



Platillos icónicos de Nuevo León

Volumen VI

Platillos icónicos de Nuevo León

Volumen VI

HAZ DE



Hilton

MONTERREY VALLE

TU DESTINO
Favorito



225

habitaciones



Piso

ejecutivo



2 restaurantes
insignia



Gimnasio
24/7



Alberca y
roftop



5 Espacios para
eventos y reuniones



Hilton Monterrey Valle

Av. Fundadores #1000, Colonia Valle del Mirador. A espaldas de Galerías Valle Oriente

www.hilton.com/monterrey

T. 8114235300

C. MTYVO-sales@hilton.com

@hiltonmonterreyvalle



LA TERRAZA

BY **VO**
GALERIAS VALLE ORIENTE



Escanea para
más info





ABAZTEC

EQUIPOS DE COCINA



ABAZTEC

EQUIPOS DE COCINA



Un ícono es una representación gráfica de un objeto profundamente arraigado en la cultura, de tal manera que, incluso en su forma más abstracta, permanece reconocible por todos. Al designar un platillo como icónico, **Residente** pretende elaborar un inventario de aquellos sabores que son ampliamente conocidos y apreciados por la comunidad regiomontana.

En esta sexta edición, continuamos explorando y profundizando en la riqueza gastronómica de Nuevo León, reflejada en estos platillos que, independientemente de su antigüedad, popularidad o costo, son ampliamente reconocidos y valorados. Los platillos presentados en esta edición son ofrecidos por una diversidad de restaurantes en el estado y hemos seleccionado aquellos que, según la opinión de expertos, mejor representan nuestra escena culinaria.

La cultura gastronómica de Nuevo León ha experimentado una notable evolución, transitando del ámbito doméstico al restaurante, y transformándose en una experiencia social compartida. Esta sólida industria, junto con su fuerte tendencia cultural, constituye un patrimonio de gran relevancia que continuaremos promoviendo y enriqueciendo colectivamente.

José Antonio Chaurand
Fundador, Residente

Editorial

La gastronomía de Nuevo León representa un vasto cúmulo de sabores, tradiciones y culturas que se han entrelazado a lo largo de los años. Este libro les invita a emprender un viaje que recorre desde los platillos más tradicionales, los cuales encapsulan no solo la esencia de la cocina regional, sino también la integración orgánica de diversos elementos de la gastronomía mexicana en la vida cotidiana. La cocina de Nuevo León se erige como un testimonio vivo del mestizaje cultural que define a la región, reflejando una riqueza culinaria que ha absorbido e incorporado influencias de diversas tradiciones a lo largo de México, amalgamando sabores y técnicas que provienen de distintos rincones del país. Desde el maíz, insumo fundamental en la elaboración de platillos y bebidas, hasta las influencias de las comunidades tlaxcaltecas y españolas, la gastronomía neoleonés es un crisol cultural que se manifiesta en cada plato.

Nuestro recorrido comienza con platillos que son auténticos emblemas de la cocina regiomontana. Estas recetas, transmitidas por generaciones, son el alma de las reuniones familiares y de amigos, siempre acompañadas de una cerveza o bebida refrescante que refuerza la calidez y hospitalidad distintiva de la gente de Nuevo León. A lo largo de este viaje, también exploramos las leyendas de la región, negocios emblemáticos que, más allá de la comida que ofrecen han llegado a definir y representar la cultura regiomontana durante décadas, perdurando no solo por la calidad de sus platillos, sino también por su capacidad de adaptarse y convertirse en pilares de la evolución gastronómica, dejando una huella indeleble en el buen comer de los locales.

