



RESIDENTE



residente.mx

Recorridos zonales
Obispedo

Sigma Foodservice
Auténtico sabor
argentino





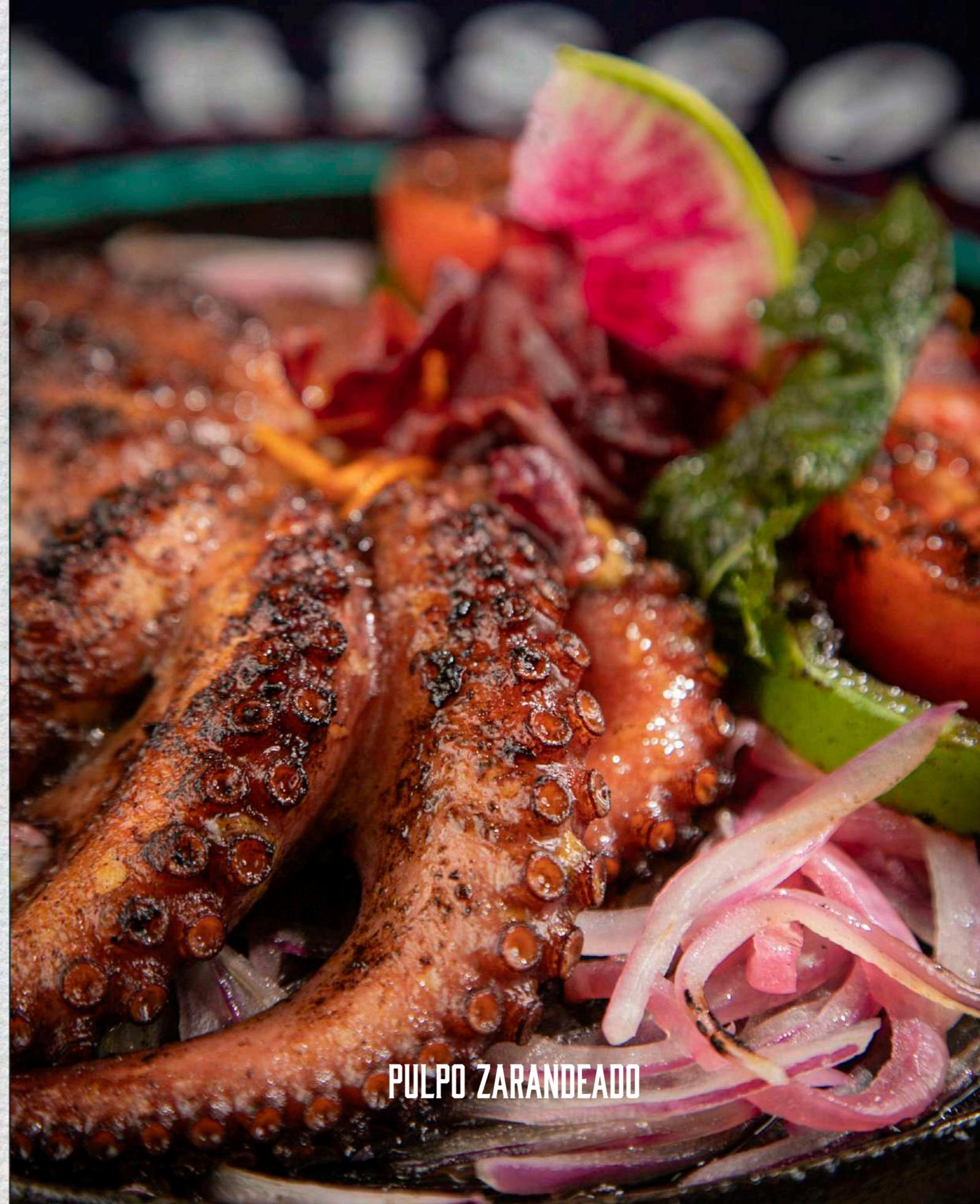
EL MERO SABOR DE SINALOA

MARISCOS, CHEVE Y CURA
AMBIENTE 100% FAMILIAR

VISÍTANOS EN

TEC | PASEO LA FE | CUMBRES | ESTADIO SULTÁN | LA PRESA | MCALLEN

f @ BARRA22MX j BARRA22.MX



PULPO ZARANDEADO

NUEVAS
MANGAS



CON
100%
LECHE
DE VACA



LISTAS PARA
usarse



Le aplaudimos
al sabor



EL DULCE SABOR
DE LA TRADICIÓN



¡PRUÉBALAS!

Disfruta las gorditas dulces con los nuevos toppings de La Lechera® y La Lechera® Dulce de Leche.



ESCANEA
Y CONOCE
MÁS



En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
@marcomaschuy

TALENTO EN PORTADA
Sigma Foodservice
@sigmafoodservice
Edna Lanis
@ednalanis

IMPRESIÓN
Grafotec



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
Abisai L. Berlanga

DISEÑO
Ángela García
Ana Estrada

EDITOR DIGITAL
Andrea Palomo

CORRECCIÓN Y REDACCIÓN
Vanessa Marín

MARKETING
Marcela Andrade

FOTOGRAFÍA
Israel Albornoz

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Asael Sánchez
Griselda Tovar
RECURSOS HUMANOS
Pamela Sánchez

DISTRIBUCIÓN
José Carlos González
Omar Medellín

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

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE. (AÑO 9, No. 109, SEP - OCT 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 © 2019.

Contenido

11 Cultura restaurantera

31 Recorridos zonales

45 En portada

57 Rostros y platillos icónicos

71 Gastro Destinos

SAN CARLOS

MORONES PRIETO

TRAGOS DOBLES
TODO EL DÍA
Todos los días

DESDE EL DESAYUNO
HASTA LA CENA
TE ESPERAMOS!



TACOS DE FIDEO

(81) 8344-4114 @sancarlosrestaurante @restaurantesancarlos www.restaurantesancarlos.com

#delmeronuevoleón

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

Lo dice la crítica



Autenticidad en cada bocado. Se destaca por su fidelidad a las raíces culinarias, respetando las tradiciones y autenticidad.



Descubre lo nuevo en la ciudad que está brindando propuestas innovadoras y conquistando a los foodies.



Un lugar o platillo que se ha ganado el corazón de sus comensales por ser garantía en sabor y calidad.



Sabores que deleitan y satisfacen hasta al paladar más exigente, simplemente memorable.



Lo último en el mundo gastronómico. Esta tendencia está destacando con sus innovaciones y estilo fresco.



Supera las expectativas y destaca por su sabor, calidad y servicio excepcional causando asombro en todos los sentidos.



En la cultura gastronómica, este lugar ha dejado una huella inquebrantable en la región por ser sinónimo de excelencia.



Balance perfecto entre calidad y precio, respaldando que esta propuesta vale cada centavo.

Ocasión



Desayunos



Amigos



Cumpleaños



Night



Familiar



Negocios



Antojo



En pareja



Munch

Zonales



Monterrey



Santa Catarina



Apodaca



Poniente



San Pedro



Escobedo



Sur



Guadalupe



San Nicolás



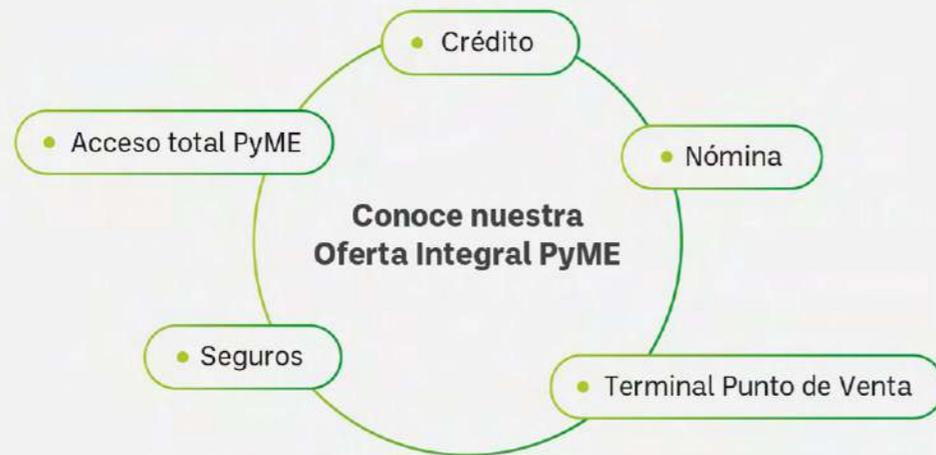
Nuevo León
ES TERRITORIO BERNAL

f /TORTASBERNALMX @TORTASBERNALOFICIAL



ES
HOY

El momento de impulsar el futuro de tu negocio
con todo lo que necesita



Adquiere los productos de la **Oferta Integral PyME** con grandes beneficios y haz realidad el crecimiento de tu negocio.



