

EL JUEGO PERFECTO INICIA EN BARRA 22

¡Gran inauguración 17 de Mayo del 2024!

NUEVA SUCURSAL AL LADO DEL ESTADIO MOVIL SÚPER,
HOGAR DE LOS SULTANES DE MONTERREY

TEC | PASEO LA FE | CUMBRES | EL CERCAO | ESTADIO SULTÁN | PRESA DE LA BOCA



TENEMOS LA TAPA SULTÁN
A LA VENTA EN NIVEL 2

Cocina 100% Sinaloense



CHICHARRÓN DE ATÚN, CHICHARRÓN DE PESCADO
Y CAMARONES CUCARACHA.



En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
@marcomaschuy

TALENTO EN PORTADA
El Lindero
@el_lindero

IMPRESIÓN
Grafotec

Contenido

07 Cultura restaurantera

23 Comer y beber

39 Recorridos
zonales

59 En portada

69 Rostros y Platillos
icónicos

75 Gastro
Destinos

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR
Juan Carlos López

DIRECTOR COMERCIAL
Eduardo Pinto

CUENTAS ESPECIALES
Viridiana González
GERENTE COMERCIAL
Diana Salazar

VENTAS Y MARKETING
Samanta Santos
Karla Salinas
Miriam López
Paula Rangel
Moisés Azuaje
Abisai L. Berlanga

DISEÑO
Leslie Estrella
Ángela García

FOTOGRAFÍA
Mikel Rendón
Israel Albornoz

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García

RECURSOS HUMANOS
Asael Sánchez

DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
José Carlos González
René Suárez
Omar Medellín

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 8, No. 103, MAR-ABR 2024). ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA. RESIDENCIAL VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN. C.P. 66196. NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB © 2017.

Siempre delicioso. Siempre recién hecho.



FRAPPÉ
OREO

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Aniversario



Innovador



Carretera



San Pedro



Desayunos



Icónico



Night



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



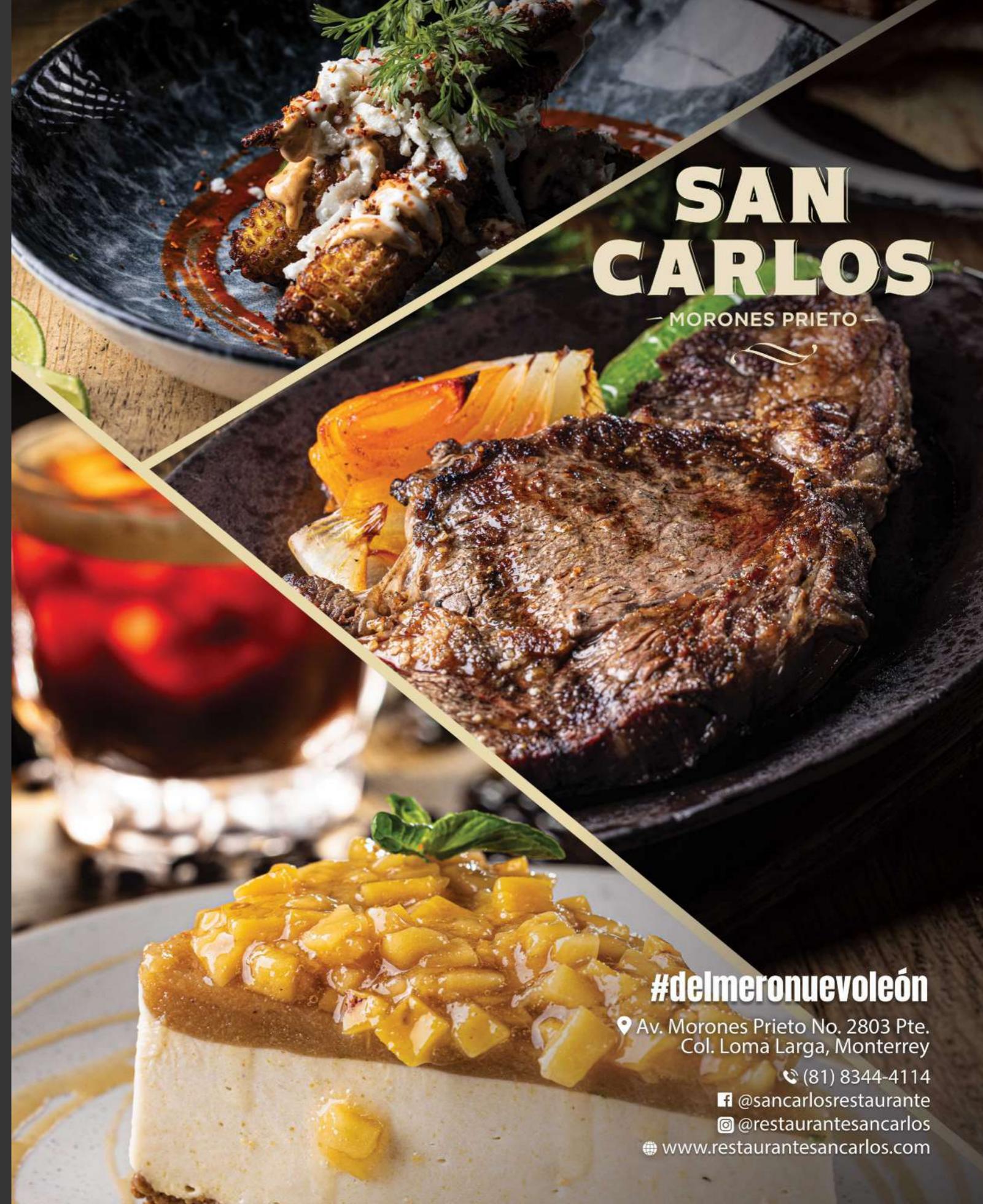
Tendencia



Charla entre amigos



Munch



SAN CARLOS

MORONES PRIETO

#delmeronuevoleón

Av. Morones Prieto No. 2803 Pte. Col. Loma Larga, Monterrey

(81) 8344-4114

@sancarlosrestaurante

@restaurantesancarlos

www.restaurantesancarlos.com

Residente
Restaurant-
Media®

PRESENTA LA SEXTA
EDICIÓN DE LA EXPOSICIÓN

Los rostros detrás del sabor

FOTOGRAFÍA ARTÍSTICA
DE LOS PRINCIPALES
EXONENTES
DE LA GASTRONOMÍA
DE NUEVO LEÓN

JUNIO 2024

NAVE GENERADORES
PARQUE FUNDIDORA

Residente Restaurant Magazine



07.
CULTURA
RESTAURANTERA



Cultura
restaurantera

LEGADO RESTAURANTERO

La Cabaña (1953 - 1998)

El Monterrey de los años cincuenta podía presumir de una vibrante vida cultural que se manifestaba de las más diversas maneras. Como botón de muestra estaba la escena musical, concentrada en una serie de recintos del primer cuadro de la ciudad. La gente que gustaba de asistir a conciertos y recitales, así como a obras de teatro y otros eventos artísticos, podía luego pasar a tomar una copa y comer algo en algunos sitios que fueron arraigándose en el gusto de la sociedad de la época. Uno de ellos fue La Cabaña Regiomontana, fundada por don Raúl Santos Díaz. Inaugurada en 1953 y ubicada en sus inicios en la avenida Pino Suárez, La Cabaña era, literalmente, una construcción de madera provista de un jardín en el cual se podía platicar, comer una botana y tomar una cerveza en un ambiente informal. El sencillo menú apostaba por la sazón tradicional del norte, así como por precios accesibles. De la popularidad que llegó a alcanzar esta exitosa combinación dan cuenta algunas crónicas periodísticas en las que se nombran algunos de los visitantes que pasaron por la Cabaña: la Nena Delgado, Luis Martín, Delia Garda, Luis Arcaraz, Joaquín A. Mora y hasta Plácido Domingo. En la década de los setenta se llevó a cabo la ampliación de la avenida Pino Suárez, lo que ocasionó que La Cabaña perdiera una parte del terreno, además de cambiar su entrada principal a la calle Matamoros. Aun así, y tras una serie de cambios, logró sobrevivir por un par de décadas más gracias a la lealtad de sus parroquianos. Sin embargo, al igual que muchos otros restaurantes de tradición del centro de Monterrey, La Cabaña fue víctima del creciente caos vehicular en la zona, además de los cambios en las modas y los gustos de los comensales y la aparición de nuevas opciones en otros rumbos de la ciudad. El restaurante cerró definitivamente en los noventa, y el antiguo local lo ocupa hoy un negocio de mariscos.



nuevefuegos

Picaña acompañada de papas steak

Nueve Fuegos
TrébolPark
Lázaro Cárdenas 2424 L19
San Pedro Garza García
Tel. (81) 2317 4050 y 51
www.9fuegos.com
f/9fuegos
8123509131



ETIQUETA RESTAURANTERA

Cultura
restaurantera

Nuevas formas de comportamiento

La etiqueta se define como “una serie de normas impuestas por la sociedad basadas en la lógica, el sentido común y la experiencia”. En el pasado se creía que sólo aplicaba para las clases altas o los eventos de alcurnia, sin embargo, en los países de alto desarrollo gastronómico como el nuestro, ya se comienza a entender la importancia de la etiqueta en la interacción culinaria del día a día. Desde el *Fast Food* hasta *Fine Dining*, tanto los anfitriones restauranteros como los comensales, deben respetar estas normas. Si bien, la infracción a las reglas de etiqueta no conlleva consecuencias claramente establecidas, es importante mencionar que sí dañan el tejido social y la interacción sana entre los individuos, además lastiman el negocio restaurantero que tanto ayuda a la economía local. El constante atropello a las reglas de etiqueta que se vive en Nuevo León es muy notorio cuando se compara con otras regiones de México y el mundo. Basados en consejería de expertos locales y extranjeros presentamos en esta sección las distintas reglas que deberán acatarse, si queremos tener mejores experiencias gastronómicas.

