



# Platillos icónicos de Nuevo León

Volumen I





**H-E-B**

La gastronomía es el espíritu de una región, y si del Noreste hablamos, la del estado de Nuevo León goza de dos grandes atributos: sabor y sencillez.

**H-E-B**

## CON SABOR A TRADICIÓN

NUESTRA AMPLIA VARIEDAD DE CORTES, CONDIMENTOS Y PRODUCTOS FRESCOS CONTEMPLAN LOS SABORES QUE DAN IDENTIDAD A LAS COCINAS REGIONALES DE MÉXICO, INCLUYENDO LA DEL NORESTE.

Preparaciones como la carne asada -desde arrachera hasta sirloin- , con complementos como papitas de Cambray enchiladas, así como una sencilla y fresca salsa molcajetada son referencias de sabores regionales que, pese al pasar de los años, siguen presentes en el gusto del paladar regio.

Conscientes de ello, en H-E-B contamos en nuestros departamentos de Carnes, Frutas y Verduras, y Abarrotes, con una amplia variedad de productos regionales que te acercan al auténtico sabor norestense. Desde chile ancho y comino a granel; naranjas y membrillos, quesos frescos y chorizos, hasta tortillas y dulces de manufactura casera. Disfrútalos.





## Siempre presente con el mejor sabor

**Qualtia** que en lengua Náhuatl significa “**alimentar**”, transmitiendo así el espíritu y la misión de nuestra organización.

Somos una empresa 100% mexicana y orgullosamente regiomontana que durante más de 45 años hemos estado presentes en todos los hogares mexicanos con productos de excelente sabor y calidad, siendo una alternativa confiable para todos los gustos.

En **Qualtia Alimentos** nos dedicamos a **fabricar y comercializar productos** con estándares de alto valor, que nos han ayudado a lo largo de la historia de la compañía a ofrecer alternativas para todas las necesidades, en las categorías de **Carnes Frías, Lácteos, Proteína de Res y Ready to Eat**.

Contamos con un portafolio de marcas líderes en el mercado mexicano como Zwan, Caperucita, KIR, Alpino y Duby lo que nos permite ofrecer una amplia gama de productos que se adecuan a nuestros clientes y consumidores.







## La guarnición principal

Una carne asada "une", puede o no haber motivo para la reunión, pero lo que sí se sabe es que ya sea con familiares, amigos o conocidos, se logra una buena comida y convivencia. Una parrillada no se hace sólo con carne, aquí en el norte es todo un festín.

Amigos/familia, plática y buenos momentos son los motivos. Los ingredientes que componen la carne asada cada anfitrión los elige, sin embargo, hay algunos básicos que no se pueden olvidar, la salchicha para asar es uno de ellos.

Con esta guarnición se hace la apertura, se empieza a romper el hielo en el asador. Usualmente se colocan al principio a fuego medio, el punto exacto de la salchicha es cuando empieza a estar quemadita y crujiente por fuera.

Kir marca con más de 45 años en el mercado, ha llevado a lo largo de su historia, este complemento idóneo para las carnes asadas, un producto único para el norte del país, lleno de sabor, tradición y buenos momentos.







# Big Green Egg

The Ultimate Cooking Experience



ASAR · HORNEAR · AHUMAR · ROSTIZAR

[biggreenegg.com.mx](http://biggreenegg.com.mx)  



Big Green Egg Store & Culinary Center  
Amazonas #117 Ote. Col. Valle San Pedro Garza García, N.L.





T H E  
CAPITAL®  
G · R · I · L · L · E



## *The Capital Grille*

*Fundado en 1990 en Providence, Rhode Island, E. U.,  
The Capital Grille es un restaurante reconocido  
por sus aclamados cortes de carne de res añejada en seco,  
sus pescados y mariscos, su galardonada carta de vinos  
y su excepcional servicio.*

*Todo ello dentro de un ambiente elegante y confortable.*

*En The Capital Grille, cada contacto con los Invitados  
es una oportunidad para proporcionarles comida y servicio  
que excedan sus expectativas, creando de este modo  
experiencias excepcionales y distintivas en cada una de sus visitas.*



### *Nuestros Platos*

Nuestro menú ofrece platos clásicos con un enfoque gourmet  
y platos especiales adaptados al paladar mexicano.

La carne de res se recibe fresca para su proceso de añejamiento en seco hecho  
"en casa". Los cortes son esculpidos a mano dentro del restaurante.

### *Nuestros Vinos*

The Capital Grille ofrece a sus Invitados más de 220 etiquetas de vinos de primera categoría  
procedentes de casi todas las regiones vinícolas de la Tierra: joyas del Viejo Continente y del  
Nuevo Mundo. Para asesorar de manera adecuada a nuestros Invitados, todos los meseros  
reciben capacitación continua en vinos y cuentan con certificación básica de sommelier;  
ofrece cava de vino privadas para sus Invitados, donde pueden guardar sus vinos preferidos.