09. CULTURA RESTAURANTERA

LEGADO RESTAURANTERO

El Lobo Jack (1977 - 2005)

El sabor de la tradición. Si bien es cierto que la oferta restaurantera de San Pedro Garza García ha crecido de manera exponencial en las últimas décadas, igualmente puede argumentarse que hace treinta o cuarenta años había más opciones de calidad adecuadas a cada presupuesto. Dicho de otro modo: era posible encontrar excelentes restaurantes no sólo de alta (con los consiguientes precios estratosféricos), sino también de menús más sencillos que ofrecían lo que podría equipararse con la *comfort food* estadounidense: tacos de carne asada, hamburguesas al carbón, antojitos mexicanos y otras delicias de este tipo. En un local sobrio y sin mayores pretensiones situado en el corazón del Centrito de la Colonia del Valle, El Lobo Jack ofrecía las tradicionales enchiladas y flautas, así como sopes y tacos rellenos de los guisos más populares, como carne deshebrada, picadillo, chicharrón y papa. Su éxito se basaba en una combinación de factores como una carta muy económica (incluso para aquella época), rapidez en el servicio y sobre todo, una sazón familiar que hacía regresar a los comensales una y otra vez. Así se convirtió en una de las opciones idóneas para quienes salían de alguna función nocturna en el cinema que se ubicaba a unos pasos. La dramática transformación que atravesó el área metropolitana de Monterrey a partir del inicio del milenio se reflejó en diversos ámbitos, y el gastronómico no fue ajeno a este proceso. La gente empezó a preferir restaurantes más modernos, opciones más cosmopolitas, preparaciones más saludables, sitios más “fotogénicos” en donde “ver y ser vistos”. Asimismo, otros factores como las sucesivas crisis económicas y la ola de inseguridad que padeció el estado por allá del 2009 y 2010 terminaron por acabar con éste y muchos otros restaurantes tradicionales de los cuales hoy sólo queda una cada vez más tibio recuerdo.



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



ETIQUETA 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 restauraneros 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 restauranero 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.

Entre comensales: con amigos II

1. Pago proporcional. En comidas o cenas con amigos, debemos acordar el pago por partes iguales, entre unidades de familia o pareja. **2. Mujeres solas.** Igualmente, cuando hay mujeres solas en minoría, su consumo debe absorberse entre los comensales y dividirse entre las unidades de familia o pareja. **3. Consumo excesivo.** Si bien los comensales que hayan consumido menos, deben pagar por partes iguales, cada quien debe ofrecerse a pagar extra, si es que su consumo ha sido excesivo con relación a los demás. **4. Socios.** Si alguno de los comensales es socio del restaurante en cuestión, no debe pedir platos sin consultar a los demás. Además, debe ofrecer un descuento voluntario, o mejor aún, pagar el total de la cuenta.



NOCHES DE PROMO



LUNES A VIERNES A PARTIR DE LAS 7:00 PM.
VALLE - GARZA SADA - CITADEL



Mr Pampas Monterrey



MrPampasmt

NO APLICA CON OTRAS PROMOCIONES, DÍAS FESTIVOS MR. PAMPAS, ANIVERSARIO. *LOS PRECIOS YA INCLUYEN IVA.
*PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO. *BEBIDAS, POSTRES DE CARTA Y FLAMEOS NO ESTAN INCLUIDOS EN EL PRECIO DEL RODIZIO.
*LAS PROMOCIONES TIENEN VIGENCIA AL 30 DE NOVIEMBRE 2024.

RECOMENDACIÓN DEL MES

Cocina Habibi

A continuación te contamos 6 razones para visitar Cocina Habibi @cocinahabibi en este mes.

Autenticidad

Aquí encontramos platillos tradicionales de la cocina árabe y mediterránea preparados con recetas auténticas que han ido de generación en generación en su familia.

Variedad de platillos

Desde shawarmas, falafel y empanadas, hasta hummus y tabulé; Cocina Habibi tiene opciones para todos los gustos incluyendo opciones veganas.

Artesanal

Ofrecen comida hecha de manera 100% artesanal, desde hacer su propio curry con más de 17 especias hasta cuidar sus técnicas y métodos de preparación siempre, para no perder ese sabor tan único.

Calidad

Una de sus prioridades es ofrecer platos elaborados con los mejores ingredientes, garantizando un sabor excepcional. Trayendo productos desde Líbano, para cuidar sus sabores y la excelencia en cada bocado.

Atención al cliente

Su personal es amable y siempre esta atento para resolver tus inquietudes, haciendo una experiencia mucho más agradable.

Precio

Cocina Habibi tiene ese perfecto balance entre calidad y precio permitiéndonos disfrutar de una experiencia gastronómica internacional sin romper el presupuesto.

¡No te quedes sin probarlo! #HabibiFans



STRIKERS

SPORTS JOINT



LUNCH TIME \$149
PLATO FUERTE + PAPAS + LIMONADA

SPORTS | FOOD | BEER | DRINKS

Ave. Eugenio Garza Sada Sur 3680, Col. Villa los Pinos, Mty. (Plaza Regia, atrás de Martins Contry)

☎ 81.8191.8355

📍 @Strikers Sports Joint

Recomendaciones



DREAM MEAL

Tatemate

A continuación te presentamos 5 platillos y complementos que al unirlos formarán la comida ideal para probar en @tatematerestaurante

1. Entrada

Aguacate en tres texturas con chapulines y frutos secos al centro para abrir estómago

2. Acompañamiento

Burrata de búfala de Huimanguillo, Tabasco para un poco de frescura

3. Bebidas

Cocktail "México 86" y una cerveza bien fría

4. Platos fuertes

Filete de res sobre salsa de huitlacoche con escamoles y chochoyote. Y tacos de cabrito rostizado en su jugo con orégano y naranja para compartir

5. Postre

Pastel de elote con palomitas caramelizadas para cerrar esta comida de ensueño



TATEMATE
RESTAURANTE

AV. GÓMEZ MORÍN 1105
LOCAL 112, RESIDENCIAL
CHIPINQUE, SPGG.



+52 81 1600 1784
@TATEMATERESTAURANTE
RESERVAS POR OPENTABLE



PRESUPUESTO RESTAURANTERO

Fine Dining en San Pedro para dos personas por menos de \$2,000

Deleitarse con las opciones gastronómicas que ofrece esta zona, siempre valdrá la pena. En esta ocasión, mi propósito es recomendarles opciones de lugares y platillos saludables ubicados en San Pedro, que resulten accesibles para el bolsillo.

por: **Samanta Santos**

1. La Colonia. \$1,777

Plato de tapas	\$255
Croqueta española	\$235
Camarón al piquín	\$475
Alambre de filete	\$445
Pay de guayaba	\$281
Agua de jamaica	\$43
Refresco	\$43

3. Cuerno. \$1,579

Chicharrón Cuerno	\$246
Taquitos crunchy de lechón	\$279
Salmón al grill	\$398
Pechuga de pollo	\$389
Papas trufadas al parmesano	\$169
Naranjada	\$49
Limonada	\$49



Tim Hortons. timbits Jalapeño cream cheese

Disfruta de su delicioso y cremoso sabor

¡Ya disponibles en tu Tim Hortons más cercano!

 @TimHortonsMX

TM & © 2024, TIM HORTONS. USADOS BAJO LICENCIA. Sujeto a disponibilidad del producto. Hasta agotar existencias. PHILADELPHIA® es una marca registrada de MondelēzInternacional, utilizada bajo autorización.





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.

Comer con amigos



Adultos

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de San Nicolás y Guadalupe, su edad fluctua entre los 36 y 56 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más para una ocasión especial con amigos?

1. Campomar
Mariscos

2. Botanero Moritas
Cantina y comida mexicana

3. Mr. Pampas
Brasileño

4. Olive Garden
Italiana

5. El Papalote
Tacos & grill



Jóvenes

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de San Nicolás y Guadalupe su edad fluctua entre los 24 y 35 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más para una ocasión especial con amigos?