Del mesero al comensal, parte I

1. Hablar de tú. No debe hablarse de “tú” al comensal, aún si su *approach* es amable o relajado. En el trato “de tú” se interpreta al comensal, y este criterio no debe intervenir en el servicio. **2. Cruzarse.** El mesero nunca debe cruzar su brazo por enfrente de la cara del comensal. Esto obstruye su acceso al plato y al resto de los comensales. **3. Meterse.** Nunca se debe intervenir en la conversación de la mesa, hacer comentarios sobre los temas que tratan los comensales, ni reírse de los chistes de la mesa. **4. Vender.** Nunca se debe presionar al comensal a que elija ciertos *ítems* del menú. Es decir, no se debe insistir en el consumo de cierto platillo.



• VALLE • GARZA SADA • CITADEL
@mrpampasmtty



PRESUPUESTO RESTAURANERO

Celebrar con mamá en San Pedro para dos personas por menos de \$1,700

por Samanta Santos

1. El Gaucho. \$1,475

Ensalada "El Gaucho"	\$ 298
Tablitas de Filete	\$ 812
Pay de Plátano	\$ 245
Agua Natural	\$ 55
Refresco	\$ 65

2. Cabanna. \$1,382

Taquito de Aguachile	\$ 220
Tostada Especial de Camarón	\$ 90
Tostada Especial de Pulpo	\$ 108
Taco Vampiro Pastor	\$ 78
Taco Gobernador	\$ 94
Tiradito de Atún	\$ 276
Camarón Junior	\$ 408
2 Aguas Frescas	\$ 108

3. Terrae Trattoria Regia. \$1,628

Empalmes de Lechón	\$ 320
Pollo Tatemado	\$ 589
Aguachile de Rib eye	\$ 589
2 Refrescos	\$ 130



*Los precios fueron obtenidos directamente de los menús oficiales de cada restaurante en la fecha de la publicación de la Revista. Residente no se hace responsable por el aumento de precio de los platillos, lo cual depende de cada restaurante.



Cultura
restaurantera

TERRAE

TRATTORIA REGIA



CHAMORRO DE CERDO

The Westin Monterrey Valle

Av. Manuel Gómez Morín y Río Missouri, Punto Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.

☎ 81 2713 3100 • TERRAE Trattoria Regia f @ @terraetrattoriaregia

Cultura
restaurantera



RECOMENDACIÓN DEL MES

Los Legendarios

Seis razones para asistir a Los Legendarios durante este mes.

1. Trayectoria

Celebrando su 27º aniversario, Los Legendarios es sinónimo de tradición norestense.

2. Variedad

En su menú puedes encontrar diferentes platillos típicos de la región como carne asada, los famosos chinchulines, carne seca al estilo atropellado, chicharrón de rib-eye y mollejas asadas.

3. Ambiente

Reconocido por su ambiente familiar, ideal para disfrutar con familia y amigos.

4. Ubicaciones

Con 5 locaciones, Los Legendarios sigue creciendo por toda el área metropolitana; próximamente también los encontraremos en Lázaro Cárdenas, Apodaca, Guadalupe y Santa Catarina.

5. Pasión deportiva

Aquí podrás disfrutar del fútbol y otros deportes, acompañados de una rica botana y cerveza bien fría.

6. Valor por tu dinero

Con un ticket promedio de \$250 por persona, ¡vale totalmente la experiencia!



LOS LEGENDARIOS
CARNES AL CARBÓN

Rómulo Garza | Universidad | Rangel Frías | Paseo de los Leones | Fleteros

SIGUENOS EN INSTAGRAM

@los_legendariosmty@loslegendarios_romulogarza@los_legendarios_universidad@los_legendarios_leones @loslegendarios_fleteros

PRÓXIMAMENTE: LÁZARO CARDENAS | APODACA



ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN

Estrellas de Nuevo León

Con una metodología probada, Residente Restaurant Research realiza desde 2016 una encuesta anual a más de **1,000 consumidores restauranteros** de Nuevo León. Los encuestados se escogen y balancean por municipio, edad y poder de compra. Las encuestas se realizan en lugares específicos y no se incentiva al participante de ninguna forma. Los restaurantes mencionados representan **verdaderamente** nuestros gustos como sociedad y podemos llamarlos **“Estrellas de Nuevo León”**. Esta información había quedado reservada solo para un selecto grupo de líderes de la industria restaurantera, entregada en presentaciones privadas, sin embargo, a partir de ahora, **las marcas ganadoras** se publicarán en los diferentes medios de comunicación Residente.

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN

Comida godín



Adultos

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de **San Nicolás y Guadalupe**, su edad fluctúa entre los 36 y 56 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más para una comida godín?

1. Pollo Loco
Pollo

2. Carl's Jr
Hamburguesas

3. Martin's
Cafetería

4. Kentucky Fried Chicken
Pollo frito

5. Campomar
Mariscos



Jóvenes

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de **San Nicolás y Guadalupe**, su edad fluctúa entre los 24 y 35 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más para una comida godín?

1. Super Salads
Ensaladas y entrapanes

2. Carl's Jr.
Hamburguesas

3. Pollo Loco
Pollo

4. Subway
Sándwiches

5. Las Aliadas
Alitas



Cultura
restaurantera

LEGADO RESTAURANTERO

Tacos Don Pancho

Un legado atemporal. En la bulliciosa escena culinaria de la región, existe un lugar lleno de tradición y aromas tentadores: Tacos Don Pancho. Este establecimiento se ha erigido como un ícono de la gastronomía regiomontana, ofreciendo un sabor que crea una experiencia inmersiva en una historia de sabor tradicional familiar con su incomparable sabor. La historia de este faro culinario se hila con amor, pasión y la dedicación de su fundador, Francisco González, conocido como Don Pancho, quien hace más de medio siglo ha resonado desde el corazón de Monterrey. Se remonta a los finales de 1963, perfeccionando los tacos al vapor en una taquería. La oportunidad de emprender su historia culinaria se vislumbró surgiendo de la necesidad familiar, incursionando así en una travesía que comenzó con la venta de dulces y lonches, terminando en la venta de sus propios tacos en el año 1968. Con el paso de los años, los tacos de Don Pancho se convierten en un oasis gastronómico en medio de la conmovión urbana volviéndose un referente a este platillo en la zona satisfaciendo al paladar regio. La receta original se mantiene inmutable, pero evoluciona en la búsqueda constante de la máxima calidad, clave de su éxito continuo. En términos de popularidad, los tacos de Don Pancho alcanzan nuevas alturas gracias a recomendaciones boca a boca y al poder de las redes sociales, llegando más allá del radar. Además de los clásicos tacos al vapor, Tacos Don Pancho deleita con opciones gastronómicas variadas. Por las mañanas, los tacos de canasta despiertan los sentidos a primera hora; por la noche, los tacos rojos para terminar el día. Así, cada momento en Tacos Don Pancho es una oportunidad para deleitarse con sabores auténticos. En la actualidad, Tacos Don Pancho sigue siendo un destino imperdible para quienes buscan tradición edible, dejando un legado en nombre de Francisco González y su esposa, Gabina Carrillo quienes destacan por su dedicación y servicio, dando frutos de éxito.



Tacos Don Pancho Oficial
tacosdonpancho.com.mx

81.83.37.99.04
81.83.67.14.52

Exclusivo
Uber
Eats

Cultura
restaurantera



LOS FAVORITOS DE

Natalia Rivera

@natrivera1, creadora del blog gastronómico @saborydestino y experta en experiencias culinarias nos recomienda sus restaurantes favoritos de Nuevo León.

A domicilio

Tacos Arandas

Con amigos

Hana Bar

En pareja

Beluga

Tacos

Más Salsa (Tacos)