La oferta culinaria del estado es tan diversa como su población, resultado de ser hasta la fecha un cruce de caminos para inmigrantes de diversas nacionalidades, quienes han traído consigo sus propias tradiciones culinarias. La presencia de comida internacional refleja la apertura del paladar neoleonés a nuevas culturas. Aquí, las cocinas judía, española, alemana y texana se han fusionado con los sabores locales, dando lugar a una escena culinaria inédita y prolífica, así mismo el auge industrial de Monterrey ha sido un motor esencial en el desarrollo de su gastronomía, ya que con el crecimiento económico, la incorporación de nuevas influencias, tendencias y técnicas se ha vuelto una necesidad. El *fine dining* en la capital es un claro reflejo del progreso y la expansión del estado, donde la innovación y la vanguardia se han convertido en la norma. Nuestro recorrido culmina con la sobremesa, ese momento en que se extiende el placer de la comida y se comparten vivencias, siendo parte esencial de nuestra cultura gastronómica, es un ritual que cierra con broche de oro cada comida, reafirmando lazos y dejando una huella imborrable en quienes la viven. Este libro es una invitación a explorar y apreciar la diversa oferta culinaria de Nuevo León. Desde sus platillos más tradicionales hasta su alta cocina, la gastronomía del estado es un reflejo de su trayectoria, diversidad cultural y continuo crecimiento. Les invitamos a descubrir y honrar los sabores que han convertido a esta región en un verdadero ícono culinario del país.

Ángela García, editora.



Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR
Juan Carlos López

DIRECTOR COMERCIAL
Eduardo Pinto

CUENTAS ESPECIALES
Viridiana González

GERENTE COMERCIAL
Diana Salazar

VENTAS Y MARKETING
Karla Salinas
Samanta Santos
Abisai L. Berlanga
Marcela Andrade

CURADURÍA Y EDICIÓN
Ángela García

REDACCIÓN
Vanessa Marín

DISEÑO
Ana Estrada

EDITOR DIGITAL
Andrea Palomo

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

Contenido

- 17** De tradición
- 79** Leyendas
- 120** La identidad gastronómica de Nuevo León: sabores que relatan resiliencia.
- 125** Internacional
- 155** Alta cocina
- 176** Grupo Costeño: referente del *fine dining* en Nuevo León.
- 183** Sobremesa

Fotografía

Israel Albornoz

Fotografía y dirección de arte

Israel Albornoz es un fotógrafo gastronómico especializado en capturar la esencia y el sabor de los platillos a través de su lente. Radicado en Monterrey, México, combina su pasión por la cocina y la fotografía para crear imágenes que despiertan los sentidos. Con un enfoque en las tradiciones culinarias mexicanas, Albornoz ha ganado reconocimiento por su habilidad para contar historias visuales que celebran la riqueza gastronómica del noreste de México.

Con su media studio llamado Social Bond Group, se encarga de generar contenidos de redes sociales para reconocidas marcas restauranteras de Nuevo León.



De tradición

Un recorrido gastronómico que comienza en el norte del país, destacando platillos imperdibles que representan la riqueza culinaria de México, dirigiéndonos hacia el sur. Esta diversidad culinaria de ingredientes y recetas auténticas, encapsula la esencia de la comida tradicional mexicana, que persiste y se adapta al exigente paladar norestense, celebrando la fusión de sabores que enriquece la identidad culinaria.

Chicharrón de Rib Eye





Los Legendarios

Expertos en la parrilla, comparten en cada platillo la pasión por la carne asada que tanto representa a nuestra ciudad en un ambiente tradicional, ideal para toda ocasión. En este volumen, presentan un platillo tradicional con el giro norteco, carne Rib-Eye de la mejor calidad frita en manteca de puerco sobre una cama de guacamole al piquín, un clásico para disfrutar.

Parrillada de Rib Eye





Grill Team Foods

Las tardes con amigos entre tragos y un buen platillo de comida nortea es la esencia genuina que Grill Team Foods sabe ofrecer con su propuesta gastronómica de especialidades como las parrillas grill y los tacos bien servidos.

Huevos Allende





Señor Latino

Ha adoptado el servicio de ofrecer a sus comensales “La tradición de comer como en casa” desde años atrás iniciando en 2012, triunfando en el sector culinario de la región por sus platillos tradicionales en generosas porciones, logrando una sensación acogedora desde el primer bocado en el desayuno o comida, con postres que le darán el toque final ideal.