1. Boston's Pizza
Pizza

2. Muncher House
Comfort food

3. Barra 22
Mariscos

4. Ceviche y aguachiles el Negro
Mariscos

5. Botanero Moritas
Cantina y comida mexicana



REPORTAJE

El sabor mexiterráneo

por Vanessa Marín

Por más increíble que parezca, los Tacos al Pastor, el Chile en Nogada, los Kipes, los Alfeñiques, los taquitos de Cordero y muchos otros platillos típicos de México podrían sonar y parecer más mexicanos que el propio pozole, tienen una verdad por detrás que narra una inmensa influencia con el exterior del país (especialmente con el medio oriente) del que se podría llegar a especular; El mundo árabe tiene una historia digna de celebrar con México en el tema gastronómico por haber resultado en una mezcla de culturas alucinante que dejó una herencia culinaria que ha logrado conquistar al corazón del mexicano por generaciones. Toda esta amalgama fue provocada por la conquista Española, tiempo en el que la colonia trajo sus costumbres y bagaje social, razón por la que los árabes pudieron llegar a tierras mexas; la tradición, esencias, sabores y técnicas fueron integrándose cada vez más y más la cocina mexicana por este suceso, mientras que ingredientes como los cítricos, legumbres, especias, habas, arroz, entre otros. Comenzaban a tener más presencia en el platillos mexicano con un giro distinto aportando a la gastronomía de la nación que han dejado huella en muchas partes del país, como por ejemplo, en Coahuila, Nuevo León y Tamaulipas, donde la influencia de Medio Oriente es notoria por el famoso cabrito.

Por estas y más razones, la cocina del medio oriente es una de las más apreciadas en nuestro país, lo cual no sería para menos, por su participación clave en el desarrollo de identidad en la gastronomía local. Y así como hay platillos que nacieron a partir de la fusión de estas dos culturas, también sus recetas han prevalecido en nuestras tierras, donde aún se les rinde un tributo delicioso de todas las formas por probar, con su esencia original o con toques de nuestra cocina, pero siempre sorprendiendo; uno de los referentes con más manifiesto en el Norte, (donde llegaron a instalarse los primeros visitantes de Asia Occidental), es Kebabes by Lahm, el recinto

gastronómico en donde se integran las características gustativas del medio oriente con la preservada gastronomía mexicana, conocidos por ser los pioneros del kebab en Monterrey.

Kebabes by Lahm surge en el lejano 2011, con un viaje a tierras extranjeras donde se probaron Kebabes de todo tipo, color y sabor dando lugar a un estándar gastronómico superior, lo que abriría los ojos a un juicio de paladar que exigía un sabor genuino a la receta original; por ello, se emprende un viaje culinario en busca del mejor y más acertado kebab del norte, pero los distintos panes de cada lugar no cumplían con las expectativas establecidas. Esto llevó a un viaje de sabores y experiencias más allá en el que se indagaría por el historial de recetas familiares, en donde la curiosidad y la experimentación jugaron un papel crucial para los inicios de Kebabes by Lahm, que a distintito de lo que muchos creerían, no se inició como restaurante, sino como panadería, para después pasar a un carrito en Centrito Valle, en San Pedro Garza García, hasta llegar finalmente a un resturante, en donde todo llevaría la firma de sus orígenes: todo hecho desde cero, con el sazón y receta originales.

Al preparar platillos originales donde se funde la gastronomía mexicana y mediterránea, resultó en una fusión bautizada como "sabor mexiterráneo". Por más de 10 años, Lahm ha conseguido consagrarse como uno de los favoritos del regio por satisfacer a miles de paladares y comensales que han podido disfrutar y deleitar de esta fusión. Desde entonces, su proceso evolutivo como restaurante ha celebrado con homenaje esta rica herencia, que nuestros antepasados han dejado con huella de la más auténtica y sabrosa manera, en forma de un extenso menú que continuamente mejora en cada aspecto saboreando y abrazando sus raíces. ¡Que viva México y que viva la comida Mediterránea!

Cultura
restaurantera



Te esperamos en cualquiera de nuestras tres sucursales:

**TEC
CENTRITO
VALLE PONIENTE**

¡CONTAMOS CON SERVICIO DE CATERING!

CONTÁCTANOS

f @ kebabesbylahm

Cultura
restaurantera



LOS FAVORITOS DE

Ángela Aranda

Nuestra invitada en esta edición @angelaarandaoficial les comparte algunos de sus lugares favoritos para comer en Monterrey.

A domicilio
Kebabes by Lahm y Barbacoa Don Rico

Con amigos
Cara de Vaca

En familia
Mercado Cañitas

Tacos
Los Picosos de Puebla

De negocio
Colmillo

Imperdibles
Romeo's Pizza

Fuera de Monterrey
Lonches Chilo, Torreón, Coahuila



@lacavamty

LA CAVA[®]
LIQUOR WINE & BEER



Somos hogar del único vino mexicano premiado en el concurso Vinalies Internationales 2024 por parte de CEnologues de France.

VEN Y PRUÉBALO.

MALBEC 2021
HACIENDA FLORIDA
GENERAL ZEPEDA



ABAZTEC

EQUIPOS DE COCINA

¡Una Alianza con las mejores marcas!

HOBART



ecomax™

VULCAN

HOBART

WWW.ABAZTEC.COM



ABAZTEC

EQUIPOS DE COCINA

WWW.ABAZTEC.COM

(Buttermilk Waffles)



Higuera

© 2021 COCINA HIGUERA®
Plutarco Elías Calles 419, Tampiquito,
SPGG. (NL), MX.

@higuera_mx



31. RECORRIDOS ZONALES

RECORRIDOS ZONALES

MTY



Obispado

Ubicada en una de las zonas más emblemáticas de Monterrey, la zona Obispado no solo se destaca por su historia y arquitectura colonial, sino también por su vibrante escena culinaria. Esta zona, famosa por su mirador, la colonia Obispado no solo se destaca por su historia y arquitectura colonial, sino también por su vibrante escena culinaria. Esta zona, famosa por su vista, es un destino imprescindible para quienes buscan sumergirse en una experiencia diversa, recorrer el Obispado es, en sí mismo, un viaje entre pasado y presente, donde cada propuesta, ya sea tradicional o moderna, cuenta una historia.

por: Angela García



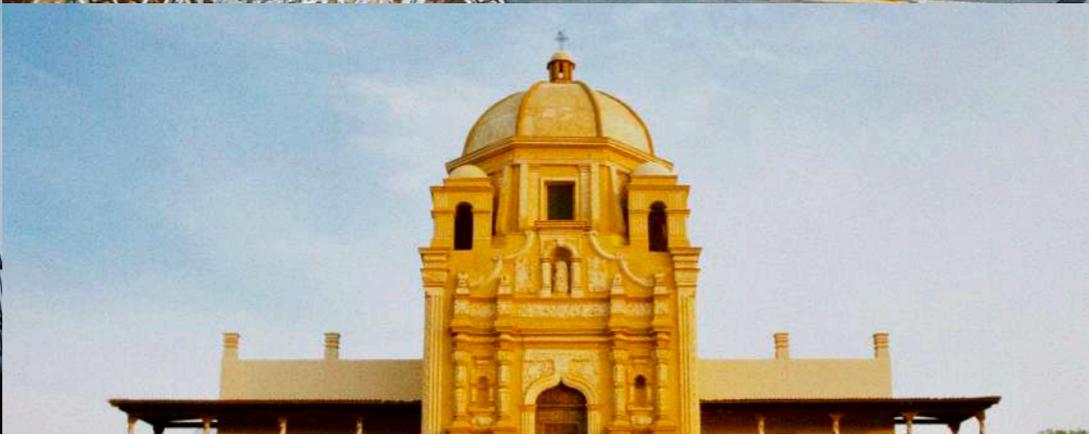
Hablemos de Vinos
consulta próximas fechas