AAv. Roble 660, Valle del Campestre, San Pedro, Garza García,  
Nuevo León, C.P. 66266, Local W-109, Planta Baja  
(81) 8335.1266 (81) 8335.1104 [www.thecapitalgrille.com.mx](http://www.thecapitalgrille.com.mx)



# Platillos icónicos de Nuevo León

# Editorial

Un ícono es la representación gráfica de un objeto ampliamente reconocido, tan reconocido, que incluso al hacer una abstracción de él, cualquiera puede seguir entendiéndolo. La idea de nombrar un platillo como icónico proviene de la intención de Residente de hacer un inventario de aquellos sabores *ampliamente reconocidos* por los regiomontanos. Presentamos ahora un primer compendio, en donde faltan muchos aún, pero los incluidos nos ayudan a darnos una buena idea de la riqueza gastronómica prevaleciente. Icónico no significa nuevo ni viejo, no tiene que ver con modas o precios; icónico es en este contexto, aquel platillo que

la mayoría conocemos. Los platillos presentados son ofrecidos por una gran variedad de restaurantes en nuestro Estado, sin embargo, hemos escogido aquellos que, según los expertos, son los principales exponentes. La cultura culinaria ha estado presente en Nuevo León por décadas, en los últimos años ha pasado del hogar al restaurante. Las memorias familiares ahora son también sociales. Veamos hasta dónde podemos llevar juntos la gastronomía de Nuevo León, por lo pronto ya es una sólida industria, una fuerte tendencia cultural y un importante patrimonio.

José Antonio Chaurand  
Director, Residente.



# Directorio

DIRECTOR GENERAL  
**José Antonio Chaurand**

DIRECTOR COMERCIAL  
**Juan Carlos López**

CONSEJO CONSULTIVO  
**Bárbara Carrillo**  
**Priscilla Carrillo**  
**Max Félix**  
**María Teresa González**  
**Juan Carlos López**  
**Aldo Roccatti**  
**Carlos Rodríguez Walle**

DIRECTOR EDITORIAL  
**Israel Alborno**  
DIRECCIÓN DE ARTE Y FOTOGRAFÍA  
**Hane Garza**

FOTOGRAFÍA PÁGINA 209  
**Liliana Bazán**

REDACCIÓN Y CORRECCIÓN  
**Samantha Kerbaje**

DISEÑO  
**Diego Velázquez**

VIDEO  
**Emanuel Contreras**

WEB MASTER  
**Manuel Martínez**

VENTAS  
**Carlos Rodríguez Walle**  
**Gabriel Morales**  
**Mariana Guzmán**  
**Erika Guajardo**  
**Raúl Dibella**  
**Verónica García**  
**José María Martínez**  
**Olga Ramos**

COORDINADOR DE DISTRIBUCIÓN  
**Luis Silva**

DISTRIBUCIÓN  
**Antonio Rodríguez**  
**Carlos A. Gómez**

CONTACTO  
contacto@residente.mx  
+52 (81) 8044 9800  
www.residente.mx  
facebook | residentemx  
instagram | @residentemty

# Contenido

<b>25</b>	Carne y pollo
<b>83</b>	Pescados y mariscos
<b>105</b>	Tacos
<b>139</b>	Antojitos
<b>161</b>	Tortas y entrepánes
<b>191</b>	Postres y dulces
<b>233</b>	Mixes y fusiones
<b>255</b>	Desayunos y almuerzos



# Editor invitado



## **Aldo Roccatti**

Chef

Nacido en Monterrey, Nuevo León. Es Hijo de la Chef Paty O. de Roccatti, creció dentro de un ambiente gastronómico por lo cual decidió profesionalizar su pasión por la cocina. Estudió la licenciatura en artes culinarias en Roccatti Centro de Estudios Culinarios y ha trabajado en reconocidos grupos restauranteros de la ciudad y en Estados Unidos.

Actualmente imparte clases en la escuela de la familia y colabora con Residente como consejero editorial, trabaja en proyectos personales de gastronomía y busca siempre apoyar el desarrollo de la cultura culinaria de la ciudad. Se considera cocinero por pasión, chef en las aulas, abogado de la gastronomía clásica y gourmet en la vida.