El especial de El Gordo





Mariscos El Gordo

Una mixología de primera que marida perfectamente a cócteles, tostadas y tacos de mariscos, hechos con componentes provenientes de una pesca fresca, que va directo del océano a la mesa, resultando en una experiencia de sabor desbordante de frescura que resalta lo mejor del mar.

Tostitos encevichados





PeXca

Ubicado al poniente de la ciudad, se encuentra la cocina de PeXca, un rincón del mar donde los mariscos de temporada son el componente estrella y con sus peculiares platillos inspirados en la gastronomía mexicana, sorprenden con acentos de sabor muy nortños y casuales que presentan un homenaje a la cocina de los litorales de México en fusión con la gastronomía del norte.

Tacos de bistec, barbacoa, papas con chorizo y chicharrón





César's Tacos

Los tacos mañaneros más emblemáticos de Santa Catarina han sabido llegarle al paladar de cientos de familias desde 1980 con sus tradicionales guisos en tortillas recién hechas.

Birriamen





La Birrieria 94

La birria conoce nuevos horizontes en la Birrieria 94, donde lo clásico y tradicional, experimenta una inmersión en la cocina experimental a través de preparaciones en presentaciones novedosas como la pizzabirria, birriamen estilo sinaloense y tortabirrias, creando una fusión de cocinas nacionales e internacionales que han sabido atrapar al paladar del regio y su antojo por lo nuevo, o preservando lo típico como los tacos bañados en consomé.

Torta especial





Tortas Don Pablo alias “La Rata”

El lugar donde se crea la auténtica y emblemática torta de carnes frías de Monterrey, como debe ser. Favorita desde hace seis décadas por un tamaño e ingredientes increíbles, destacándose por su aguacate entero de insignia y frijoles refritos, en pan margarita o francés que la hacen un verdadero manjar.

Tacos de papa con queso, carne en salsa verde y chicharrón a la plancha





Taquería Kepashó Tec

Con tortillas siempre recién hechas, de "arete" o maíz, esta taquería en la Zona Tec y al sur de la ciudad, ofrece una variedad de guisos para todos los gustos inspirado en el sazón de la auténtica cocina familiar regiomontana.

Caldo de res





Cafetería Gaby

La cafetería de los panes dulces gigantes y buen café que resuena en el centro de Monterrey, por la variedad encantadora de sabores clásicos en todas y cada uno de las opciones del menú. Con un ambiente acogedor y un diseño clásico, proporciona el escenario ideal para disfrutar de una experiencia culinaria como la preparada en casa.

Menudo





Palax

Un símbolo de la tradición regiomontana desde el 10 de mayo de 1965 que comenzó en la zona centro de Monterrey, hasta expandirse por 6 municipios del estado a causa de la respuesta de la clientela de sus primeros años, cuando comensales de distintos municipios y figuras reconocidas de la cultura, política y deporte buscaban el destino donde se preparaban los platillos típicos que evocan el sabor auténtico del día a día regiomontano, alcanzando a convertirse en un destino considerado como icono gastronómico del norte.

Pozole





Santa Bárbara

Auténtico y genuino sabor tradicional mexicano se saborea en la oferta gastronómica de Santa Bárbara, un lugar que honra la rica herencia culinaria en un menú con entradas ineludibles como el queso fundido y platos fuertes como parrilladas de carne selecta, además de una mixología clásica y coctelería a base del tradicional mezcal; una experiencia que se acompaña en un ambiente de arquitectura clásica de tiempos antaños, que crea la experiencia de comer como en la época dorada.

Tacos a vapor





Tacos de la Cima

Con 18 años de trayectoria, los Tacos de la Cima han conquistado a los regios gracias a su calidad y su ya famosa salsa verde, ideal para chopear una orden de tacos al vapor ya sea de papa, frijol, deshebrada o chicharrón, todos son ideales para compartir en familia.