Hamburguesa

Brusters

De negocios

Cuerno o gaucho si es más empresarial

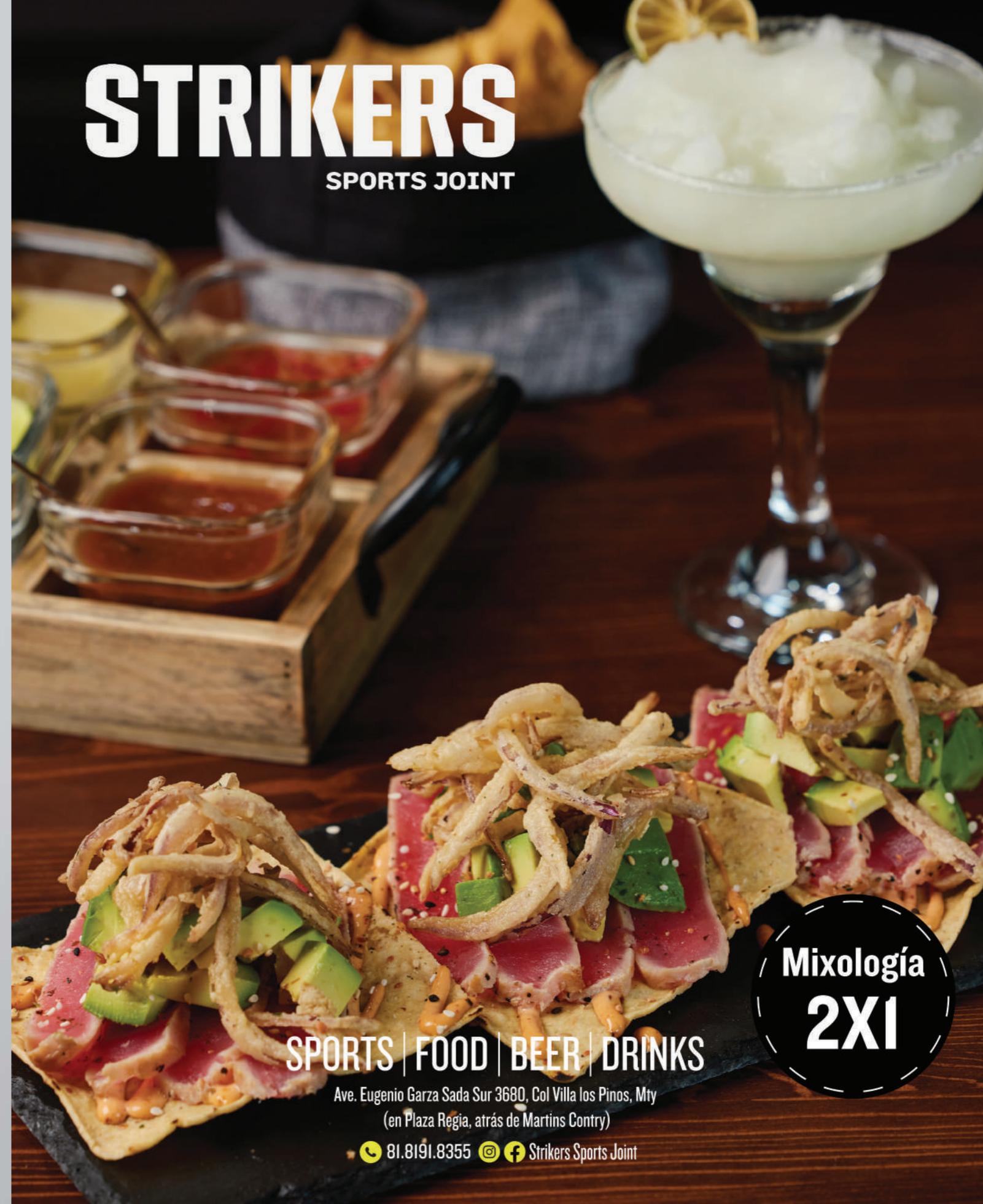
Fuera de Monterrey

La Moresca (Guadalajara)



STRIKERS

SPORTS JOINT



Mixología
2X1

SPORTS | FOOD | BEER | DRINKS

Ave. Eugenio Garza Sada Sur 3680, Col Villa los Pinos, Mty

(en Plaza Regia, atrás de Martins Contry)

☎ 81.8191.8355 @f Strikers Sports Joint

¡Ven a conocer
las mejores
FRITES DE TODO
MÉXICO!



FRITES  ARTOIS
by STELLA * ARTOIS

MAIN ENTRANCE

TODO CON MEDIDA



23.
COMER
Y BEBER

DE MODA

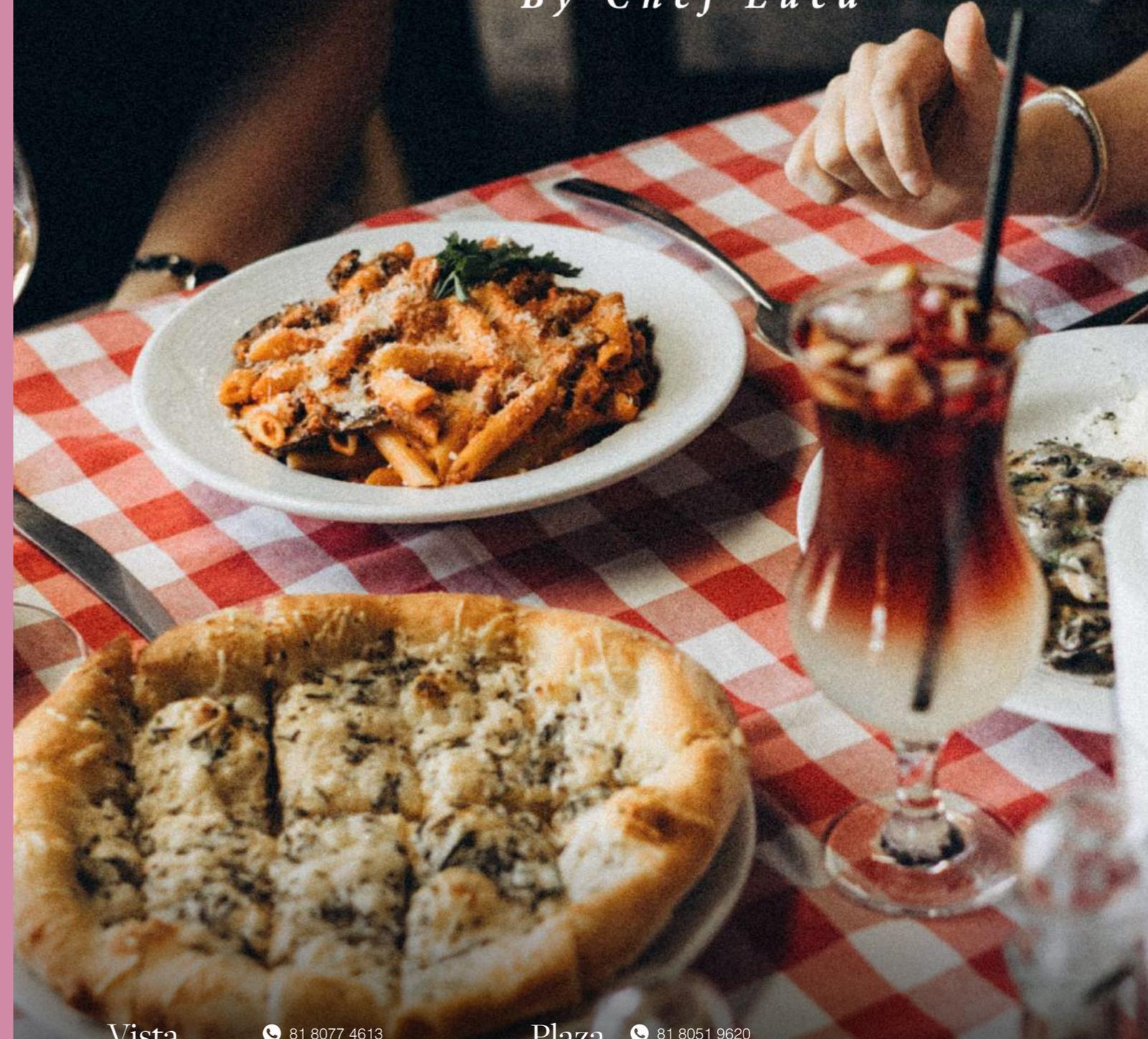


 **Vía Ditalia**

@viaditaliamx

VIA DITALIA

By Chef Luca



Vista
Hermosa

 81 8077 4613
C. Canadá #333
Col. Vista Hermosa, Mty., N.L.

Plaza
Fiora

 81 8051 9620
P.º del Acueducto 101,
Acueducto Satélite, Mty., N.L.

 @viaditaliamx

DE MODA



 **Las Pampas**

Las pampas es: tradición, calidad y atención. **Valor agregado:** 64 años y contando de atención y servicio a la nuestra clientela. Orgullosos de poder atender a cuatro generaciones de familias. **Imperdibles.** Ensalada Pampas, tablas de filete y cerezas Jubilee preparadas frente a la mesa.



HOTEL - SPA - RESTAURANTE - BAR



Abasolo 101, 67300 Santiago, N.L.
www.laspalomasdesantiago.com
 [laspalomasdesantiago](https://www.instagram.com/laspalomasdesantiago)



DESAYUNO



 **Café Jardín**

@cafejardin.mx



♦ **PARRILLA111** ♦
COCINA REGIONMONTANA



100%
AMBIENTE
FAMILIAR



PARRILLA111



812 317 4438
811 652 5376

VINOS

por Salvador Costa



Puleta Red Blend. (\$1090).

Elaborado con uvas cultivadas a gran altitud, Puleta Blend es un ensamble con predominio de Malbec, complementado con Merlot y Cabernet Sauvignon, con una crianza de 12 meses en barricas de roble francés. Un tinto muy elegante, con concentración pero de una finura que lo hace muy elegante. Aconsejamos tomarlo con un filete al horno o prime rib. Ideal para ocasiones especiales.



Naufrago Blend. (\$495).

La mas nueva bodega de Parras, Casa Naufrago elabora tres tintos: un Cabernet Sauvignon, un Shiraz, y el Blend, ensamble de ambas uvas, con 12 meses de crianza. Un tinto muy disfrutable, combina a la perfección la frutalidad de la shiraz y la estructura de la cabernet. Naufrago Blend es un vino ideal para acompañar los mejores cortes asados. También muy recomendable con nuestra gastronomía mexicana.



Black River Merlot. (\$420).

Los cucapá son los descendientes de un pueblo indígena que desarrolló una forma de vida que les permitió dominar, durante al menos 1500 años, la región del extremo noreste de lo que hoy en día es Baja California. Además, elaboran una cerveza Roja Artesanal, fácil de tomar. Su sabor a malta, pan tostado y caramelo se puede maridar con pollo frito, hamburguesas, alitas y costillas.



El Enemigo Bonarda "Mirador Vineyard" (\$1070).

El Enemigo es creación de Alejandro Vigil, uno de los mejores enólogos en el mundo, y Adrianna Catena, descendiente de la más importante dinastía del vino argentino. Con esto se muestra el potencial de la variedad Bonarda, poco conocida fuera de Argentina pero de gran calidad. Añejado por 12 meses en foudres de 100 años. Complejo y potente, un gran vino.

VINOS QUE CUENTAN HISTORIAS

Tu proveedor de vinos exclusivos para eventos, restaurantes o particulares.



POSTRE



YUM 4REAL Sencillito Café

@sencillitocafe



Venta a Mayoreo, Menudeo e Industrial. Envíos a toda la República Mexicana



Escanea este código y recibe un descuento en nuestra tienda en línea.

chocosolutions®

¡Expertos en chocolate!