EVITA EL EXCESO
www.alcoholinformate.org.mx

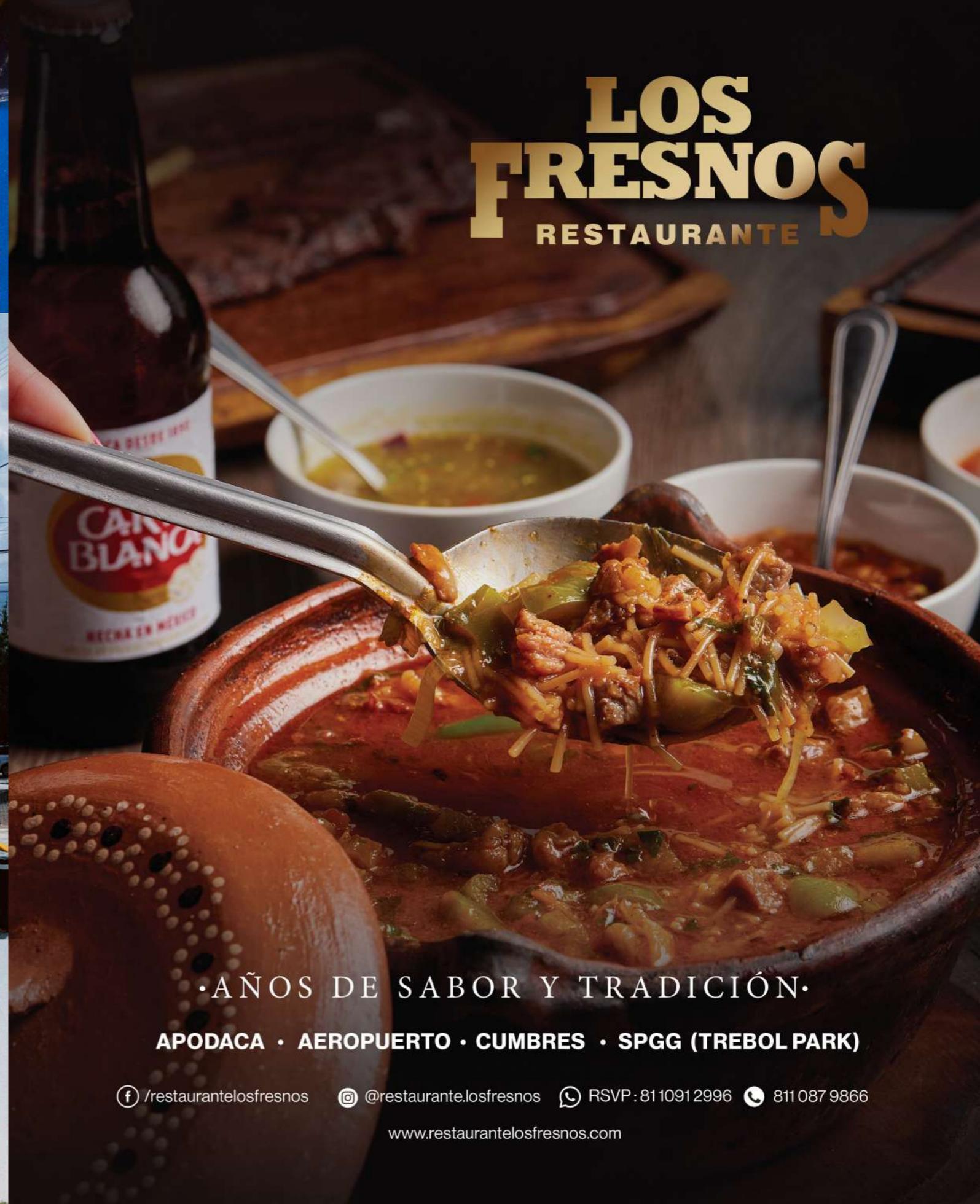
RECORRIDOS ZONALES

Obispado



LOS FRESNOS

RESTAURANTE



• AÑOS DE SABOR Y TRADICIÓN.

APODACA • AEROPUERTO • CUMBRES • SPGG (TREBOL PARK)

 /restaurantelosfresnos

 @restaurante.losfresnos

 RSVP: 8110912996

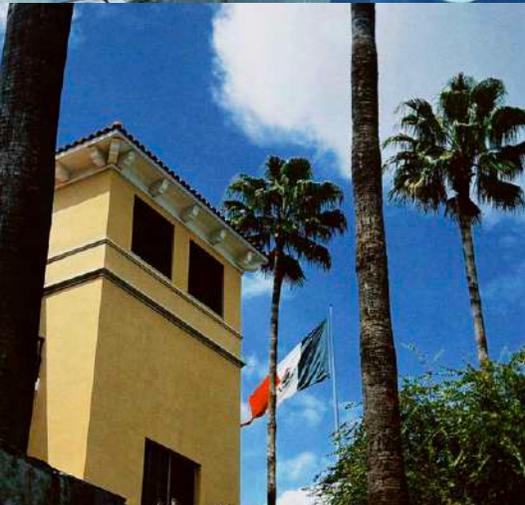
 811 087 9866

www.restaurantelosfresnos.com



RECORRIDOS ZONALES

Obispado



mochomos

EXPERIENCIA MOCHOMOS

FILETE CEREZA

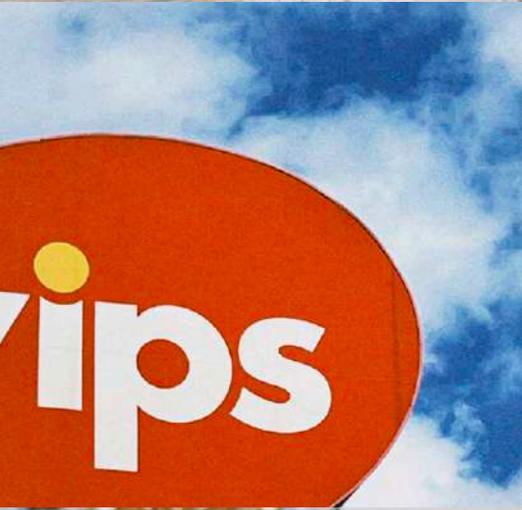
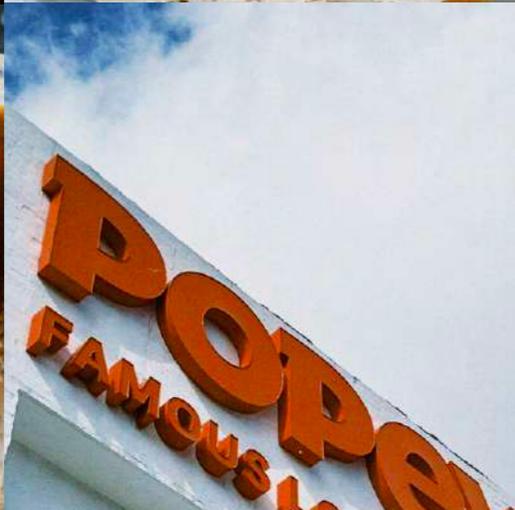
METROPOLITAN CENTER RESERVA 81 8647 0160 @ MOCHOMOSMTY MOCHOMOS MONTERREY



RECORRIDOS ZONALES

Obispado

Semillero



EL SEÑOR LIMÓN
MARISCOS, AGUACHILE & PISTACHOS

TORRE DE MARISCOS



@SRLIMONMARISCOS

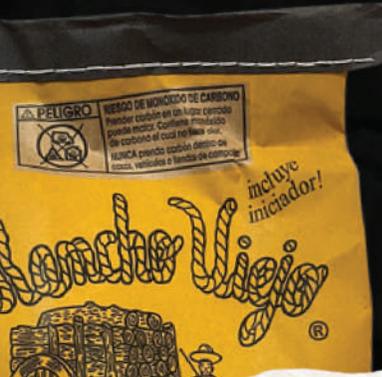
VISITANOS
SUC. APODACA - SUC. TEC
MIÉRCOLES DE CHEVE 3X1



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



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



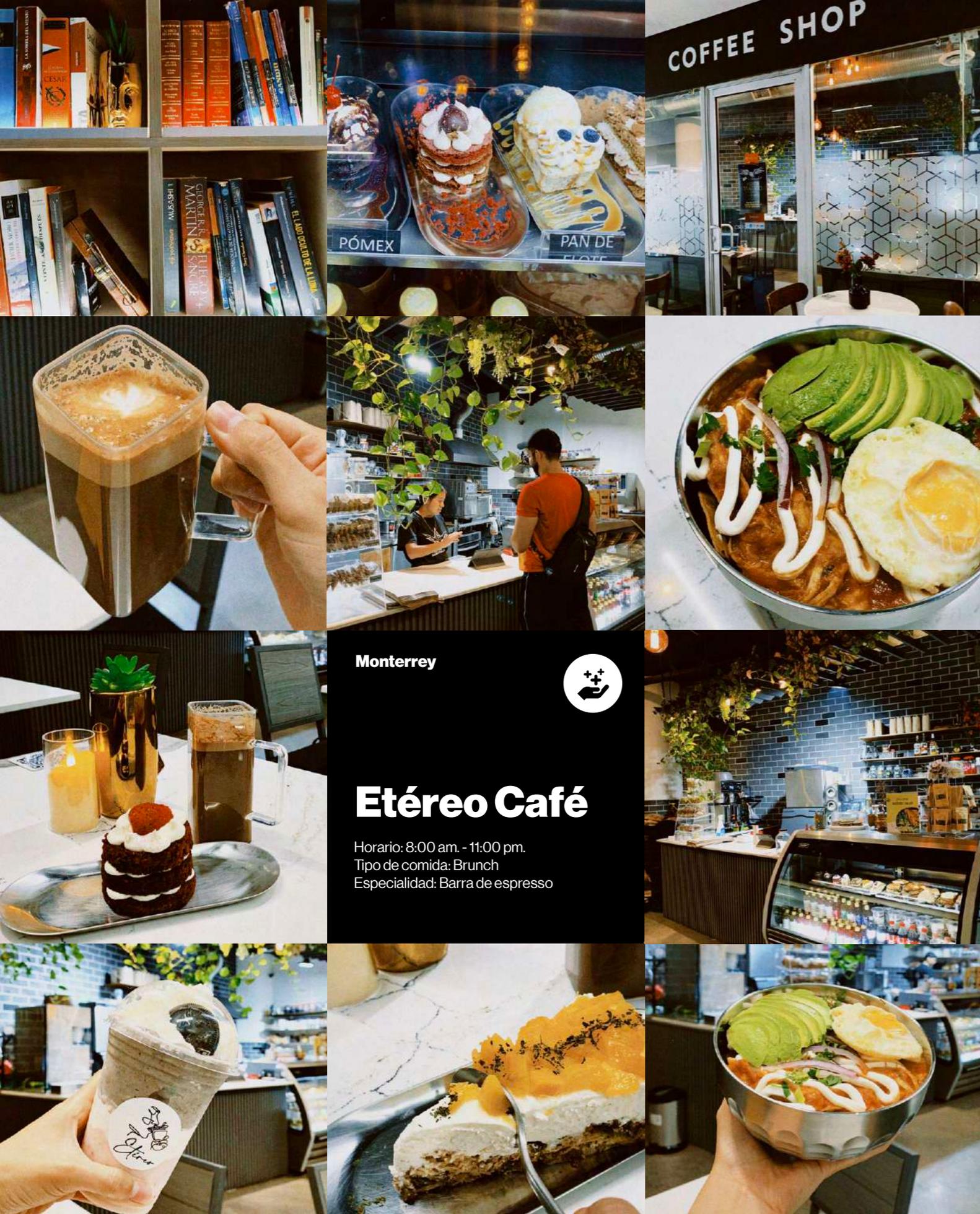
Instagram icon followed by PANADERIASUAV