Enchiladas





Las Antojadas

Tradición, sabor y frescura, definen perfectamente a los platillos de Las Antojadas. Con tan solo un lustro en actividad, han conquistado los paladares regios cuidando cada detalle y haciendo sentir como en casa a todos sus clientes. En cada bocado se siente la nostalgia y el calor de hogar que tanto define a este restaurante. De Miércoles a Domingo satisfacen los antojos de todos en el municipio Monterrey y San Nicolás de los Garza.

Tlayuda especial





Tsujimi Sabor a Oaxaca

Un rincón de Oaxaca sin tener que salir de Monterrey, ofrecen platillos tradicionales con ingredientes siempre frescos en un ambiente acogedor, ideal para desayunar unas auténticas Tlayudas, tamales en hoja de plátano, chilaquiles o una comida familiar llena de sazón.

Leyendas

En esta sección, exploramos aquellos negocios que han trascendido el ámbito culinario para convertirse en verdaderas leyendas de la cultura popular regiomontana.

No se trata solo de sus platillos, que han deleitado a generaciones, sino de su capacidad para entretenerse en la sociedad de Monterrey, creando historias y tradiciones que perduran en la memoria colectiva, reconociendo y celebrando su legado.

Costillar de puerco





Restaurante Bar El Zacatecas

El clásico tradicional desde 1949, preciso para comer y beber al estilo cantina para disfrutar a las más pedidas del bar: las costillitas en cualquier presentación y una buena cerveza bien fría; un ambiente que celebra el espíritu de la buena comida y la camaradería.

Torta original





Tortas Bernal

La Original de pierna de cerdo con aguacate, lechuga, tomate y crema, con el sabor auténtico que ha distinguido por más de 60 años a este negocio familiar que ha transicionado a su venta de franquicias al público general, demostrando así su éxito y presencia en la cultura regiomontana.

Los auténticos Tacos Don Pancho de chicharrón, papa, frijol y deshebrada





Tacos Don Pancho

En Monterrey desde 1968 Tacos Don Pancho ha sido uno de los pioneros en el ramo de tacos a vapor. Tacos Don Pancho siempre presente en las familias regiomontanas dando una gran calidad en toda su materia prima para el bienestar y satisfacción de todos y cada uno de sus clientes que les visitan diariamente.



Rib Eye prime





Los Fresnos

Un lugar en donde se preserva la esencia de las recetas tradicionales del noreste y resulta en parrilladas, cortes y sabores espléndidos en cada uno de los platillos, y hasta postres. También cuentan con deliciosos desayunos. Lo anterior, lo ha consagrado como uno de los restaurantes más apetecibles para los amantes de la buena cocina desde 1971.

Antojitos mexicanos





Ragoel

Ya sea para desayunar, comer o cenar, este restaurante de comida mexicana y tradición familiar con casi 30 años de trayectoria, siempre tiene una basta cantidad de platillos para ofrecer a sus comensales que llegan desde todos los municipios hasta el corazón de San Nicolás de los Garza a probar su famosa barbacoa.

Viejo Umberto's





Josephino's

Es una cadena de pizzerías que cumple 50 años en nuestra ciudad, acompañando a las familias regias desde 1974 y ofreciendo una variedad de comida rápida inspirada en la gastronomía italiana. Su icónico buffet ha encantado a los regios por décadas.

Orden de pollo, papas a la francesa, quesadilla, coditos, ensalada de col, arroz, totopos, salsas y tortillas





El Pollo Loco

La idea de impulsar una receta familiar para asar pollo se convirtió en una locura para el público mexicano y estadounidense, de origen Sinaloense, el Pollo Loco ha conquistado a miles de familias desde 1974, no sólo por sus combos, sino por sus clásicas salsas y totopos que tanto le caracterizan. Su comida siempre será una apuesta segura.