# Fotografía



## Hane Garza

Fotografía y Dirección de Arte

Oriunda de Monterrey, Nuevo León, creció en el municipio de Santiago donde transcurrió su infancia rodeada de paisajes y sabores que con el tiempo la acercaron a la fotografía y posteriormente a la fotografía gastronómica. Lo que esconde la imagen, la pasión, la dedicación, son algunos elementos que pretende transmitir en su trabajo cuando se combina con el arte culinario, esto mismo la ha llevado a crear un lenguaje propio, y a participar en proyectos de relevancia para marcas y exposiciones fotográficas, entre ellas destaca "Los Rostros detrás del Sabor" de Residente.

En la actualidad funge como Directora de Arte y Fotografía de la marca Residente, y trabaja en proyectos para los mejores restaurantes, chefs y marcas gastronómicas de Monterrey y México.

# Corporación para el Desarrollo Turístico de Nuevo León



**Miguel Ángel Cantú**  
Director general

La gastronomía en Nuevo León vive un gran momento. Dado su crecimiento, se ha convertido en la principal fuente de empleo del estado, teniendo una intrínseca relación con el turismo y la cantidad de visitantes que recibimos en la región.

Un elemento clave para el turismo en la región es la gastronomía, la cual es la expresión cultural y tradición de cientos de años donde la influencia española, árabe, judía y sefardita que confluyen de manera heterogénea han permitido crear platillos y aromas únicos que han contribuido a nuestra identidad.

Nuestro estado ha aumentado su capacidad hotelera de manera considerable, también sus conexiones aéreas y su infraestructura de comunicación lo que permite que cada vez vengan más visitantes, sí de negocios, pero también a disfrutar de nuestra cultura culinaria.

Nuevo León ofrece cada vez más experiencias para visitantes y locales, el sabor de nuestra región es cada vez más universal, seguiremos trabajando para solidificar esta tendencia.



**Carne  
y pollo**

# Asado de puerco





## Restaurante Capri

Ubicado en Allende, Nuevo León, fue inaugurado hace 40 años por el Sr. Samuel Alanis, quien comenzó con la preparación de asado de puerco y guisado de res con el sabor característico de la leña. En su menú también se consiguen empalmes de asado, frijoles con veneno, carne frita, machacado con huevo, chicharrón en salsa, queso en salsa y deshebrada, acompañados de tortillas de harina recién hechas.



# Corte del tío Guillo





## La Torrada

La Torrada, que tiene cuatro años de fundado, era anteriormente conocido como el Restaurante La Encomienda. Es un restaurante especializado en la cocina de leña y al horno, siendo considerado como una referencia gastronómica representativa de cortes de carnes rojas y blancas a la brasa en la ciudad y región norte del país. Ofrecen cortes americanos o argentinos y cuenta con una amplia carta en vinos.



# Chicharrón





## Carnes Ramos

Carnes Ramos es una empresa regiomontana, distribuidora y comercializadora de productos cárnicos desde hace 50 años. Reconocidos en el norte del país por el chicharrón que lleva su nombre, el Chicharrón Ramos, el cual han logrado mezclarlo con la tradicional Salsa Verde sin que pierda lo crujiente y textura característica, vendiéndolo recién preparado o empacado al vacío en sus sucursales.



# Filete a la sal





## La Buena Barra

La Buena Barra se describe a sí misma como un restaurante de comida mexicana contemporánea. Su concepto está orientado a cortes de carnes top choice combinado con cocina norestense. Se originó con la apertura del restaurante La Barra Antigua en el centro de la ciudad de Monterrey y actualmente cuenta con una sucursal en la Ciudad de México.

# Atropellado







## Restaurante San Carlos

Fue fundado en el año 1980, y se caracteriza por ser un restaurante familiar con sabores tradicionales regiomontanos. Es buscado por su carne asada al carbón, los frijoles con veneno, machacado, atropellado, el tradicional cabrito al pastor hecho a fuego lento y por sus distintas opciones de comida regional, así como una barra de ensaladas.

# Cabrito







## **El Rey del Cabrito**

Ubicado en el corazón de la ciudad de Monterrey, Nuevo León, se especializa en el cabrito al pastor y sus derivados. Su fundador, Jesús Alberto Martínez, obtuvo el apodo de El Rey del Cabrito por su particular manera de preparar esta carne. Considerado por algunos como el restaurante más famoso de la ciudad, actualmente posee dos sucursales y es parada obligada de viajeros para conocer uno de los platillos típicos de la gastronomía regiomontana.

# Aguja norteña





## Los Fresnos Restaurant Bar

Desde 1971, Los Fresnos es un ícono gastronómico e histórico tanto en la ciudad de Apodaca, como del estado de Nuevo León. Comenzó siendo un sitio donde la gente se reunía para botanear y ahora se distinguen por sus platillos con sabor del Noreste, especializándose en carnes asadas. Posee dos sucursales, en el centro de Apodaca y el Aeropuerto.