Ya sea que estés buscando los mejores productos para tu negocio o simplemente desees disfrutar de la deliciosa experiencia del chocolate, ¡lo encontrarás en chocosolutions! Contamos con una amplia gama de marcas de chocolate:


CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

LUKER
Chocolate®

Frummy

MoNA
LISA®


SICAO®
PASIÓN · CALIDAD · TRADICIÓN


VALRHONA

DESDE  1928

TURIN®


WOLTER®
Chocolate
Desde 1937


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

CHOCOLANTÉ

REPÚBLICA
DEL CACAO®

VAN LEER
CHOCOLATES
EST. 1949



En **chocosolutions** contamos con un equipo altamente capacitado de vendedores y chefs siempre listos para ayudarte a seleccionar los productos y maquinaria que mejor se adapten a tus necesidades.



Visita nuestra tienda en línea:
chocosolutions.com

CONTACTO: Calzada San Pedro 200-A Col. Miravalle Monterrey, Nuevo León C.P. 64660 México.
Tel: 818-123-1766 / 818-363-2182 | Lunes a Viernes: 9:00h - 18:00h Sábados: 9:00h - 14:00h

FAVORITO



STA  Cesar's Tacos

@cesars.tacos

Visita nuestro nuevo restaurante
móvil en Santa Catarina



📍 Proximamente
UDEM

📍 Vasconcelos 340 pte, Col. Centro de San Pedro, San Pedro Garza García

📍 Virgilio C. Guerra No. 140-A, Col. La Fama, Santa Catarina

☎ 8124738365 & 8183363678

📘 Cesar's Tacos 📷 cesar.tacos

MUNCH



YUM  **Naranjo's Juicy B.**

@naranjosjuicyburgers

Para mamá con cariño

3x2




Litros
de nieve


Esquimales
sencillos o doble chocolate


Paletas
de agua

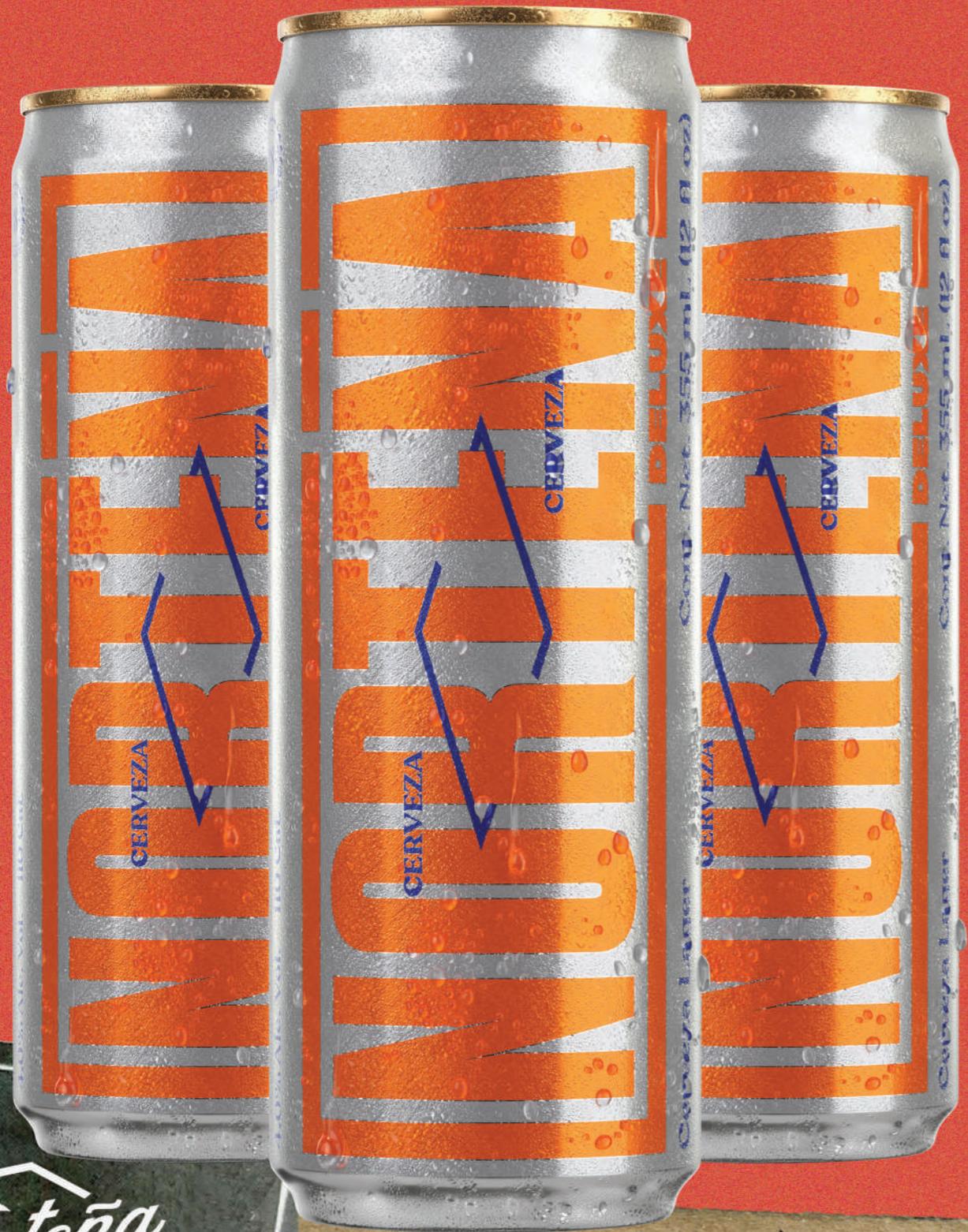
8, 9 y 10 de Mayo



Promoción válida el 8, 9 y 10 de mayo del 2024. Aplica en sucursales de Monterrey y su área metropolitana, Allende, Montemorelos, Linares. En Coahuila solo en HEB Saltillo, Soriana Mirasierra y Venustiano Carranza, Monclova, Monclova frontera, Sabinas, Nueva Rosita y Piedras Negras; En Tamaulipas: Cd. Victoria, Tampico y Reynosa. No participan: Nuevo León: HEB Escobedo y Plazas Outlet. En Coahuila: Saltillo, además de Querétaro. Los precios fuera de Nuevo León pueden variar y están sujetos a cambios sin previo aviso. Sujeto a disponibilidad de sabores, hasta agotar existencias.

HECHA COMO LAS DE ANTES.

Residente Restaurant Magazine



Corona
Norteña
CERVEZA

DISPONIBLE EN:

city market

VINOTECA

7
ELEVEN

H-E-B

fresko

laComer



39. RECORRIDOS ZONALES

SPG

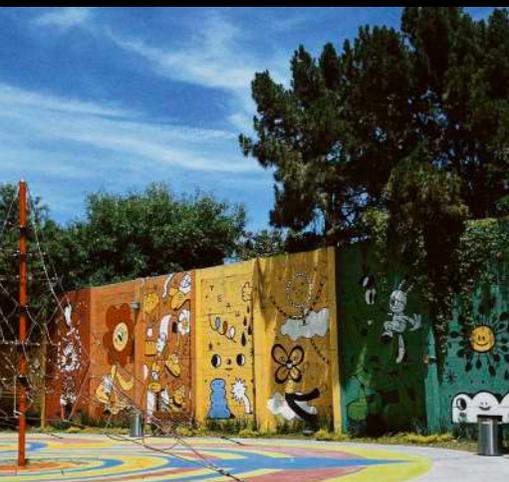
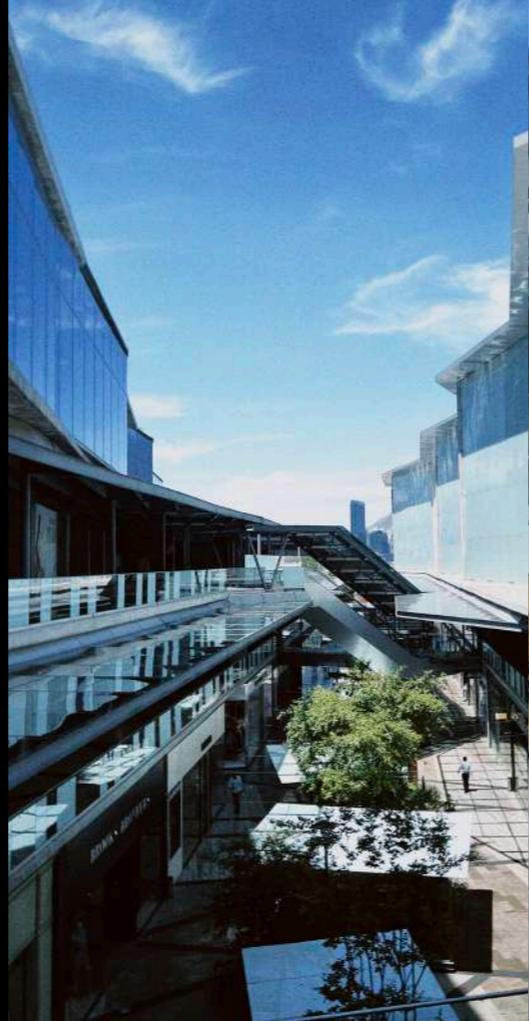


Recorridos zonales

Punto Valle

En esta edición exploramos Punto Valle, el flamante Town Center del corazón de San Pedro. Se destaca por su modernidad arquitectónica, su enfoque tecnológico y una infraestructura que te permite conectar con el exterior, brindando una experiencia distinta a otras plazas comerciales. Con una selección cuidadosa de comercios y hospedaje, este destino está diseñado para cumplir cada gusto o necesidad, fusionando el entretenimiento, las marcas más exclusivas y una amplia oferta gastronómica, todo en un solo lugar, para crear momentos inolvidables en compañía de tus seres queridos.

por: Angela García





Punto Valle AREAL

Balandra

Horario: 12:00 pm. - 12:00 am.
Tipo de comida: Alta cocina
Especialidad: Mariscos
Instagram: @balandra.rest