Parrillada San Carlos Grill





San Carlos

El San Carlos abrió sus puertas, en 1981, para colocarse en el gusto de los regios y turistas. Gracias a su gran sazón y servicio se convirtió en uno de los restaurantes con más historia y tradición en el estado. Destacando el atropellado, la fritada, sus cortes finos, el machacado con huevo, el cortadillo norteño, el asado de puerco, el machito y claro, el espectacular cabrito que sale de entre los fuegos de su histórica y emblemática parrilla.

Cabrito en salsa, asado y tacos surtidos



Platillos icónicos de Nuevo León





El Pipiripau

La esencia más pura de la tradición nortea se prueba en El Pipiripau, un lugar emblemático ubicado en el segundo piso del legendario Mercado Juárez, conocido por tener platillos como el "Mejor Cabrito de Nuevo León" conferido por plataformas como Netflix y, más importante, la fidelidad perenne de los locales lo cual ha atraído a su reciente apertura en la Villa de Santiago, Nuevo León.

Tacos de guisos



POR FAVOR
PARA PAGAR
SOLO EN LA MESA
ROJA
QUE ESTA A
UN LADO DE EL
REMOLQUE
GRACIAS

Tacos Doña Mary “La Gritona”

En la célebre esquina en el centro de Monterrey, se encuentra la cocina sobre ruedas de Doña Mary, acreedor de la categoría Bib Gourmand de la guía Michelin, en donde se preparan los icónicos tacos mañaneros en tortillas de harina y maíz recién hechas que abrazan una extensa selección de guisos caseros, cuyos han sido el desayuno predilecto no sólo del regiomontano, sino también de foráneos que por años, han hecho de este lugar un sitio imprescindible.

La identidad gastronómica de Nuevo León: sabores que relatan resiliencia.

Uno de los problemas particulares de los estereotipos es su persistencia; la costumbre y el paso del tiempo a menudo se combinan para consolidar ciertas nociones hasta volverlas imposibles de erradicar. Consideremos, por ejemplo, el asunto de la carne asada y el norte, un lugar común bastante arraigado y hasta entronizado en la visión nacional con aquella tristemente célebre cita de José Vasconcelos: “Donde termina el guiso y empieza a comerse la carne asada, comienza la barbarie”. El intelectual oaxaqueño tendría oportunidad de precisar y rectificar su sentencia años más tarde; sin embargo, el daño persiste hasta hoy. “En el norte sólo saben de carne de res”. “La cocina del noreste es muy simple”. “Los regios son felices comiendo carne asada y ya”. Por fortuna, para desmentir estas percepciones, tan limitadas como erróneas, basta con emprender un recorrido por las calles del área metropolitana de Monterrey.

La carne asada seguirá mandando en el noreste, pero evidentemente no es la única opción para los comensales regios, quienes hoy disponen de una diversidad de opciones gastronómicas inimaginables hace algunas décadas. A los establecimientos de gran tradición como el San Carlos, el Pipiripau o las Tortas Bernal, se han sumado otros como El

Pollo Loco, que han conquistado los gustos de los comensales de Monterrey. Los tacos de carne asada conviven con los de pescado y mariscos; a la cocina china se han sumado otras opciones orientales, en fin. A esta pluralidad, que se ha ido desarrollando a lo largo de los años, contribuyen diferentes factores: por un lado, la llegada a la ciudad de expatriados de diferentes latitudes, quienes hicieron felices aportaciones al panorama gastronómico local. Otra razón importante es una creciente profesionalización o sofisticación de los empresarios restauranteros, quienes se han animado a explorar nuevas opciones gastronómicas. En ese sentido, hay que mencionar que el ámbito restaurantero no la ha tenido fácil. A los ciclos inevitables provocados por modas y crisis económicas podemos añadir las situaciones extraordinarias como la pandemia mundial de COVID-19 que puso en jaque al mundo entero, y a la que naturalmente Monterrey no permaneció ajeno.