# Molcajete de chamberete con tuétano al piquín





## La Escondida Restaurant

Fundado en 1995 por Jorge Ibarrola, es un restaurante contemporáneo con aires de cantina elegante mexicana, que ofrece a través de recetas propias y originales, comida norestense con fusión del centro y sur de México e internacional. Sus platillos icónicos son el pato, lengua, sesos en mantequilla negra, codornices, chile en nogada, lechón y el cabrito JI con receta especial. También ofrece tacos de cabrito, gorditas de atropellado, pierna deshuesada de cabrito y mole negro oaxaqueño.



# Lechón





## Asador La Vaca Argentina

Este restaurante de influencias argentinas abrió sus puertas por primera vez en Guadalajara en el año 2005. Actualmente posee 11 restaurantes en distintas zonas del país. Ofrecen cortes de novillo con sazón de las pampas argentinas, además de una extensa carta de vinos. En su menú también se encuentra pescados y mariscos, ensaladas, pastas, pizzas, entre otros.



# Porterhouse añejado







## The Capital Grille

Es una cadena de restaurantes estadounidenses que inició en 1990 en Rhode Island, y vino decidido a conquistar a la ciudad de las montañas desde 2017. Su propuesta va alineada a la cultura culinaria de Monterrey: cortes de carnes añejados con un toque gourmet como el Sirloin, Porterhouse y Filete Mignon. También ofrece una amplia carta de vinos refinados y platillos que van desde Langosta, Pulpo y Róbalo.

# Sabanita de filete al gratin con champiñones







## **Hotel Hacienda Cola de Caballo**

El hotel de estilo colonial que asemeja a una antigua hacienda mexicana, se encuentra entre las montañas de la Sierra Madre del Norte de México y aproximadamente a 30kms de distancia del área metropolitana de Monterrey. Rodeado de la vegetación típica del Pueblo Mágico de Santiago, su mayor atracción es la Cascada Cola de Caballo, además de otras amenidades como alberca, tirolesa y el bungee más alto de México. Su restaurante tiene vista el pueblo de Santiago.



# Milanesa empanizada





## Restaurante Manolín

Inició en el año 1937, en el mismo edificio donde se encontraba "La Industrial", fábrica donde se producían galletas y pastas. Luego ese edificio pasó a llamarse Santos, teniendo una influencia arquitectónica característica del Art Deco. Años después, El Restaurante Manolín conserva esa esencia de la década de los 40s. Es considerado un restaurante icónico de la ciudad que ofrece platillos de tradición y cultura regia como el machacado.

# Mar y tierra







## 9 Fuegos

Fundado en el año 2017, la propuesta gastronómica de 9 fuegos es ofrecer cortes finos y una variedad de platillos de la cocina internacional, además de poseer una amplia carta de vinos. A través del dominio de la parrilla, brindan 16 cortes distintos de carnes. Su oferta también incluye platillos como el Salmón en costra de frutos secos, la parrilla Mar y Tierra, el Pulpo Zarandeado y la hamburguesa Wagyu.

# Alitas de pollo





## Las Alitas

Es la franquicia de alitas más antigua del país. Inició operaciones en 1995 en la ciudad de Monterrey con el nombre de Red Wings, pero luego de un incendio que sufrió el local, decidieron abrir nuevamente con el nombre de Las Alitas, como lo llamaban sus clientes. Actualmente tiene alrededor de 80 sucursales repartidas en el país y tienen presencia en Estados Unidos y Centroamérica.



# **Pescados y mariscos**

# Salmón Chuy





## Muelle 17

El Muelle 17 del Chef Antonio Márquez, ha ayudado a establecer la gastronomía del Pacífico en la ciudad de las montañas desde hace más de 10 años. Con un ambiente familiar, ofrece variedad de platillos con pescados, mariscos y moluscos, siendo referencia en la ciudad como el restaurante que ofrece “la distancia más corta entre el Pacífico y Monterrey”.



# Sashimi variado





## Yama-to

Inaugurado en el año 1992, comentan que tuvieron dos retos: hacer que los regios conocieran la comida japonesa con un precio más accesible; y que supieran que la gastronomía japonesa no se trata sólo de rollos o pescado. Por esto último es que ofrecen un amplio menú con diversas opciones, siendo referente en cuanto a la comida tradicional japonesa.

# Coctel de camarones







## La Anacua

En 1972, la familia Garza Martínez abrió una cantina en el municipio de Guadalupe. En un principio ofrecían caguamas y pescado frito que preparaban en una estufa. Diez años después inauguraron la primera sucursal en Lindavista. Actualmente poseen siete restaurantes que ofrecen platillos con pescados, mariscos y bebidas internacionales. Es considerado un lugar de tradición en la ciudad porque conserva el sabor característico desde hace más de 40 años.