Doña Concha

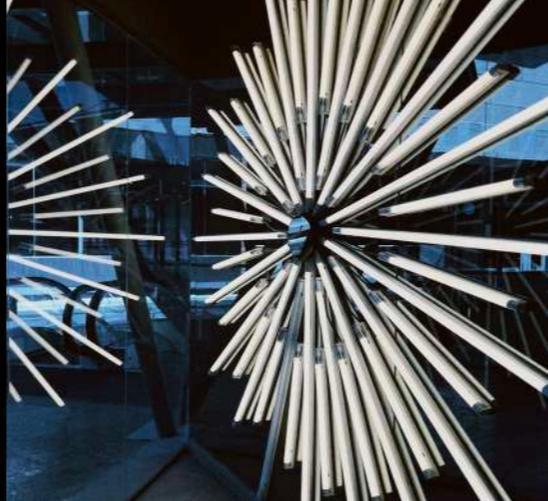


📍 Plaza Monarka Calz. del Valle 245, Del Valle, 66220 SPGG, N.L.
 ☎ 8186838316 f donaconchamty @donaconcha_



Punto Valle 

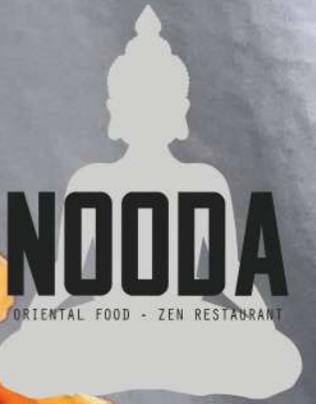
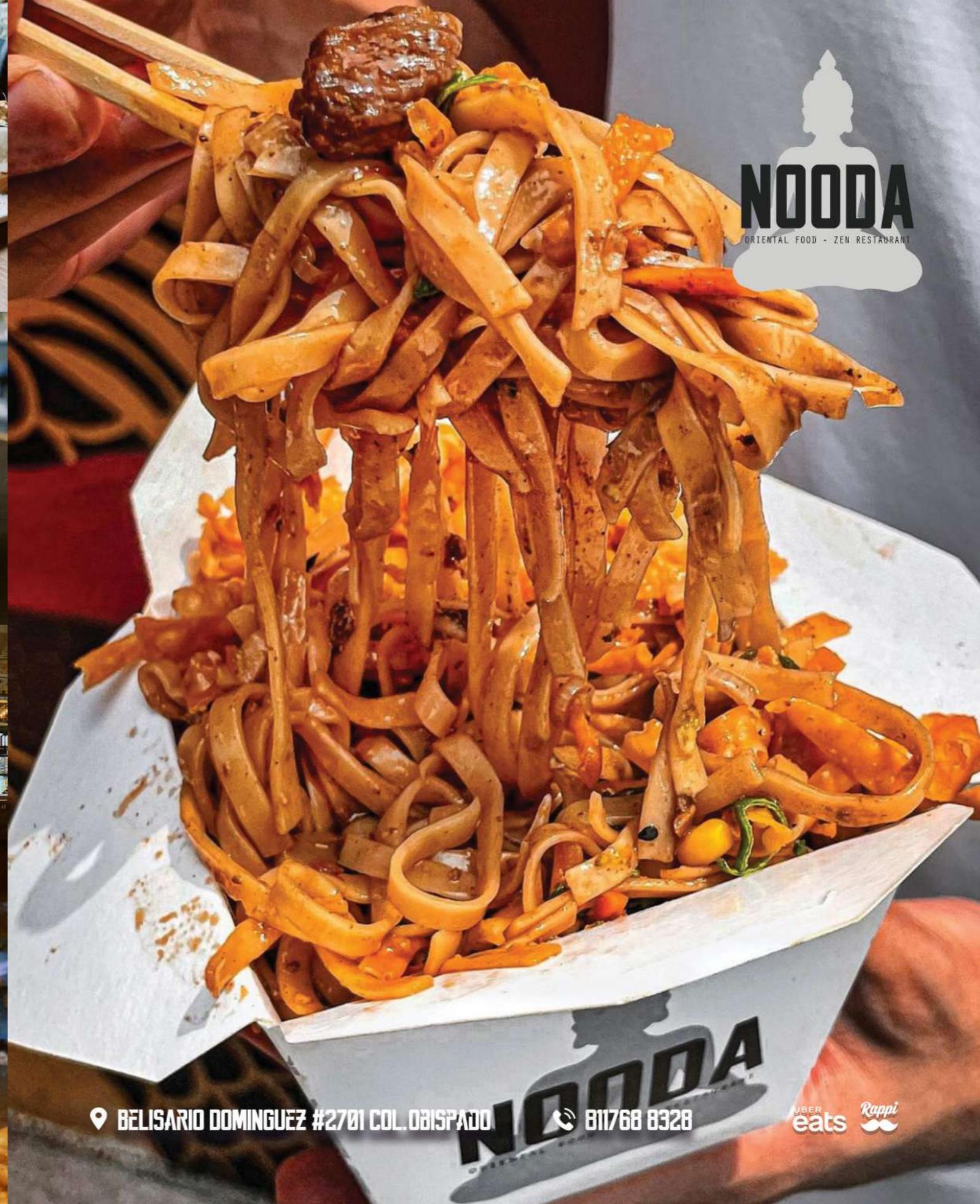
Quincy
 Horario: 1:00 pm. - 1:00 am.
 Tipo de comida: Alta cocina
 Especialidad: Cortes de carne
 Instagram: @quincy.mx



 
 pinkburrito.mx



PINK BURRITO 
 GOURMET BURRITOS & BOWLS



Punto Valle AREAL

Food Market

Horario: 11:00 am. - 10:00pm.
Restaurantes: Banjo's Rustic Cuisine, Beer Point, Bésame Morenita, Captian Charlie, Corazón de Lechuga, El Tigre, Jin Ramen, La Auténtica, Mangata, Mr. John's, Poke Si!, Royal Waffles



📍 BELISARIO DOMINGUEZ #2701 COL. OBISPADO

☎ 811768 8328





Punto Valle AREAL

Moshi Moshi

Horario: 1:00 pm. - 10:00pm.
 Tipo de comida: Asiática
 Especialidad: Kaiten sushi
 @moshimoshimx



Punto Valle AREAL

Mr. Culichi

Horario: 1:00 pm. - 1:00am.
 Tipo de comida: Mariscos
 Especialidad: molcajete
 sacacrudas
 @mr.culichimx





**Amamos ser parte de
tus eventos y reuniones**

¡AGENDA TU PEDIDO!

f @ /tacosdelacima

SUCURSAL LEONES
T.81 8300 3584 / 81 8300 6564
SUCURSAL PEDRO INFANTE
T.81 1357 9555

SUCURSAL SAN JERÓNIMO
T.81 4058 6056
SUCURSAL SORIANA HIPER
T.81 1306 6728



STORE

LA TIENDA PARA LOS CRACKS DE LA PARRILLA

CARNES, ACCESORIOS, RUBS, MERCH, CATERING, CURSOS Y MÁS!



WWW.GRILLTEAM.COM.MX

WPP: 81 3199 60 50



@GRILLTEAMMTY

MODESTO ARREOLA 1207 OTE, COL. CENTRO, MTY, N.L.



Instagram icon PANADERIASUAV



¡Pan recién hecho todas las días!

¡VISÍTANOS Y DISFRUTA DE EXQUISITOS DESAYUNOS Y ALMUERZOS!

MODESTO ARREOLA 1205 OTE, COL. CENTRO, MTY, N.L.



Vía Cordillera

The Oven Pizzatto

Horario: 12:00 pm. - 11:00pm.
 Tipo de comida: Italiana
 Especialidad: Pizzas napolitanas
 @theovenpizzatto
 Sucursales: Plaza Auriga,
 Mercado Cordillera, New: Delivery San Pedro

AREAL



Compartir siempre es mejor...



Sabor con historia desde 1979

Juárez - Contry - Cumbres - Apodaca - La Misión - La Herradura - San Nicolás
 8131365412 tamalesteresita.com @tamalesteresita



Brisas

Texas Smokeyard BBQ AREAL

Horario: 12:00 pm. - 10:00pm.
Tipo de comida: Texana
Especialidad: brisket
@texassmokeyardbbq
Sucursales: San Nicolás, Apodaca, Cumbres, Brisas y San Agustín



- Apodaca**
 C. Reforma #420,
 Apodaca Centro, 66600
 N.L. 81 26717425
- San Nicolas**
 Calle Rep. Mexicana 337,
 Jardines de San Nicolás, 66414
 San Nicolás de los Garza,
 N.L. 81 3434 6707
- Brisas**
 Blvd Acapulco 4100,
 Las Brisas, 64790 , Monterrey
 N.L. 81 2261 7838
- Cumbres**
 Av. P. de los Leones #700
 Col. Cumbres 6to Sector,
 64919 Monterrey
 N.L. 81 4444 3155
- San Agustín**
 Plaza Fiesta San Agustín Local I-1
 Valle de San Agustín, 66260
 San Pedro Garza García, N.L.
 81 1359 9272

Open your senses



YOU'RE
GONNA LOVE
the feeling



SENSIRA
ALL LUXURY INCLUDED



+52 (998) 868 5460
sensiraresorts.com



59. EN PORTADA: NORESTENSE



En Portada

10 años de El Lindero Monterrey. Una historia de cocina y familia

LINDERO

UNA HISTORIA DE COCINA Y FAMILIA

Esta historia de cocina y familia, se remonta al año 1961 en Ozuluama Veracruz. Cuando Doña Chefina Cruz vendió su primer orden de Enchiladas, un platillo típico de la Huasteca; tras la llegada de un trailer en su casa pidiendo que le vendiera algo de comer.