No obstante, el tesón y la enjundia de los emprendedores locales, ya sean originarios de la ciudad o afincados en ella, han sido las virtudes cardinales que les han permitido sortear estas dificultades, saliendo incluso fortalecidos. La resiliencia, asimismo, se podría añadir al listado de virtudes esenciales de los restauranteros del noreste, como la honradez, la perseverancia, la calidez y esa constante búsqueda por alcanzar siempre la excelencia y ofrecer la máxima calidad en el servicio al cliente. Un ámbito restaurantero en donde conviven con éxito la cocina tradicional del noreste con la de otras entidades del país, así como de otras culturas más allá de las fronteras, sin duda enriquece la vida de nuestra ciudad. En cierto sentido, hoy los regios tenemos la fortuna de poder explorar el mundo sin salir de casa. Al celebrar esta diversidad culinaria, promovemos el desarrollo de una comunidad dinámica y próspera donde la innovación y la tradición coexisten en armonía, haciendo de Monterrey un verdadero destino gastronómico.

Miguel Durán

Consultor editorial

Miguel Durán es editor, consultor y promotor cultural con más de veinte años de experiencia profesional. Licenciado en Estudios Internacionales por la Universidad de Monterrey. Maestro en Análisis Político y Medios de Información por la Escuela de Gobierno y Transformación Pública del Tecnológico de Monterrey. Ha trabajado en instituciones públicas y privadas como el Tec de Monterrey y CONARTE, en donde fue coordinador del área editorial del organismo. Desde el 2020 trabaja de manera independiente asesorando a personas y organizaciones en el desarrollo de proyectos editoriales, literarios y culturales, además de organizar círculos de lectura, ferias del libro comunitarias y talleres de escritura en diferentes espacios de Monterrey. Sus ensayos, críticas y artículos de opinión han sido publicados en medios digitales e impresos de México y Estados Unidos.