¡Pan recién hecho todas las días!

¡VISÍTANOS Y DISFRUTA DE EXQUISITOS DESAYUNOS Y ALMUERZOS!

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



Helados Sultana en tu EMPRESA



Monterrey



Etéreo Café

Horario: 8:00 am. - 11:00 pm.
Tipo de comida: Brunch
Especialidad: Barra de espresso

Ofrece Helados de la más alta calidad,
pregunta por los beneficios que
tenemos para clientes institucionales.

Para más información envía un correo a:

 cobranza2@heladossultana.com.mx



¡NUESTRO PLATILLO
Estrella
HA SIDO RECONOCIDO!

Este mes, la **PIZZA DE AGUACATE Y PORTOBELLO** de **Härth**, nuestro restaurante Härth en Hilton Monterrey Valle, ha sido seleccionada como uno de los *platos icónicos de Nuevo León*.

Una delicia que combina lo mejor de la cocina local con un toque único que no puedes dejar de probar.

¡VEN Y DISFRUTA EN FAMILIA DE ESTA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ÚNICA!

¡NO TE QUEDES SIN
Probarla!


Hilton
MONTERREY VALLE

*Vigencia hasta el 30 de noviembre de 2024.

***PROMOCIÓN ESPECIAL**

1 pizza para 2 personas + 2 copas de vino (tinto o blanco de la casa)

por solo

\$350 m.xn.



45.
EN PORTADA:
CARNE ARGENTINA



En Portada

Sigma Foodservice: Auténtico sabor argentino

La carne argentina es reconocida mundialmente por su calidad, sabor y tradición culinaria. Desde los vastos campos de la Pampa Argentina, esta carne llega a México con una fuerte aceptación, en gran parte gracias a la creciente presencia de propuestas gastronómicas argentinas en el país. Entre ellas, destaca **Sigma Foodservice**, que ha jugado un papel clave en la importación de productos de primera calidad que representan la esencia de la cocina argentina. La calidad de la carne argentina radica en su origen, proveniente de razas británicas criadas en las llanuras de la Pampa Argentina, éste ganado es alimentado por un método mixto, combinando el libre pastoreo con un finalizado en grano, lo que otorga a los cortes una suavidad y jugosidad inigualables. Argentina, como el sexto productor más grande de carne bovina desde 2018, exporta miles de toneladas de este producto, respetando los altos estándares de calidad que lo han posicionado como uno de los mejores del mundo.

Sigma Foodservice, a través de su marca **El Estanciero**, se ha convertido en embajador del auténtico sabor argentino en México, ofreciendo cortes tradicionales como el bife ancho, bife angosto, tapa de cuadril, entraña y bife de lomo. Cada pieza es cuidadosamente seleccionada para garantizar que llegue a las mesas mexicanas con la misma frescura y calidad que en su lugar de origen. La selección de carne que ofrecen es mucho más que una simple opción culinaria, pues cada corte encapsula siglos de tradición, técnicas de crianza especializadas y un

profundo respeto por el arte de la parrilla. La recomendación de los expertos es preparar estos cortes bajo cocciones lentas y homogéneas, utilizando parrillas argentinas de tapa abierta para preservar la jugosidad. Además, esta experiencia no se limita a la carne, acompañar estos cortes con guarniciones como vegetales a la parrilla, papa asada o ensaladas frescas con aderezos típicos como el chimichurri, son clave para disfrutar de una aventura gastronómica completa y digna de la tradición argentina.

El éxito de **El Estanciero** no solo se debe a la calidad de sus productos, sino también a su compromiso con la tradición y la autenticidad. Cada corte refleja la pasión y dedicación de quienes han perfeccionado estos métodos a lo largo de generaciones. Esto, sumado a un riguroso control de calidad que garantiza la inocuidad y frescura del producto, ha permitido que **Sigma Foodservice** se posicione como un referente gastronómico en México. Cada bocado cuenta una historia de pasión, dedicación y respeto por los métodos tradicionales que han convertido a la cocina argentina en un ícono mundial. Probar **El Estanciero** es una invitación a viajar a través de la historia y la cultura de uno de los países más reconocidos por su tradición cárnica. Cada bocado es un homenaje a la calidad, la dedicación y la herencia de la Pampa. Así, **Sigma Foodservice** continúa transformando el panorama gastronómico mexicano, trayendo no solo productos de alta calidad, sino también la historia, el sabor y la pasión que definen a la carne argentina.



EL ESTANCIERO
CARNE 100% ARGENTINA

EL SABOR DE ARGENTINA COMO DEBE SER

A través de la cuidadosa selección de cortes, capturamos la verdadera esencia de los mejores asados para compartir con la familia y amigos, transportándote, en cada bocado, al verdadero origen argentino.

¡Contáctanos!

55 5650 6909

Venta en línea:

www.sigmafoodservice.com

@ f in /SigmaFoodservice

UNA MARCA DE

Sigma
foodservice



Nuestros productos destacan por su jugosidad, suavidad y un verdadero sabor auténtico que sorprende, emociona y te traslada directamente a La Pampa Argentina.

Edna Alanis: pasión multifacética

Con más de dos décadas de experiencia en la industria gastronómica, la chef Edna Alanis @ednalanis ha sido testigo de una transformación profunda en la cocina del noreste de México. Para ella, la evolución de la gastronomía norestense va de la mano con un cambio en la percepción que tanto los habitantes de la región como el resto del país y del mundo tienen de esta cocina. “Hace quince años, se pensaba que solo éramos carne asada, cabrito y tortillas de harina”, comenta. Sin embargo, el panorama actual es muy diferente. “Le hemos dado la vuelta a la tortilla. Hoy se ve al noreste como un lugar de riqueza gastronómica”, asegura con orgullo, haciendo alusión a una verdadera revolución culinaria en la región. Edna explica que esta transformación ha llevado los platillos tradicionales de las cocinas familiares a mesas de alta gastronomía, utilizando ingredientes locales y llevándolos al siguiente nivel.

Uno de los factores clave en este cambio ha sido, sin duda alguna, la digitalización. Edna subraya el papel de las plataformas digitales en la preservación y difusión de la gastronomía regional. “Las plataformas digitales han sido un gran apoyo y avance; no hay marcha atrás”, afirma. Para ella, las redes no solo son una herramienta de comunicación, sino una manera de dejar un legado y una evidencia tangible de la riqueza cultural y culinaria del noreste. “Nunca ha habido una forma tan interesante y real de comunicar como las plataformas digitales”, destaca. Esto le ha permitido a la chef mantenerse al día con las tendencias y conectar con una audiencia global. A lo largo de su carrera, Edna ha enfrentado desafíos a la par de grandes logros y satisfacciones en sus

distintas etapas como consultora gastronómica, conferencista, instructora y creadora de contenido. Uno de sus mayores logros ha sido su capacidad de adaptarse a las nuevas tecnologías en su etapa adulta. “No hay trabajo fácil”, comenta. “Todos los días son un desafío y un aprendizaje”. Reinventarse en un mundo digital en constante cambio no ha sido una tarea sencilla, pero Edna ha sabido aprovecharlo para su crecimiento personal y profesional. Con más de 150 millones de reproducciones en sus videos, Edna se ha convertido en un referente dentro de la gastronomía. Ha compartido más de 600 recetas y a pesar del éxito, asegura que le cuesta asimilar estos números. Para ella, el criterio para decidir qué platillos compartir en sus plataformas es simple: platos que ella misma comería y que le emocionan. Se inspira en creadores de contenido, en libros y en la vida misma. A través de sus recetas, busca conectar con su audiencia y dejar un legado, algo que considera fundamental en la era digital.