Tanto le agradó el platillo al conductor, que paraba a comer en la casa del Lindero de la carretera, cada vez que viajaba por ese tramo. Pronto la voz se comenzó a correr y la demanda de la gente hizo que se hiciera en casa de Don Pancho del Ángel un improvisado cobertizo donde se leía el nombre El Lindero, otorgado por sus mismos clientes.

Es, en el año 2014 en que El Lindero extendió sus fronteras hacia la ciudad de Monterrey, llevando consigo su legado de sabor y hospitalidad. Diez años han pasado desde entonces, y en cada plato servido, en cada sorbo compartido, se refleja el Alma Huasteca de una familia unida por la cocina y el calor humano. Celebrando la vida en cada ingrediente y en cada preparación que honra las tradiciones ancestrales de la Huasteca.

Durante los tiempos de adversidad, la cocina se convierte en un refugio y un santuario donde los problemas se desvanecen y la familia, esa familia que va más allá de los lazos de sangre se mantiene unida.

Gracias por estos diez años de risas, de lágrimas, de momentos que quedarán grabados en la memoria de todos los que han tenido el privilegio de cruzar sus puertas. Gracias por ser parte de esta historia que se cuenta a través de sabores y aromas, de conversaciones animadas y gestos de cariño. En El Lindero, la cocina y la familia van de la mano, creando una experiencia única que trasciende lo material y se instala en lo más profundo del alma. Por otros diez años más de risas, de abrazos, de platos que despierten los sentidos y alimenten el espíritu. Porque en El Lindero, la comida es más que un sustento; es un puente que une corazones y une almas en una celebración eterna de la vida y el amor. ¡Gracias por formar parte de esta hermosa historia de cocina y familia! El Lindero se erige como mucho más que un simple restaurante; es un refugio donde las tradiciones, los sabores y las historias convergen para crear una experiencia única.

Esta historia se cuenta a través de los sabores y aromas que emanan al mezclar los ingredientes característicos de la Huasteca. La narrativa continúa en una mesa, en donde las conversaciones animadas y los gestos reflejan cariño y una profunda conexión en cada uno de los miembros.

Celebramos la vida, el poder coincidir y el legado que se ha construido en los últimos 10 años. En medio de tiempos difíciles, la cocina se convierte en el ancla que nos brinda consuelo y estabilidad. Y la familia, bueno, la familia somos todos nosotros, aquellos que hemos compartido la mesa, una buena comida o un trago.

Gracias por estos DIEZ AÑOS, por ser parte de esta historia, una historia de cocina y familia.



El Lindero

Seis razones para asistir a El Lindero durante este mes.

1. Tradición

Con más de seis décadas de experiencia, desde 1961, El Lindero nos ha consentido con la auténtica comida Huasteca, garantizando calidad y sabor en cada platillo.

2. Origen

Este restaurante tiene sus raíces en Ozuluama, Veracruz, donde la familia comenzó dando de comer a los choferes que pasaban justo por "la casa de el Lindero de la carretera", lo que le brinda una conexión auténtica con la cultura y los sabores caseros de la región.

3. Ingredientes

El Lindero se enorgullece al utilizar ingredientes frescos, tradicionales y auténticos en todos sus platillos, preservando así la esencia y el sabor característico de la cocina Huasteca.

4. Platos

Con su menú diverso y reconfortante, El Lindero ofrece platillos que te transportarán a casa, recordándote los sabores y aromas familiares de la comida casera.

5. Ambiente

Además de la deliciosa comida, El Lindero ofrece un ambiente acogedor y un servicio atento y amable, sumando grandes opciones en mixología para así crear una experiencia gastronómica memorable y reconfortante para todos sus clientes.

6. Décimo aniversario

Sus 10 años en el mercado regionamontano confirman que El Lindero llegó para quedarse, sin duda, ¡tienes que conocerlo!



Reportaje

Creatividad ante la adversidad: pasado, presente y futuro de la cocina del noreste

por Miguel Durán

En el mapa de la gastronomía internacional, la cocina de México ocupa un lugar de honor: no sólo cuenta con el reconocimiento de la UNESCO como patrimonio cultural intangible de la humanidad, sino que además figura entre las más populares del mundo junto a la cocina italiana y la asiática. Su éxito entre expertos y público en general se basa en una serie de cualidades que apelan a los cinco sentidos y que muestran una diversidad, originalidad y amplitud muy particulares. Son estos atributos los que le han llevado a conquistar los cinco continentes, por no hablar de las principales redes sociales.

Ahora bien, cuando un comensal nacional o extranjero piensa en la cocina mexicana, quizá lo primero que se le vendrá a la mente será un mole, unos tacos de cochinita pibil o unos chiles en nogada, esto es, platillos provenientes del centro y sur del país. Bien podríamos arriesgarnos a afirmar que el machacado con huevo, el asado de puerco y el cabrito al pastor quizá no figuren en el Top 10 de nuestros platillos más representativos. ¿Cómo interpretar esta aparente falta de estima (por no decir menosprecio) hacia la cocina del noreste de México? ¿A qué se debe? Y quizá la pregunta más importante, ¿cómo cambiar esta percepción para lograr que los platillos de Nuevo León gocen del reconocimiento que sin duda merecen?

En primer lugar, creo que parte del problema se deriva de la aparente sencillez de la cocina norestense, algo que el observador casual o poco informado podría malinterpretar como un defecto, como si lo complejo fuera bueno por se y viceversa. Las recetas que desde tiempos ancestrales se preparan en Nuevo León poseen lo que se ha calificado como “la sazón de la austeridad”, una característica que, si bien no es exclusiva del estado, sí es más notoria aquí. Vale la pena hacer un breve apunte sobre el contexto geográfico, histórico y cultural de la región para quienes desconocen estos temas.

El noreste de México se caracteriza por un clima árido; las lluvias escasas y el calor del verano impiden que se cosechen una gran variedad de granos, frutas o vegetales. Asimismo, la región ha permanecido relativamente aislada del centro del país por siglos. Al decir esto no me refiero solamente a las rutas que se miden en kilómetros o días de viaje, sino a la distancia “mental”. No es casualidad ni capricho que mucha gente de Monterrey se perciba más cerca de Estados Unidos que de la Ciudad de México; es evidente que la cultura norteamericana siempre ha permeado hacia este lado de la frontera, aunque esto sería tema para otro tipo de análisis que no nos corresponde realizar en este espacio.

Así las cosas, la muy particular identidad de Nuevo León se forja de una manera más bien autónoma al sobreponerse a la adversidad. La gastronomía, como manifestación de la cultura norestense, refleja de manera fiel lo que abunda y lo que no hay. Entonces, si bien no existe una gran diversidad de guisos, especias y métodos de preparación en la cocina tradicional de nuestra región, podemos hablar de la asombrosa creatividad de nuestros ancestros, quienes lograron combinaciones sabrosas (y nutritivas a pesar de lo que digan sus detractores) que desmienten una engañosa imagen de frugalidad extrema. La inventiva de las abuelas y bisabuelas norteñas nutrió a generaciones, logrando hacer más con menos; es una tradición que dignifica y enaltece a nuestra comunidad. Suele afirmarse que “somos lo que comemos”. En ese sentido, es indudable el valor de la cocina norestense como un rasgo sociocultural distintivo que muestra al mundo quiénes somos y de qué estamos hechos los habitantes de Nuevo León.

Pasamos entonces a la segunda parte de la cuestión: ¿cómo lograr este reconocimiento más allá de nuestras fronteras? Considero que, más que una respuesta clara, existen dos posibilidades para explorar: por un lado, nos encontramos con el tradicionalismo que busca mantener la pureza original de la cocina norestense y que opta por recrear con fidelidad ese toque hogareño que despierta nostalgia, admiración y asombro ante la magia de lograr un sabor característico y notable con un mínimo de ingredientes y procesos que podrían calificarse como artesanales y relativamente intuitivos. Al considerar que la creatividad esencial ya está ahí y que se debe de respetar la idiosincrasia y valores del noreste, los cocineros que apuestan por la tradición buscan el perfeccionamiento que sólo brinda la experiencia. Aunque hay varios ejemplos que valdría la pena mencionar aquí, podríamos destacar algunos establecimientos de gran tradición en Monterrey como el Mirador, el San Carlos, el Gran Pastor, Los Legendarios, El Fara y el Indio Azteca. Igualmente, en los alrededores de la ciudad podemos encontrar La Enramada, en Cadereyta, y por el rumbo de la Carretera Nacional, el Gran Principal de Montemorelos.

Por el otro lado está la que podría llamarse “vanguardia culinaria”, un movimiento, tendencia o modo de cocinar que se da en todo el mundo y al cual Nuevo León no es ajeno. Los artifices de esta corriente presentan una pro-

puesta novedosa mediante la fusión de estilos, ingredientes y técnicas. Hay una ruptura, sin embargo, al mismo tiempo se rinde homenaje al pasado. Los platillos se califican entonces de muchas maneras; reinterpretaciones quizá una de las más comunes. Así, vemos combinaciones de ingredientes emblemáticos, como la carne seca, en platos vistosos que poco tienen de “austeros” o “sencillos”. Los restaurantes que se ubican en este bando han gozado de un notable crecimiento de los últimos años, unos con mayor fortuna que otros, pero entre los que han logrado posicionarse se encuentran la Fonda San Francisco del célebre chef Adrián Herrera, Vernáculo, y hacia el norte por los rumbos del aeropuerto internacional, El Jonuco y Orégano, en Higuera. Mención aparte merece El Lindero, un establecimiento que se enfoca más bien en la cocina tradicional de la Huasteca, la cual, si bien no es estrictamente “norestense”, al ser una región vecina con Nuevo León comparte algunos elementos que han conquistado los paladares locales.