# Filete empanizado





## La Panga de Nico

Restaurante de pescados y mariscos que también ofrece el servicio a domicilio y comida para llevar. Su menú, con toques y sabores regionales, está conformado por cocteles, ceviches, hamburguesas, tostadas, tacos y antojitos mexicanos a base de pescado, mariscos y moluscos. Actualmente posee tres sucursales abarcando varios puntos en la ciudad.



# Tostada de atún





## Muelle de al lado

Es el segundo restaurante del Chef Antonio Márquez, quien cuenta con amplia experiencia y conocimiento con respecto a la gastronomía del mar. Su propuesta va orientada hacia la preparación de platillos con ingredientes locales del Pacífico y el Golfo, para ampliar la variedad y oferta de comida en tierras regias. Ofrece un ambiente familiar para que sus comensales puedan compartir mientras degustan platillos con pescados, mariscos y moluscos.

**Tacos**



# Taco de fideo seco





## La Catarina

Es considerado un referente en el Estado en cuanto a cocina mexicana tradicional y autóctona, con sabores norestenses pero con estilo gourmet. Ofrece platos típicos regios como el cabrito y también de otras zonas del país como el pollo a dos moles, tacos de gusano de maguey, atún sellado, entre otros. Posee dos sucursales, en el Centro y en el Sur de la ciudad.



# Tacos ahogados







## Tacos Rafa

Fundado en el año 1993, su propietario Rafael García comenzó vendiendo tacos de barbacoa, y debido a un "accidente" que luego consideró fortuito, en el que se derramó salsa de cambray y tomate sobre los tacos, sus clientes comenzaron a pedirle sus famosos tacos ahogados con guisos de deshebrada, picadillo, chicharrón, machacado con huevo, asado de puerco, entre otros.

# Taco Pirata





## El Pirata Memo

Restaurante fundado en 1988, se especializa en tacos y piratas de arrachera y trompo con tortillas recién hechas. También sirve gringas, frijoles charros, quesadillas, papas y cebollas asadas, tostadas y carnes por kilo. Es muy concurrido por sus comensales luego de las 7 de la noche y hasta la madrugada.



# Tacos de chicharrón a la mexicana





## Tacos Piedra

Iniciaron hace 25 años con un puesto informal en la calle en la Zona Tec. Actualmente tienen un tráiler y un área de mesas para sus comensales, de los cuales, la mayoría son estudiantes del Tecnológico de Monterrey que van a desayunar. Es conocido entre sus clientes por las grandes porciones de guiso que le agregan a los tacos.

# Tacos de barbacoa







## Tacos Milo

Fundado en 1970 por Don Guillermo Hermilo Morales Alanís, de allí es que proviene su nombre. Es considerado como el restaurante con "la mejor barbacoa de la ciudad de Monterrey". Atendido por sus familiares, es referencia en tacos de barbacoa, sesos, lengua, mollejas, ojo y cachete en la región norte del país. También ofrecen chicharrón, asado, costilla, deshebrada, machacado, entre otros.

# Tacos de bistec





## Tacos Laredo

Conocidos por su sabor tradicional, son particularmente buscados por los comensales a partir de las 7 de la noche hasta la madrugada, para degustar tacos de bistec, machitos, molleja, trompo, piratas, gringas, campechanas, entre otros. Tienen cinco sucursales abarcando distintas zonas de la ciudad.



# Tacos de trompo





## Tacos El Primo

Es una taquería que fue inaugurada en el año 1985 y es considerada como uno de los sitios de tradición al momento de cenar tacos en la ciudad, sobre todo los de bistec y chamorro. Sus tacos son tan tradicionales como las largas filas para pedir los viernes y sábados en la noche, o luego de un partido de fútbol.

# Tacos de chicharrón







## La Mexicana

Desde hace 80 años, La Mexicana es de las pocas taquerías que conservan la tradición gastronómica en el norte del país a través de sus tacos de canasta y guisos de deshebrada, carnitas, chicharrón, picadillos y frijol. Siendo una de las más longevas en la ciudad continúa creciendo, teniendo actualmente seis sucursales.

**Antojitos**

# Flautas







## Taquería Juárez

Uno de los restaurantes con más historia en Monterrey. Inició a mediados de los años 40 cuando María Guadalupe Espinosa y su esposo llegaron de Querétaro a Monterrey, vendiendo enchiladas a las afueras del Mercado Juárez, en el centro de la ciudad. Sus sabores y recetas han pasado a través de tres generaciones sin perder su toque y sazón artesanal.

