertes registradas, los investigadores identificaron 6.862 atribuibles a muerte cardíaca súbita mediante certificados de defunción, informes hospitalarios y autopsias. Al cruzar esta información con los registros nacionales de diabetes, compararon el riesgo entre personas con diabetes tipo 1, tipo 2 y población general.

Dama de Lara: el espumante que celebra los 40 años de Bodegas Pomar

El Dama de Lara es un "millesime", elaborado solo con uvas de una misma parcela y de la añada de 2022, del que solo hay 3.000 botellas



Hace 40 años nació una idea que se convirtió en un sueño, luego en un reto y, finalmente, en una sólida realidad: hacer vinos venezolanos de alta calidad. Bodegas Pomar simboliza todo ese esfuerzo y celebra su cuadragésimo aniversario de una manera especial, con Dama de Lara, un espumante de edición limitada.

El Dama de Lara es reflejo de un minucioso trabajo que comenzó con la selección de las uvas de una misma añada, de la cosecha de 2022, cultivadas en una única parcela de Viña Altavista, estado Lara, que lo convierte en un millésime.

Es un brut edición limitada con solo tres mil botellas seriadas, elaborado bajo el estricto método champenoise con la variedad Chenin Blanc, con dos años de reposo y casi un año de afinamiento, que rinde homenaje a la señora Leonor Giménez de Mendoza, quien creyó desde el inicio en la tierra de Lara y ha sido siempre una defensora del viñedo, la bodega y los productos.

“Este producto es una oda a su legado, a su entrega, a su invitación constante a hacer el bien con excelencia y principios claros, a su amor por nuestra gente y por nuestra tierra. La señora Leonor Giménez de Mendoza es inspiración viva para todos en Empresas Polar y para toda Venezuela”, comentó Juan Matos, gerente de Mercadeo y Portafolio Bodegas Pomar.

Por su parte, la señora Leonor compartió todos sus buenos deseos para que Pomar siga adelante. “Cuando nació este proyecto de Bodegas Pomar, no sabíamos cómo iba a salir este experimento... Gracias a Dios por esa iniciativa que se tuvo en su momento y que ha salido bien gracias al trabajo de todas las personas que le dan vida a la bodega”, agregó.



SECCIÓN
MASCOTA



ENVIA LA
FOTO DE TU
MASCOTA
Y SERÁ PUBLICADA

www.elgranmiamimagazine.com
elgranmiamimagazine@gmail.com





www.elgranmiamimagazine.com



**Nos ajustamos a tu
presupuesto**

BANNERS CON UN 50% DE DESCUENTO



WHAT WE DO
Our Services

AC REPAIR SERVICE RESIDENTIAL

COMMERCIAL MIAMI

24/7

305.879.0424
WWW.WILLIAMSONACPRO.COM

WS
Williamson AC

ESPACIO DISPONIBLE POR

TAN SOLO \$ 9,99



Bathtub Restoration License & Insurance

Lic: 15BS00612

- Countertop Refinish - Bathtub, Sink and Tile Refinishing
- Comercial - Residencial - Free Estimate



BEFORE



AFTER

About Bathtub Restoration Florida!!!!!!

BATHTUB RESTORATION FLORIDA specializes in bathroom restoration through expert resurfacing and reglazing services.

The aim of each service we offer is to make your bathroom cleaner and more elegant. Be it your old and faded tiles, bathtubs or countertops, we ensure they regain their natural beauty.

We have built a solid reputation as a result of our exceptional workmanship and professionalism.

Our unique approach aims at meeting your requirements and needs whatever the scale of the project. Give us a call

(786) 587-5614
MIAMI DADE

(954) 245-8732 (855) 970-5272
BROWARD / MONROE

 **bathtubsrestoration**  **bathtubsrestoration@yahoo.com**

www.bathtubrestorationflorida.net





Cordero, muy tradicional

La carne de cordero es más habitual a lo largo del año en regiones concretas de nuestra gastronomía, pero en Navidad se convierte en una de las opciones predilectas para muchos menús. Lo más típico es asar la pierna o la paletilla, aunque otras piezas como las chuletas también son tradicionales en las fiestas. Si buscáis una receta muy tradicional solo tenéis que apostar por el cordero al horno, y si buscáis un toque diferente, probad por ejemplo la pierna de cordero rellena de queso, jamón y dátiles. En el caso de que busquéis mejor un guiso para hacer encender el horno, probad con el tajine de cordero con calabacines, pasas y menta o una tradicional caldereta de cordero.



Cerdo, básico navideño



Si el cerdo es un animal del que se aprovecha todo, está claro que tampoco puede faltar en las mesas navideñas. En general es una carne económica que puede dar mucho juego dependiendo de las piezas que elijamos, aunque el solomillo y el lomo son las que más triunfan. Buenos ejemplos son la receta de solomillo de cerdo con salsa de uvas, ideal para Nochevieja, y el lomo a la antigua, facilísimo y que se puede preparar con antelación. También típico es el cochinillo asado, al que podéis dar una vuelta de tuerca cocinando solo las patas con una rica salsa picante de mandarinas.

Lincoln Heritage

Funeral Advantage®



Lawrence W. Foster

Licensed Insurance Agent
(786) 820-1411

✉ Lawwilfoster@yahoo.com

📍 11430 NW 20th St Suite 150 Doral, FL 33172



FL License: G005405



Funeral Consumer
Guardian Society®

1(786)615-3779 1(800)438-7180
LOCAL OFFICE CORPORATE OFFICE

OLPE AUTO PARTS



CHEVROLET



Ford



GM



HONDA



MITSUBISHI



NISSAN



TOYOTA



VW

📞 305.884.4149 ☎ 786.778.2367



📍 439 West 27th Street Hialeah, FL 33010 olpeautoparts@gmail.com



alcance +
estilo

Publica con nosotros

SI DESEAS QUE TU NEGOCIO LLEGUE MAS LEJOS, SOMOS TU MEJOR
OPORTUNIDAD DE HACERLO, A UN PRECIO INCREIBLE.
LA REVISTA DIGITAL MAS COTIZADA DE LOS ESTADOS UNIDOS



www.elgranmiamimagazine.com