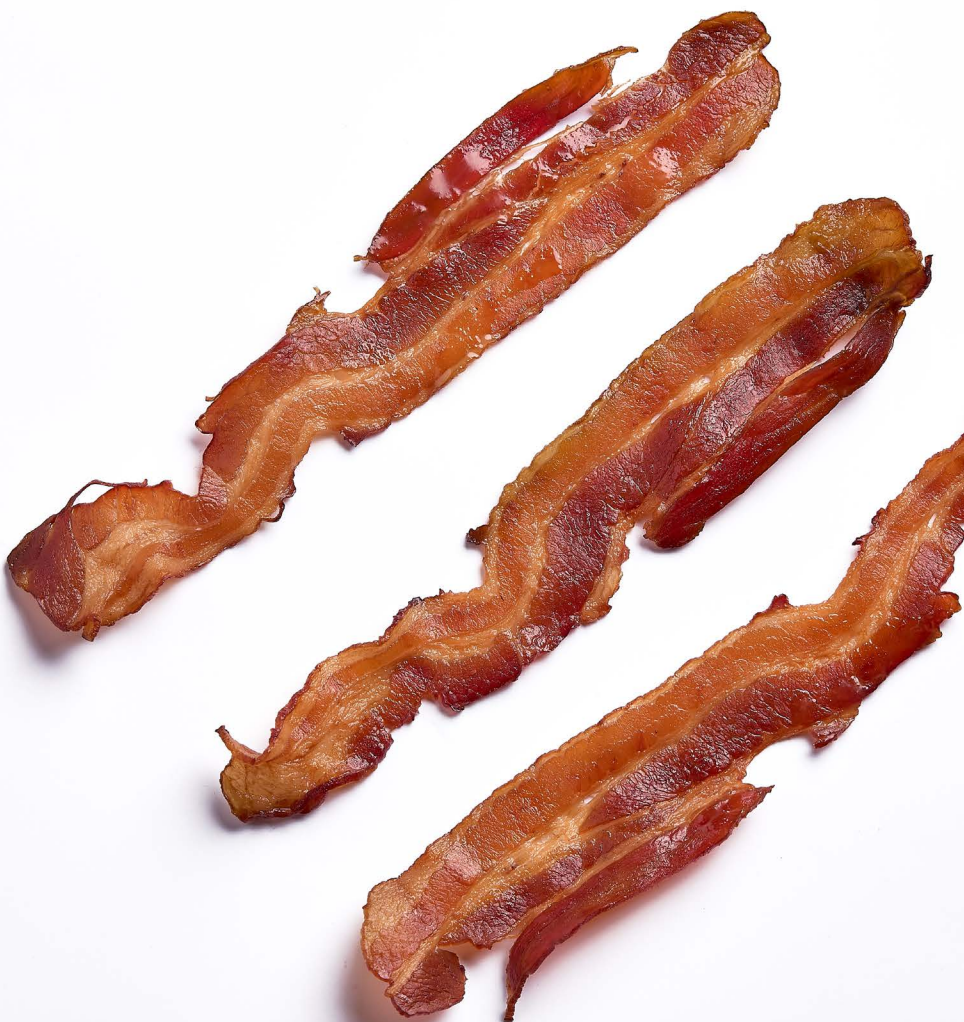


Internacional

Nos adentramos en la diversidad culinaria que ha florecido en Nuevo León, llevándonos en un viaje desde los sabores occidentales hasta los orientales. Estos negocios reflejan el crecimiento de la ciudad y el impacto de la globalización, que ha transformado a la gastronomía local en un encuentro de culturas. Aquí, la cocina regiomontana no solo honra sus raíces, sino que también adopta con entusiasmo las sazones y sabores del mundo, enriqueciendo su identidad culinaria.

Hamburguesa Strikers





Strikers

Un nuevo lugar en Monterrey con la excelencia en ambiente a la hora de gozar la devoción deportiva y culinaria, un maridaje ideal. Teniendo coctelería y bebidas clásicas, tradicionales e innovadoras óptimas para acompañar con los platillos ganadores del lugar como las alitas y hamburguesas, perfectos para disfrutar en compañía de la familia o amigos.

Matitos Burger





Burger Nation

La afición de los deportes tiene sabor en Burger Nation y sabe a hamburguesas supremas y cervezas bien frías, razón por la cual es el ateneo gastronómico preciso para quienes disfrutan las tardeadas de pasión deportiva en compañía de increíbles platillos, una experiencia siempre satisfactoria.

Picaña con ensalada de fresas y tuétano





Mr. Pampas

Para los mexicanos ha sido posible degustar el sazón brasileño a través de las espadas de Mr. Pampas y su basta cantidad de especialidades en cortes, su barra de buffet y ambiente elegante, ratificándose como uno de los referentes a la cocina sudamericana en el norte y, al momento, como el restaurante brasileño más grande de México.

Shakshouka





Higuera

En Higuera el brunch se convierte en la ocasión ideal para disfrutar de comida reconfortante y apetitosa, que siempre sorprende en presentaciones transformadoras y es conformada de platillos hechos en casa que se distinguen por su fusión internacional y mexicana. El brunch en este innovador espacio siempre es bien acompañado de un café recién hecho que acompaña su variedad en panadería.

Baharat





Etéreo cafetería

Como el nombre sugiere, la experiencia de comer y beber de su café, se transforma en una experiencia etérea por los sabores delicados de sus postres, desayunos y el aroma del café recién extraído. Permea una atmósfera de calidez, que invita a relajarse con una lectura de clásicos, ofreciendo una perfecta escapada del ajetreo diario, y saborear un momento de tranquilidad que reinicia tu día.

Karma bowl





Nooda

Cuando de comida oriental y noodles se habla, el sazón de Nooda sabe cómo lucir y destacar en la escena neoleonense con la pluralidad de su menú y abundancia de alternativas en bowls o platillos para quienes buscan algo más allá.