Cuando se le pregunta qué consejo daría a quienes desean incursionar en el mundo gastronómico, su respuesta es clara: disciplina, paciencia y pasión. “No es un trabajo fácil, requiere vocación, responsabilidad y mucho amor por lo que haces”, afirma. La chef resalta que es una profesión que demanda un gran esfuerzo físico y mental, pero que, para aquellos que están dispuestos a asumir el reto, las recompensas son inmensas. Edna Alanis no solo ha sido testigo, sino protagonista de la evolución de la cocina norestense. Con una carrera que abarca la tradición y la innovación, su legado está asegurado tanto en la memoria de quienes la siguen como en la historia de la gastronomía de México.





Reportaje

La cultura del asador y el fuego

La carne ha sido uno de los alimentos mundialmente favoritos por una gran cantidad de personas y sus culturas, lo que lo ha llevado a ser adaptada de maneras inacabables en cada rincón del mundo. Esta ha sido parte de nuestra dieta desde los inicios de los tiempos y esencial para muchos, una costumbre que ha sido conservada por milenios, evolucionante pero nunca irrelevante; gracias a nuestra historia y su tradición gastronómica en la cultura a través de los años, puede que el consumo de carne, en cualquiera de sus presentaciones más famosas, se le atribuya principalmente a México, pero va más allá, lejos de aquí.

La realidad es que toda la evolución de su preparación se le debe totalmente a la domesticación del ganado en el Oriente Medio, de ahí partiría a todo el mundo. Hoy en día, muchos países de el todo el mundo son renombrados por sus cortes y selección bovina de la más alta calidad, siendo uno de ellos Brasil, quien es un líder no sólo de exportación, sino también de sabor por sus distintas razas de crianza y producción, como la británica, de cebú, magra e incluso orgánica; este repertorio nos ha dado increíbles frutos como las espadas brasileñas, donde se encuentra un símbolo gastronómico de "El Gigante Sudamericano": La Picaña.

Este término es uno de los favoritos en Brasil y fuera de él, esto por su sabor tan característico y jugoso, haciéndolo el rey de los cortes sudamericanos; también se encuentra la alcatra, el lomo de cerdo y las costillas con puro sazón brasileño que ha expandido su receta por el mundo. Otro punto destacado en el globo por su incomparable precisión de sabor y calidad, es Japón.

El lugar de origen del insigne Waygu, considerada una de las mejores carnes del mundo por su proceso de crianza y proceso. No olvidemos Argentina, pues por ahí se cuenta que se crean de los mejores asados con su bife de chorizo o angosto. A pesar de que lugares como estos tienen un lugar en la difusión y gusto por la carne, lo cierto es que a México impensablemente se le puede restar participación.

En el Norte de este se encuentra una de las insignias más mexicanas y norteadas que existen: la carne asada. Aunque el cabrito es más o menos un símbolo parecido, el consumo de la carne es notablemente mayor, por lo que se puede notar una inclinación de preferencia por en estos platillos a razón distintos factores. Lo que ha hecho exitosa la tarde de carne asada y el sabor de la carne en general en el país a través de fronteras, es la calidad que se produce y mantiene en México, acompañados de un proceso y sabor inconsumible, sin dejar atrás las parrilladas que sólo aquí se pueden crear.

La fusión de distintas cocinas internacionales ha alentado a la increíble identidad gastronómica del país, pero también es cierto que aquí se han creado platillos y cortes especialmente asombrosos desde cero, que nuestros restaurantes, chefs, parrilleros y cocineros de cualquier índole, han sabido preservar con la autenticidad de nuestro país y región, manteniéndose orgullosos de una tradición tan rica como las tardes en el asador, o la celebración de las otras culturas como las de nuestras hermanas del fuego, en las cenas de parrilladas o espadas.



BACK

Resto Bar

JUNTO A LA PRESA LA BOCA

Instagram Facebook @backrestobar

www.back.com.mx

Carretera Nacional KM249

Santiago, N.L.



Hablemos de carne

Los pioneros en la clasificación de la res

por Rigoberto Treviño

Estados Unidos puede llegar a presumir muchas cosas, y una de ellas es ser el pionero en realizar la clasificación oficial de su carne de res. Hace muchos años, diversos sectores como el militar, hospitalario, ferrocarrilero, entre otros, estaban teniendo muchas dificultades en estandarizar sus compras de productos de bovino; razón por la cual, en el año de 1916, se le asignó una importante tarea a el USDA (United States Department of Agriculture), la cual consistía en implementar un sistema que pudiera categorizar la calidad de toda la canal de res americana.

Durante los años subsecuentes, el USDA se encargó de realizar diversas reuniones con todos los grupos interesados. Rancheros, engordadores, empacadores y minoristas contribuyeron decididamente para poder aprobar en 1925 los primeros estándares de clasificación, y dos años más tarde se estaba cumpliendo el sueño de estampar las carcasas con un sistema de clasificación definido, lo que contribuiría enormemente a comprar y pagar la calidad que las personas estaban requiriendo; el sistema no era perfecto en un inicio, pero año con año se ha ido mejorando hasta lo que conocemos hoy en día.

Como comentamos en el artículo anterior, en una planta empacadora de los Estados Unidos debe haber de forma obligatoria inspectores del Food Safety and Inspection Service (FSIS), agencia perteneciente a el USDA, se encargan de examinar (ante y post mortem) que los productos cárnicos sean inocuos, sanos y etiquetados de la forma correcta, además de revisar que se cumplan todos los lineamientos relacionados con el bienestar animal. Pero también pueden estar presente, de forma totalmente opcional, los clasificadores o "graders" quienes se encargan de la evaluación y certificación de la canal de res. Esta parte es la más importante y fundamental del sistema de clasificación estadounidense, pues la decisión del grado de clasificación es realizada por un tercero de forma totalmente imparcial. Si eres una planta empacadora en donde estas recibiendo reses jóvenes (menores a 42 meses), con una buena genética y una alimentación adecuada, puedes optar (de forma totalmente voluntaria), en tener a un "grader" de la USDA para que dictamine el grado de la carne, pues entre mayor sea el grado, mejores pueden ser las ganancias a la hora de comercializar tu producto.

Existen 8 grados de clasificación de la carne estadounidense, basados principalmente en la cantidad de marmoleo (grasa intramuscular) y la madurez (edad de matanza del animal). En la hoja continua podrás ver los pasos que realiza un "grader" para inspeccionar y evaluar la carne de res americana y así dar su certificación sobre el grado de calidad que le corresponde.



@rigoberto_trvno

@usmef_mexico

Marmoleo:

La grasa entremezclada con el músculo de la carne de res; También es conocido como grasa intramuscular o veteado. Se le conoce como marmoleo debido a su parecido al mármol. Es uno de los factores principales para determinar el grado de calidad de una carcasa de res pues ayuda a garantizar la ternura, sabor y jugosidad de la carne.

Madurez:

Es la edad que tiene el animal al momento de su matanza. Se puede identificar la edad mediante pruebas en los molares o ver el tamaño, forma y la osificación de los huesos y cartilagos de la carcasa, especialmente del "chine bone".

Paso a paso del "grader" para la evaluación de la carne de res americana:



1

Hacer un corte entre la 12va y 13va costilla de la res.

Se toma esta parte del costillar debido a que es un área donde se puede producir la mayor cantidad de marmoleo debido a que es un músculo de soporte. También aquí se revisa la osificación de los huesos para determinar la madurez.



2

Tomar una imagen con la cámara.

Hoy en día la tecnología ayuda mucho para realizar la clasificación de la mejor manera posible. Las cámaras son un apoyo para el "grader", pero al final lo que dictamina él con su vista y entrenamiento es lo más importante.



3

Se procesa la imagen con un software.

Entre toda la información, destacamos el nivel de marmoleo (grasa intramuscular) y la madurez (edad del animal) para poder definir el grado de calidad correspondiente.

4

El "grader" realiza la clasificación correspondiente y certifica el grado de calidad. Él es el encargado de hacer esto de forma totalmente imparcial y su decisión es definitiva.

Grado Marmoleo	Madurez				
	A 9 a 30 meses	B 30 a 42 meses	C 42 a 72 meses	D 72 a 96 meses	E Mayor a 96 meses
Abundante					
Moderadamente Abundante					
Ligeramente Abundante	Prime			Commercial	
Moderado					
Modesto	Choice				
Poco				Utility	
Ligero	Select				
Vestigios					
Casi exento	Standard			Cutter	

Existen 8 grados de clasificación de la carne estadounidense, pero los tres más destacados son los siguientes los siguientes:



Abundante Moderadamente Abundante Ligeramente Abundante

Moderado Modesto Poco

Ligero

LITTO

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.