# Quesadilla estilo chilango





## Huecani México

En el 2010, Luisa Fernanda González Bulnes se aventuró, luego de un viaje a Oaxaca, a experimentar con un molino y a preparar productos a base de maíz azul o blanco con procedimientos tradicionales. Actualmente no solo es una tienda de productos artesanales, sino un restaurante conocido por sus recetas autóctonas regionales y de otros estados del país como tlacoyos, quecas, sopes, gorditas y tamales.



# Elotes





## **Elotes La Purísima**

Atendiendo en el mismo local desde el año 1962, son considerados los elotes tradicionales en la tierra regiomontana porque se mantienen fieles a su receta. Siendo su producto estrella los elotes, sus asiduos clientes también encuentran paletas, tostitos, conchitas, fresas con crema y aguas de sabor en sus cinco sucursales, ubicadas en varios puntos del centro y sur de la ciudad.

# Tamales norteños







## Tamales Salinas

Su historia comienza en 1950, cuando Eduardo Salinas Garza -campesino por tradición- y su esposa Ana María González, con una parcela devastada por la sequía en Ciudad Benito Juárez, decidieron vender tamales con una cabeza de puerco que les habían regalado. Y gracias a sus vecinos, asiduos clientes, así como por la Sra. Morena de la Garza, esposa del Gobernador en ese entonces, decidieron dedicarse a la venta de tamales. Actualmente cuentan con más de 20 sucursales.

# Tamales en hoja de plátano





## Yokot'an

Es una propuesta de cocina que mezcla la historia de las comunidades mayas y la cultura gastronómica basada en el uso del maíz nixtamalizado y los chiles. El nombre en chontal –lengua mayense- es de origen náhuatl y significa “extranjero”. En un principio vendían tamales de sabores, pero diversificaron su menú ofreciendo huaraches, tlacoyos, sopes, panuchos, gorditas, entre otros.



# **Tortas y entrepanes**

# Hamburguesa King James





## The Food Box

Todo comenzó con el evento "End It Movement" que busca generar consciencia sobre la esclavitud y la trata de personas. Allí, los organizadores repartieron más de 60 mil cajas de comida a los asistentes. Con base a ese evento, en 2013 y en una pequeña cocina, inició The Food Box para llevarle "(...) nuestra comida en una linda caja que llegue a muchos hogares y oficinas de la ciudad". Apuestan por ingredientes frescos, locales y libres de químicos.



# Hamburguesa Pacman





## Muncher House

La primera sucursal ubicada en Paseo Tec, fue fundada en agosto de 2014 por tres emprendedores y se ha convertido en ícono del comfort food de la ciudad. Aunque se especializan en hamburguesas, también ofrecen pastas, sándwiches, alitas, costillas, ensaladas y postres. Su nombre proviene de Muncher, la cual es una persona que disfruta la comida y el placer por comer.

# Torta de carnes frías con aguacate







## La Purísima

Con más de 40 años en Monterrey, este puesto de comida ubicado en el centro de la ciudad, forma parte de la tradición regiomontana. Su nombre, acuñado por sus clientes, se debe a que está detrás de la Iglesia La Purísima. Lo que más le caracteriza es que le agregan un aguacate completo a cada torta.

# Torta de pierna





## Tortas Bernal

En julio de 1960, la Sra. María Enriqueta Alcocer González y el Sr. Roberto Bernal Mendoza, inauguraron la primera sucursal de tortas de pierna al estilo tapatío en el centro de Monterrey bajo el nombre de "Tortas Bernal". Su imagen, el "Chef Bernal" ha sido representativa del desarrollo de la marca, haciendo analogía con el crecimiento de la ciudad. Actualmente cuentan con 15 sucursales en la región.



# Torta de huevo con chorizo





## Las Sevillanas

Originarias de Matehuala y con más de treinta años de fundado, este establecimiento con el tiempo se convirtió en la parada ideal para los viajeros del norte que van hacia el centro del país. Su nombre se debe a que iniciaron en un local contiguo a la fábrica de dulces de cajeta Las Sevillanas. Sus tortas podrían catalogarse como un platillo comfort food.

# Torta de pierna







## Tortas Alex

Su primera sucursal fue fundada en el año 1969, se especializan, como dice su nombre, en tortas de pavo, pierna o de arrachera que sirven en grandes porciones junto con aguacate, cebolla, lechuga y tomate. Es un sitio tradicional para los regios al momento de comer tortas en la ciudad. Posee más de 10 sucursales.

# Hamburguesa Especial





## Teo Burger

Este restaurante se hizo conocido entre sus clientes por no escatimar con las porciones de queso que le coloca a cada una de sus preparaciones. Ofrece hamburguesas hechas al carbón, tortas, burritos, papas a la francesa y Nuggets de pollo. Fue fundado en el año 1982 y actualmente cuenta con siete sucursales repartidas en el municipio de Guadalupe, Monterrey y San Nicolás de los Garza.