Me parece que la diversidad de la escena gastronómica actual permite que ambas filosofías convivan y se complementen sin que una deba considerarse superior a la otra. Así como la propia ciudad de Monterrey ha cambiado y se ha transformado en las últimas décadas, acercándose a una verdadera pluralidad cosmopolita de clase internacional, la cultura no puede permanecer estática ni anclada en el pasado o la ortodoxia de una manera unánime. Es posible mantener y promover los valores de la tradición (con el proverbial “orgullo de ser del norte” como consigna), al mismo tiempo que se abraza y alienta a la experimentación como una forma de romper paradigmas y llegar hasta un público más amplio y variado. Finalmente, de esto se trata: de honrar los saberes y prácticas ancestrales y lograr que los platillos icónicos de Nuevo León figuren en los lugares más prominentes de la gastronomía mexicana y, quizá, mundial. Por último, los embajadores más efectivos de la cocina norestense son los propios comensales. La gente de Nuevo León se caracteriza por su calidez y honradez, por hacer sentir bienvenidos a sus visitantes y agasajarlos como si fueran de la familia. Como buenos anfitriones, podemos celebrar nuestra historia y nuestras tradiciones y compartir las delicias de nuestra mesa con quienes nos visitan de otros estados o países y contribuir a que se difunda y extienda el aprecio y, sobre todo, el orgullo que sentimos por los sabores de nuestra tierra.

LITO

EXCELENCIA
EN LA INNOVACIÓN



437 invenciones registradas
ante el IMPI



La excelencia
por principio
la educación
como instrumento

Conociendo a MusicVox

¿Qué es MusicVox?

Somos una agrupación conformada por músicos regiomontanos y cantante mexicana/alemana, con más de 14 años de trayectoria, nos especializamos en hacer remakes de canciones que marcaron la historia de la música, todo con un estilo acústico y un toque muy singular que fusiona varios géneros musicales, en la voz nos acompaña Ingrid Kees, al bajo eléctrico Gerardo Alvarado, en la percusión y batería José Luis González "Maras" y Luis Valdés en las guitarras y dirección musical.

¿Cuáles son los géneros que definen a MusicVox?

Somos multifacéticos; para nosotros es muy enriquecedor poder transformar y comunicar un tema de un determinado artista y/o compositor a nuestro público. Nos gusta integrar a nuestra audiencia, nos basamos en su perfil y edad. Jugamos con melodías conocidas y variaciones para hacer la experiencia dinámica y memorable.

¿Dónde podemos escuchar a MusicVox?

Actualmente pueden encontrarlos cada miércoles en el Restaurante Mar del Zur a partir de las 8:30 pm, en Plaza 02 sobre Vasconcelos, San Pedro Garza García y los jueves también a las 8:30pm en el icónico restaurante Las Pampas Monterrey ubicado en Eugenio Garza Sada #2401 esquina con Pirineos, a lado de Paseo TEC.

¿Cuál es la proyección de MusicVox en el futuro?

Seguir compartiendo nuestra música más allá de las barreras geográficas, como lo hemos hecho hasta ahora en presentaciones nacionales e internacionales. Hemos tenido la oportunidad de presentarnos en Ciudad de México, San Miguel de Allende, Cancún, Los Cabos, entre otros, además de Estados Unidos y Países Bajos.

¡Ven a escucharnos, te esperamos!



Musicvoxlive



@musicvoxlive



8120396300



musicvox@live.com

Platillos icónicos de Nuevo León. 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 en esta sección algunas muestras de nuestros compendios anuales con el objetivo de darnos una idea de la riqueza gastronómica de Nuevo León. 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, sin embargo, hemos escogido aquellos que, según los expertos, son los principales exponentes. En **Los rostros detrás del sabor** cada platillo se convierte en una narrativa de sabores y cada emprendimiento culinario es un ejemplo de persistencia y perseverancia. Es en este contexto que "Los rostros detrás del sabor", se propone honrar a los protagonistas de la escena culinaria en Nuevo León. Desde los talentosos Chefs y visionarios Líderes Restauranteros hasta los apasionados Emprendedores, Baristas, Mixólogos, Panaderos, Mezcaleros, y todos aquellos que aportan a nuestro tesoro gastronómico. Dentro de esta sección, descubriremos proyectos con raíces que se remontan a generaciones pasadas y otros que se han unido a la tradición culinaria, enriqueciendo nuestra diversidad.