57. ROSTROS Y PLATILLOS ICÓNICOS

Los
rostros
detrás
del sabor



Rudy Witte, Cantinneta
por Elías Terrazas

MR. BROWN

12 años



SENDERO LA FE
T. 811 088 5993

PLAZA CUMBRES
T. 811 306 5411

LEONES
T. 812 141 1097

PASEO TEC
T. 812 230 6162

LINDA VISTA
T. 812 556 0409

PLAZA ANDENES
T. 811 354 6008

[f@MRBROWNTY](#) [@MRBROWNMEXICO](#)

#MUCHORICO



NUESTRO MENÚ

Platillos
icónicos
de Nuevo León

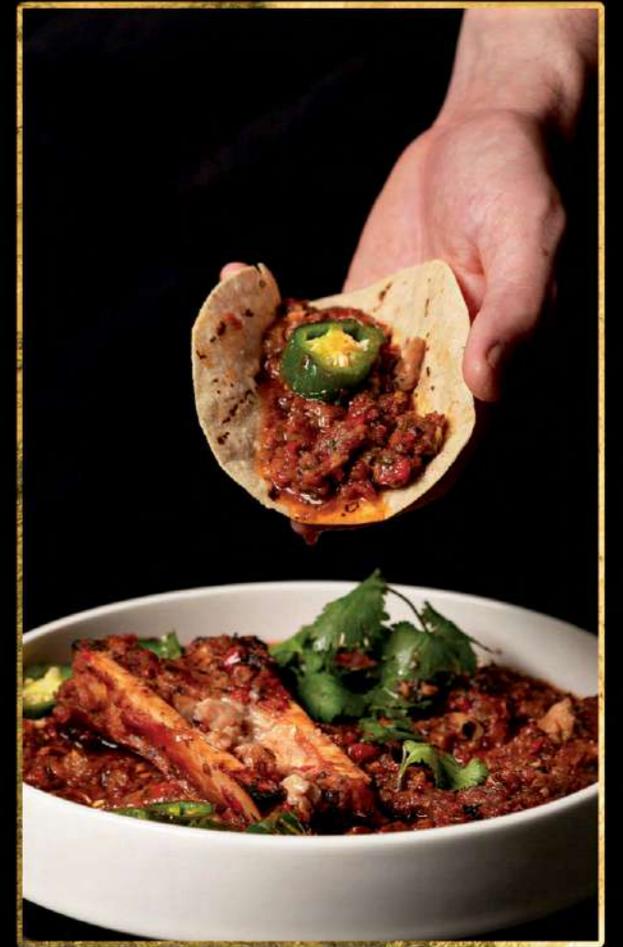


Aguachile de Rib Eye

Terrae Trattoria Regia by The Westin

TERRAE

TRATTORIA REGIA



THE WESTIN

MONTERREY VALLE

The Westin Monterrey Valle

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

☎ 81 2713 3100 • 📍 TERRAE Trattoria Regia • 📱 @terraetrattoriaregia

Los rostros
detrás
del sabor

LA EMBAJADA



**Chef Juan Carlos “El Flaco” Santana, Martín Silverio
y Chef Marco Pérez, La Embajada**

por Elías Terrazas



YAMATO®

Restaurante Japonés
- desde 1992 -

Valle
Río Amazonas 230, Del Valle,
66220 San Pedro Garza García, N.L.

Omnia
Villas Del Uro 140, Sin Nombre de Col
50, 64987 Monterrey, N.L.

Tec
Dover 2903, Narvarte, 64830
Monterrey, N.L.



@yamato.mty

Platillos
icónicos
de Nuevo León



Tlayuda Especial
Tsuji Sabor a Oaxaca



📍 C. Padre Mier 653-Local 101, Centro, 64000 Monterrey, N.L. Semillero La Purísima.
📌 Sabor a Oaxaca 📷 Tsujmi_oaxaca

Conociendo a MusicVox

¿Qué es MusicVox?

Una agrupación conformada por músicos regios y cantante mexicana/alemana, con más de 15 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 generos 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 encontrarnos 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 viernes también a las 8:30 pm en el icónico restaurante Las Pampas Monterrey ubicado en Eugenio Garza No. 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 

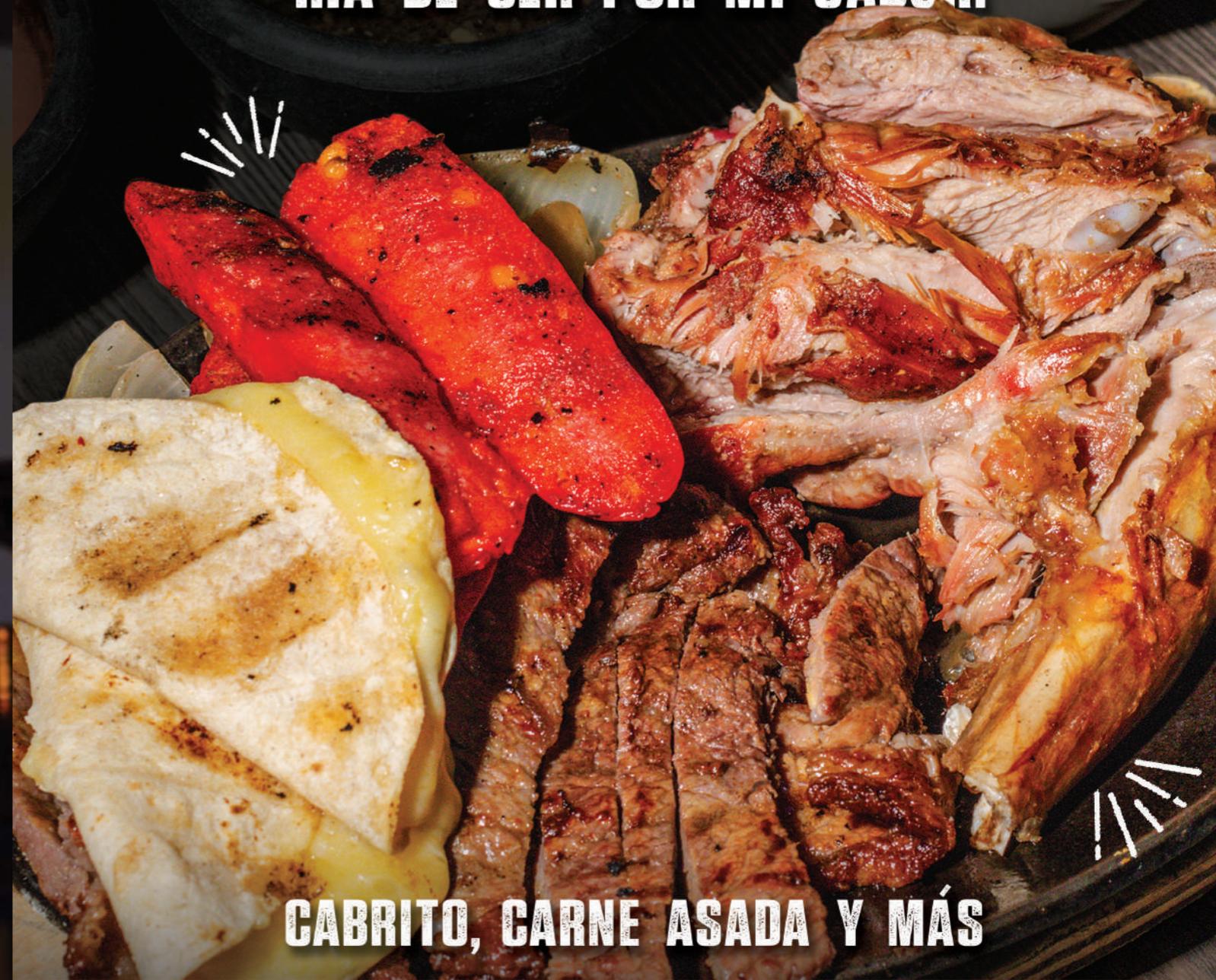
812096300 

musicvox@live.com 



EL PIPIRIPAO®

¡HA DE SER POR MI SABOR!