# Postres y dulces

# Pan de Elote





## Los Cavazos

El Pan de Elote es el tesoro dulce de color amarillo con masa suave y húmeda, representativo de la historia cultural y gastronómica mexicana. Se elabora con maíces criollos de semillas autóctonas, fielmente conservadas de generación en generación que se cosechan de mayo a septiembre. Aunque su origen es incierto, en la zona de Los Cavazos, en el municipio de Santiago, podemos encontrar el pan de elote más representativo y reconocido por los regios, en el que cada puesto puede variar la receta y su elaboración.



# Paleta de vainilla con cajeta





## Helados Regia

Considerada como una de las paleterías icónicas del estado. Su primera sucursal está ubicada en Santiago, Nuevo León y allí funciona desde 1959, siendo una parada obligada para quien recorre la zona en dirección a Cola de Caballo. Ofrece paletas con base de agua o leche, para comer allí o para llevar. Actualmente tiene sucursales en varios puntos de la ciudad.

# Semitas







## **Pan de Bustamante**

Forma parte de los tesoros gastronómicos del noreste del país, siendo muy pedido por lugareños y turistas que visitan el estado de Nuevo León. Este patrimonio de la gastronomía es elaborado desde hace más de 100 años y en su forma más tradicional se cocina en horno de leña. Se ofrece en variedad de presentaciones y es considerado como un "manjar de dioses".

# Terrina de glorias





## Lulo Gelato

Lo que comenzó como un regalo de navidad, terminó en una heladería. Sofía Vélez, de nacionalidad colombiana, recibió una pequeña máquina de hacer helados a finales del año 2010; luego decide viajar a Italia –cuna del mejor helado- para estudiar todo lo relacionado a su fabricación. Finalmente en 2013, decide emprender una propuesta de gelatos originales con combinaciones de sabores innovadores y únicos, que poseen historia y rememoran su niñez.



# Rosca de reyes rellena de fruta y nuez





## **Centro de Estudios Culinarios Roccatti**

La institución fue inaugurada hace 20 años y es un referente en la educación gastronómica de la ciudad y el norte del país, impartiendo carreras completas de Gastronomía, así como también de Pastelería y Repostería. Su fundadora y directora, Patricia Ortiz de Roccatti, decidió abrir el centro debido a que en esa época no existían escuelas de repostería. Previamente había incursionado en una pastelería y panadería familiar conocida como Marycu La Baguette.

# Empanada de cajeta y de piña







## Fruti Cake

Primero llamada Panadería Guadalupe, fue el primer establecimiento de este tipo en el poniente de la ciudad y fue fundada hace 61 años por Rodolfo Vázquez. Hace 30 años pasó a llamarse Fruti Cake y actualmente el establecimiento está administrado por la tercera generación de la familia Vázquez. Todos sus productos son elaborados de manera artesanal.

# Rollo de Mango





## **Delicias del Contry**

Empresa regiomontana fundada en la Colonia Contry de Monterrey a comienzos del año 2000; en un principio querían dar a conocer sus recetas tradicionales a sus amistades, pero dada la receptividad de sus productos, decidieron dedicarse a la fabricación y elaboración de postres y pasteles para ofrecerlos en eventos, a domicilio o través de su cafetería. Actualmente posee varias sucursales en la ciudad.



# Brownie





## El Puro Cielo

Se autodenomina como una boutique de repostería que regala experiencias a través de sus sabores. En su propuesta se ofrece cheesecake de caramelo, copitas de fresa, pan de chocolate, mini pays de nuez, el pastel de doble chocolate, cupcakes y los preferidos por sus asiduos comensales: sus famosas galletas y brownies.



# Pastel de Pistache







## La Divinata

Pastelería que nace en el año 2007 de la mano de Ana Rodríguez, quien comenzó con la idea de compartir sus recetas tradicionales caseras y familiares, logradas a través de procesos artesanales para su elaboración. La Divinata ofrece variedad de postres, incluyendo en su propuesta nuevas tendencias saludables, como son alternativas libres de gluten. Actualmente cuenta con cinco sucursales y está en proceso de expansión.

# Paletas de fruta natural heladas





## Tocumbo

Deben su nombre a la capital mundial de las paletas, ubicada en Tocumbo, Michoacán, cuya principal fuente de ingresos es precisamente la venta de nieves y dulces. En Nuevo León tienen 20 años de actividad vendiendo aguas, paletas, nieves, licuados y snacks. La premisa de esta heladería es el uso de ingredientes naturales en todos sus productos.