69. ROSTROS Y PLATILLOS ICÓNICOS

Platillos
icónicos
de Nuevo León



Molcajete del RAM

Barra 22



Los
rostros
detrás
del sabor

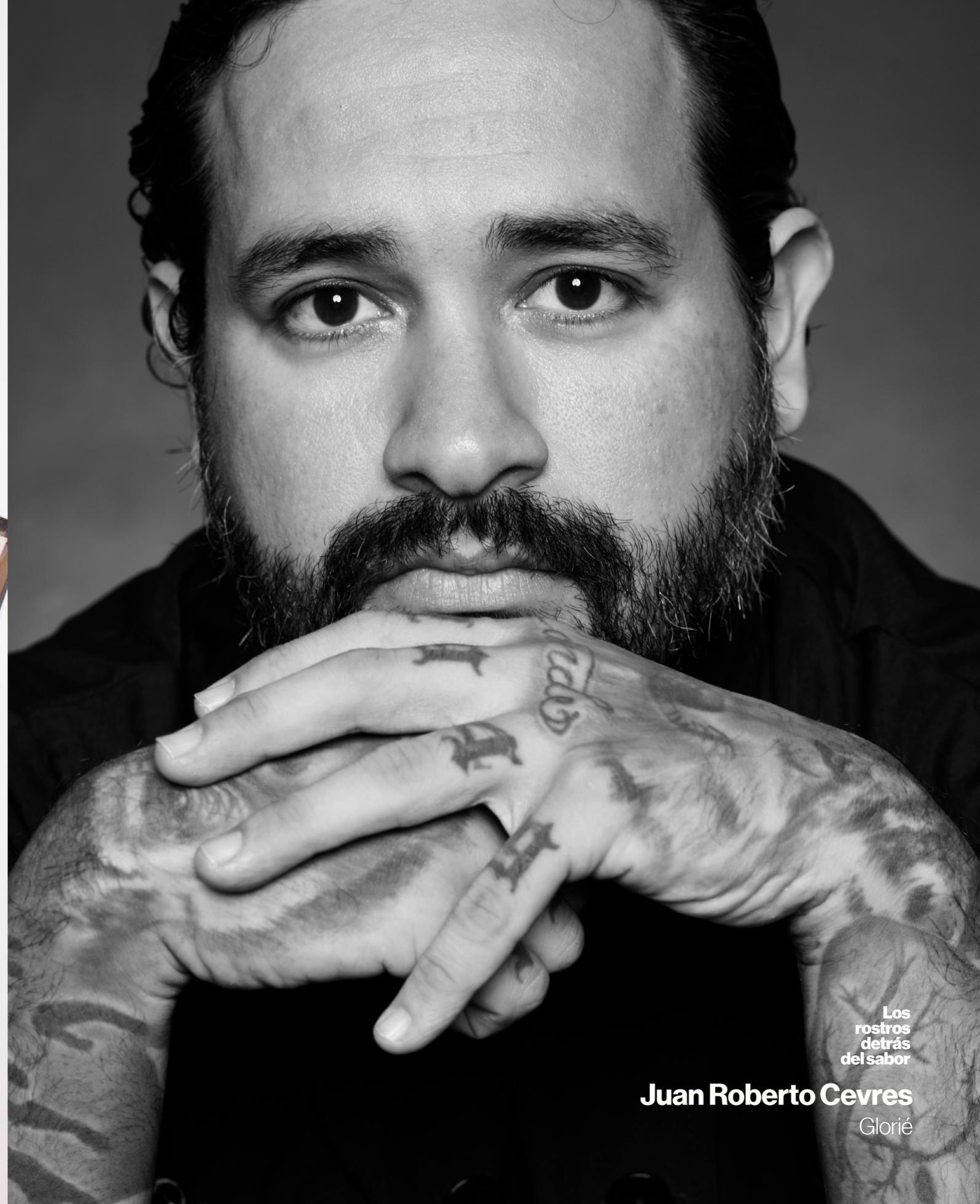
Alberto & Moisés Téllez

Tostadería Maderos

Platillos
icónicos
de Nuevo León



Costilla de rib-eye al tajín
La Barbara



Los
rostros
detrás
del sabor

Juan Roberto Cevres
Glorié

CON NUESTRO NUEVO DAY PASS

LOS FINES DE SEMANA SON SINÓNIMO

DE RELAJACIÓN Y
diversión



Aprovecha nuestra promoción
de primavera y disfruta

2 day pass x **\$1,500**

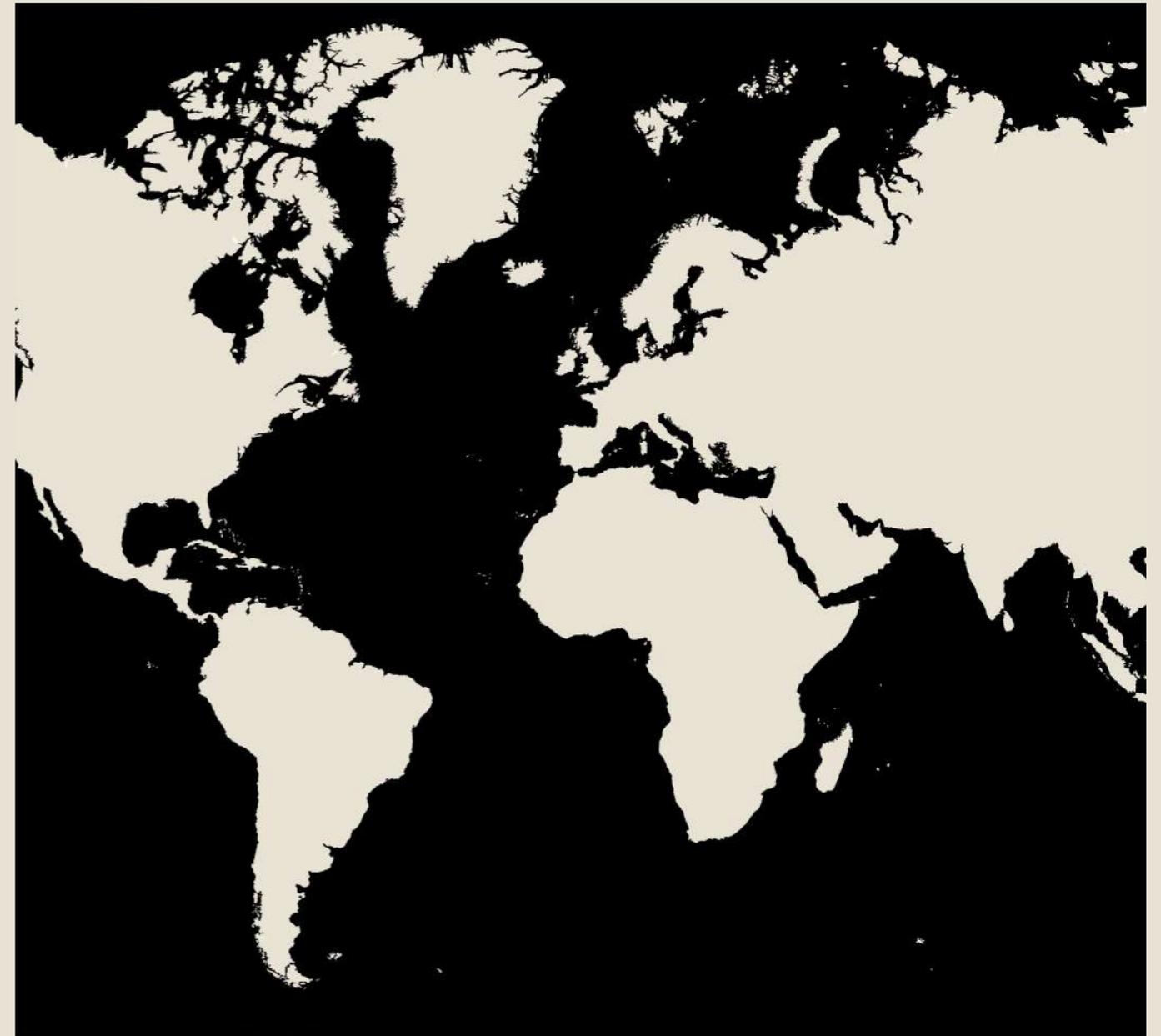
Incluye:

- \$1,200 en crédito de alimentos y bebidas (\$600 por persona).
- Acceso a la alberca rooftop panorámico.
- Toallas y baños exclusivos.
- Horario de 12pm a 8pm de jueves a domingo.

CONNECT WITH US

f @in @hiltonmonterrey

Sujeto a disponibilidad y previa reservación. Promoción válida para 2 adultos. Solo para mayores de 18 años. Vigencia 31 junio 2024.

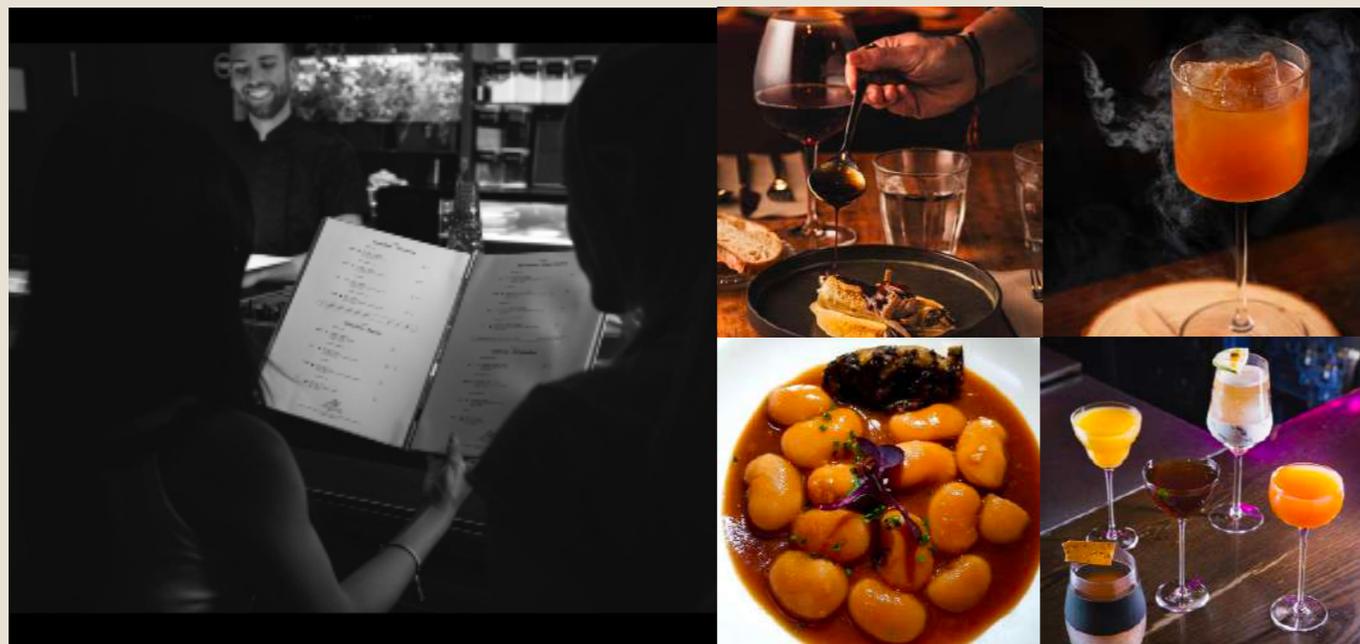


75. GASTRO DESTINOS

ICON

Gastro destinos: Madrid
 → Mty-Mad: Aeromexico

Angelita MADRID



Arranca tu noche con una reserva para cenar en Angelita, un lugar que ofrece platos mediterráneos como pisto, elaborado con aceite de oliva, verduras frescas (como pimientos y berenjenas) y hierbas que provienen de la misma cosecha del restaurante, justo a las afueras de la ciudad. Tienen 70 vinos por copa y 600 por botella y la mayoría de la comida es una combinación de platos españoles y mediterráneos, además de una selección realmente sólida de quesos locales. Después de la cena, baja a su bar oculto para disfrutar de un Saffron Penicillion, un cóctel ahumado hecho con whisky, azafrán, lima y jengibre.

ICON

Gastro destinos: Riviera Maya
 → Mty-Cun: Viva Aerobus

Sensira Resort: El lujo ancestral RIVIERA MAYA



El lujo y confort de la Riviera Maya te espera en Sensira, en la bahía de Petempitch a sólo 15.3 km del aeropuerto internacional de Cancún. Sensira es el lugar ideal para pasar un momento mágico en un paisaje formidable a la brisa del Caribe Mexicano con tus personas favoritas, cada uno disfrutando de un área especial para cada quien, gozando todas y cada una de las amenidades que tiene para ofrecerte. Desde habitaciones inspiradas en gemas preciosas hasta actividades emocionantes para toda la familia; aquí encontrarás el equilibrio perfecto entre lujo, diversión y bienestar. Teniendo una ubicación privilegiada cerca de los destinos más destacables e icónicos de la Riviera Maya como el arrecife coralino más grande de Mesoamérica, ubicado justo frente al resort; tal es etérea la vista que día tras día inspira a continuar el compromiso con el medio ambiente reflejándolo en el más pequeño detalle, desde la ambientación y diseño, hasta el servicio de spa y gastronomía. Dando como uno de los resultados a Sensitive Gourmet, donde los alimentos son preparados de la manera más fresca posible para acompañarse con una cuidadosa selección de vinos y cócteles artesanales diseñada por sommeliers. Aquí, desde que se pone un pie, entras a una atmósfera exclusiva de descanso rodeado de flora y fauna endémica acompañada de un servicio extraordinario que te ofrecerá una estancia inigualable.



Gastro destinos: Nueva York
→ Mty-Jfk: American Airlines



Gastro destinos: Cd. de México

Russ & Daughters Cafe

NUEVA YORK



Sin duda debes convertirte en seguidor de esta legendaria tienda de aperitivos delicatessen judía ya que es uno de los pocos lugares turísticos en Nueva York por los que realmente vale la pena hacer fila. Desde su apertura en 1914 en el *Lower East Side* ha sido un favorito hasta de los que ya viven en esta gran ciudad por su expertise en bagels, dentro de su menú encontrarás desde knishes, salmón ahumado caliente o frío, hígado picado hasta caviar o pastelillos

Los Panchos Restaurant

MÉXICO



Icónica taquería de origen michoacano, ha evolucionado y perfeccionado su pasión por los tacos a través de tres generaciones. Se distinguen por su fusión excepcional de tortilla y carnitas de cerdo con un sazón único, su menú a su vez cubre una variedad de platillos que recorren el país con un excelente servicio, actualmente cuenta con 5 sucursales en la capital para deleitar a todos sus comensales y visitantes.



Pan GABRIEL

Tu Dulce Compañía

Siempre viviendo
momentos
de **alegría**

Libre de gluten, huevo, leche y azúcar

 pangabrielmx

 @pangabrielmx

 Pan Gabriel

**Contry · Chipinque · Anáhuac · Valle
Valle Alto · Fórum · Cumbres · Saltillo**



**CALIDAD Y CONSISTENCIA
EN CADA CORTE.**

**SUAVIDAD
CERTIFICADA
USDA**

**TOP 2/3
ALTO CHOICE**

*Contacto: Ivan Quiroz Gómez Tagle
ivan.quiroz@xofsg.com Cel (81) 1181 9484*