CABRITO, CARNE ASADA Y MÁS

 ELPIRIPAUGRILL  PIPIRIPAUGRILL  ELPIRIPAU.MX |  ELPIRIPAUANTIAGO  PIPIRIPAUANTIAGO  PIPIRIPAUANTIAGO

MERCADO JUÁREZ

📍 2DO PISO, MERCADO JUÁREZ
MONTERREY, N.L., MÉXICO

☎ 81 8016 7999

SANTIAGO, N.L

📍 MORELOS #200 CENTRO
VILLA DE SANTIAGO, N.L., MÉXICO

EXCELENCIA EN SUSTENTABILIDAD



1er lugar nacional
ranking mundial GreenMetric
siete años consecutivos



La excelencia
por principio
la educación
como instrumento

*Ensalada
Primaveral*

*Ideal para tus
reuniones*

*Rollo de ensalada
de pollo*



Montemorelos
Allende
Cercado Centro

Toscana
Cercado Carretera
Contry

Open your senses



YOU'RE
GONNA LOVE
the feeling



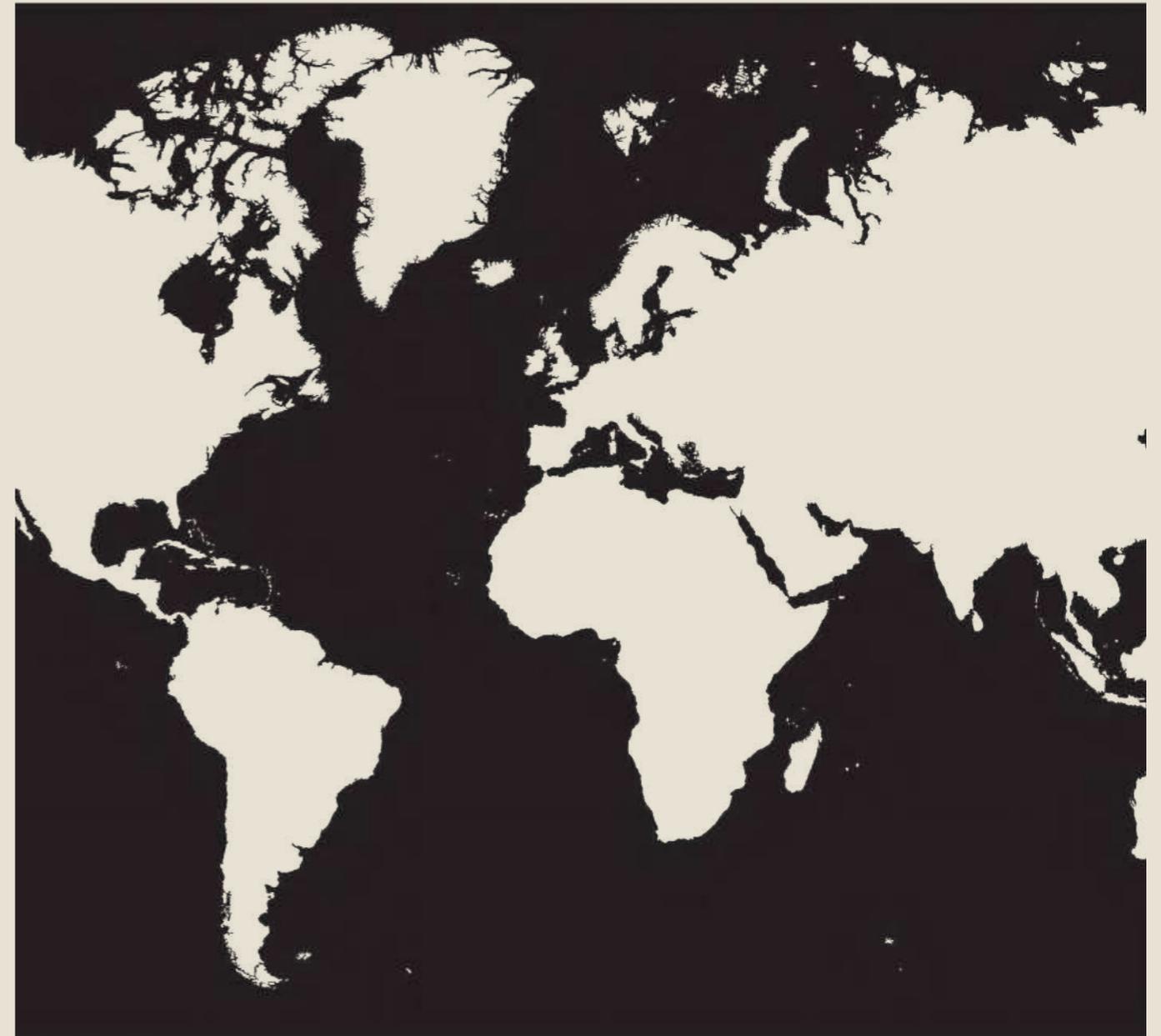
SENSIRA
ALL LUXURY INCLUDED



+52 (998) 868 5460
sensiraresorts.com



Sensira Resort & Spa



71. GASTRO DESTINOS



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.



SUC. SANTIAGO
CARRETERA NACIONAL KM 242,
EL ÁLAMO, SANTIAGO, N.L.

SUC. LAS AMÉRICAS
PASEO DE LAS AMÉRICAS 1703,
CONTRY SOL, GUADALUPE, N.L.

SUC. LAS BRISAS
PLAZA BRISAS, AV. LÁZARO
CÁRDENAS, MONTERREY, N.L.

  @LOSTOREADOSDELALAMO



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

Rosemary's NUEVA YORK



Rosemary's es como el Meatpacking para el West Village, con un ambiente más enfocado en socializar que en la comida. La carta de vinos es asequible y las porciones son pequeñas, ideal para aquellos que tienen una agenda ocupada, como los asistentes a clases de SoulCycle temprano por la mañana. Se sugiere probar las pastas y algunos entrantes. Aunque el lugar puede parecer caótico con una cola larga y una bulliciosa zona de bar, todo funciona con orden. Es probable que consigas mesa antes de que termine la espera, pero si no, el bar es espacioso y animado, perfecto para hacer nuevos amigos.



📍 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 📷 cesars.tacos



Gastro destinos: Madrid
→ Mty-Mad: Aeroméxico

Casa Revuelta MADRID



Este restaurante, que ha estado sirviendo tapas de bacalao frito desde 1966, es un bar histórico de la vieja escuela española. Con fotos de época en las paredes, es un lugar acogedor donde todos son bienvenidos, incluso los padres con bebés en la barra hasta altas horas de la noche. Es ideal para llevar a tus padres a comer o para llenar el estómago con frituras antes de salir de fiesta. Únete a los lugareños en la tradición de hacer una bola con las servilletas de cera usadas y tirarlas al suelo al terminar de comer, una costumbre española que refleja la camaradería y no se considera mala educación, sino tradición.



¡QUE SE ARME LA CARNITA!

LA RIOJA

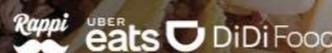
Carretera Nacional #5000 L-C213
Fracc. La Rioja Plaza Paseo la Rioja
Monterrey, N.L.
☎ 81-1246-2322 y 24
📍 81-2759-4000
Servicio a domicilio

VALLE

Av. Alfonso Reyes #400 L-17
Fracc. Rincón del Valle
San Pedro, N.L.
☎ 81-8336-5670
📍 81-2759-7560
Servicio a domicilio



Manejamos terminal al pedir con nuestro servicio a domicilio. ¡solicítala!



Pedir directo es más barato!



Gastro destinos: México

El Parnita MÉXICO



Ubicado en la vibrante Colonia Roma es un lugar que encarna lo mejor de lo hipster y alternativo. Con un ambiente relajado, divertido y pet-friendly, se ha ganado la preferencia de una clientela diversa. El menú, sencillo pero irresistible, tiene a los tacos y las tortas como protagonistas, siendo imperdible el taco viajero de lomo y pierna de cerdo con aguacate y cebolla morada. Acompañando estos sabores, El Parnita ofrece una excelente selección de cervezas artesanales, vinos, destilados y cócteles, todo a precios justos. Las sugerencias del día son siempre una sorpresa que vale la pena explorar. Fundada como una exitosa antojería familiar, su nombre es un mexicanismo de “partner,” en homenaje al fundador Don Marco Antonio y su pasión por el golf.

BURGER ★ NATION

JUST TASTES



BETTER

📍 AV. GÓMEZ MORÍN 100, CARRIZALEJO, 66245 SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N.L.

DELIVERY



CONTACT US

📞 +52 81 3078 5370



LOS AUTÉNTICOS TACOS AL VAPOR

PIONEROS EN MONTERREY



ENCUENTRA TU SUCURSAL
MÁS CERCANA

PAN DE MUERTO

natural

relleno de cacao

relleno de crema pastelera

relleno de manzana



Pan GABRIEL

Tu Dulce Compañía

Tradiciones QUE AMAMOS Y COMPARTIMOS

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

Libre de gluten, huevo, leche y azúcar

 pangabrielmx

 pangabrielmx

 pangabrielmx



RELLENO DE CAJETA

PAN DE MUERTO

MILKY WAY



CHOCOLATE ABUELITA



PAN TRADICIONAL

EL SABOR DE LOS RECUERDOS

CONCHAMUERTO



NUTELLA