# Mixes y fusiones

# Empanada de atropellado





## Bife Ancho

Restaurante de cortes de carnes que fusiona la cocina argentina con la noresteña. Fue inaugurado en octubre del 2014 por el Ing. Felipe Ramírez Chávez y el Ing. Francisco Soto Pérez, empresarios regiomontanos. Su nombre se debe a que el corte más tradicional que ofrecen es el Bife Ancho, conocido como Rib Eye en el mercado Mexicano y Estadounidense.



# Vegetales a la parrilla





## La Buena Barra

La Buena Barra se describe a sí misma como un restaurante de comida mexicana contemporánea. Su concepto está orientado a cortes de carnes top choice combinado con cocina norestense. Se originó con la apertura del restaurante La Barra Antigua en el centro de la ciudad de Monterrey y actualmente cuenta con una sucursal en la Ciudad de México.

# Crema de habanero







## Sibau

Fundado por el Chef Bruno Oteiza, es un restaurante con estilo gourmet en un ambiente lounge y enfocado en la cocina internacional con toques mexicanos. Su propuesta culinaria es la combinación de sabores y presentación de los platillos de manera innovadora, que rompe con el esquema tradicional al que se está acostumbrado en la ciudad.

# Pozole ramen





## Yamasan

Hace 25 años, el chef Shinichiro Nagata, luego de estar una pequeña temporada en la ciudad de Los Ángeles, aceptó una oferta de trabajo en un restaurante de sushi en Monterrey. Allí comenzó su recorrido en la gastronomía local donde tiempo después comenzó a incursionar en el Ramen, un platillo relativamente joven en la cultura japonesa que mezcló con el pozole y logró amalgamar ambas culturas, la mexicana y la nipona.



# Hoja de parra





## Palestino Libanés

Con más de 40 años en la ciudad y con el objetivo inicial de reunir a la comunidad palestina y libanesa residente de Monterrey, el club decidió abrir sus puertas, diversificar sus servicios y ofrecer su infraestructura para eventos sociales, deportivos y corporativos. Su restaurante, Sahara, cuenta con un buffet en el que puede encontrarse variedad de platillos tradicionales árabes como el kipe, arroz con almendra y nuez, rollos de hoja de parra y col, empanadas, tabule, entre otros.

# **Desayunos & almuerzos**



# Machacado con huevo





## **Restaurante García**

Fue fundado en el año de 1952 en el municipio de Ciénega de Flores, Nuevo León -conocido como la Capital del Machacado-. Es particularmente famoso por su tradicional receta del "machacado con huevo". Sus clientes suelen ser personas que se desplazan por las carreteras de la región que buscan sabores tradicionales norestenses. Actualmente cuenta con 10 sucursales que por lo general se ubican en las afueras de la ciudad.

# Machacado con huevo





## **Al Restaurante**

Con más de 70 años de fundado, se mantiene como uno de los negocios con más tradición e historia de la ciudad. Conocido por abrir las 24 horas y por nunca haber cerrado sus puertas a excepción de dos ocasiones: el día de la muerte de Don Eugenio Garza Sada y el día del fallecimiento del dueño original, Guillermo Otero. Ofrece comida mexicana tradicional.



# Huevos rancheros con salsa de chorizo





## Señor Latino

Este restaurante fue fundado hace 6 años y cuenta actualmente con cinco sucursales en la ciudad. Se le conoce como un restaurante de comida tradicional mexicana que ofrece platillos con abundantes ingredientes. Sus clientes son personas que buscan desayunos y comidas norestenses 100% caseras y preparadas a la manera tradicional como los chiles rellenos, cortadillo, huevos divorciados y los chilaquiles.



· TODO EL AÑO ·  
**Frescura**  
· TODO EL AÑO ·

**H-E-B**

**NUESTRAS NARANJAS**  
**ORGULLO DE LA**  
**REGIÓN**

**H-E-B**

**D**esde hace décadas, agricultores regionales de cítricos han sido nuestros aliados comerciales para traer a ti la mejor selección de naranjas en sus muchas variedades. Y para nuestra ventaja, la cercanía con Montemorelos, Nuevo León, así como una infinidad de esfuerzos en nuestra cadena de suministro, nos permite ofrecerte -todo el año- naranjas frescas. Tan frescas, que podemos asegurar que fueron cosechadas en las 24 horas previas a su exhibición en tiendas.

**E**l clima óptimo de la zona para su crecimiento, sus condiciones de riego y acceso a aguas de río, hacen del fruto producido en la Región Cítrica de Nuevo León un referente en cuanto a sabor. Además, nuestros estrictos controles de calidad resultan en una selección inmejorable: naranjas de Montemorelos -en variedades tempranas y tardías- siempre jugosas y en un tamaño uniforme. Valorando y poniendo a tu alcance uno de los frutos más representativos del estado.







**NUEVO  
LEON**  
¡EXTRAORDINARIO!



500041 240791

\$250 MXN