Sushi boat





Yama-to

Con más de 30 años de historia, Yama-to es un referente de la auténtica cocina japonesa en la región. Sus platillos, preparados con técnicas e ingredientes tradicionales, reflejan la dedicación del Chef Haru Kairiku, cuya vasta experiencia garantiza una experiencia culinaria genuina y fiel a las raíces de Japón.

Alta cocina

Ahora exploramos la alta cocina, un testimonio del desarrollo social y económico de la región. Estos platillos representan la evolución de la gastronomía local, donde la innovación y la integración de sabores internacionales se han convertido en una necesidad más que en una opción. La creciente demanda por experiencias culinarias de gran nivel ha impulsado el auge de la comida de *fine dining* en el estado, reflejando una sofisticación en el paladar norestense que busca lo extraordinario en cada bocado.

Filete con setas al ajillo





Nueve Fuegos

El lujo no solamente se encuentra en el ambiente y decorado de este restaurante, sino también en los cortes finos y creaciones auténticas que ofrecen. Con platillos de cocina internacional desde omnívoros hasta veganas y las "Joyas de 9F" la experiencia de degustarlos es una vivencia culinaria excepcional, con matices de exclusividad que lo mantiene en los imprescindibles del estado.

Aguachile de Rib Eye





Terrae Trattoria Regia by The Westin

Cocina de humo, tradición nortea y gastronomía endémica son los componentes que hacen de Terrae una experiencia destacable en la alta cocina de la región; ofreciendo platillos que reflejan la esencia del norte con el toque del calor hogareño, siempre en un formato sofisticado cautivando a todos los sentidos.

Pizza de aguacate y portobello





Harth by Hilton Monterrey Valle

Harth es una experiencia culinaria completa en cuestiones innovadoras, ofrece desayunos, meriendas y cenas con platillos mexicanos e internacionales dedicados al enfoque de cocina "de la granja a la mesa" resultando en componentes frescos y orgánicos con una preparación de alimentos como hechos en casa. Además, también se destaca por experiencias extraordinarias como las cenas en la oscuridad, brunch's temáticos, entre otros.

Arroz al horno de brasa con lubina, morillas y morcilla





Orfebre by JW Marriott

Aquí la innovación es clave y parte de la filosofía del lugar por su propuesta de creaciones culinarias en formato de cocina artesana, con presentaciones tanto precisas y deliciosas como artísticas que cautivan no sólo el gusto sino también la vista, creando momentos de disfrute excepcional.

Buñuelos de camarón





Mochomos

Es una cocina amplia que ofrece platillos únicos e innovadores de la gastronomía sonorenses para compartir al centro con una mezcla de sabores dulces y picosos, acompañados de los mejores vinos, mixología de autor y el mejor ambiente, ubicado en uno de los puntos más fuertes de San Pedro Garza García.

Marylolis Sahagún

Directora de Marketing, Grupo Costeño

Licenciada en mercadotecnia, originaria de Monterrey NL, su pasión por la mercadotecnia empezó hace tiempo con la campaña inolvidable de "En las alitas vendemos alitas" hoy, con más de 19 años de experiencia en el giro gastronómico, uno de sus principales motivadores es ser parte del desarrollo de conceptos únicos que dejen conexiones y experiencias memorables en cada visita.



Grupo Costeño: referente del *fine dining* en Nuevo León.

Grupo Costeño, un equipo de expertos en la creación de experiencias culinarias trascendentales. Dedicados a identificar oportunidades, desarrollar conceptos innovadores, y operar con un enfoque en la calidad y la hospitalidad. Desde la creación hasta la operación, se han encargado de proponer restaurantes que satisfacen las expectativas de los paladares más exigentes; con un portafolio que incluye restaurantes icónicos como Cuerno, Ryoshi, Hotaru, Animal, Reforma, Mochomos, Lázaro y Diego, Ichikani, Tigre y Mika; brindan una amplia diversidad de experiencias que abarcan desde el *fine dining* hasta opciones más casuales y de bar. Cada uno de sus establecimientos han sido estructurados para superar una comida excepcional, logrando un ambiente que invita a los comensales a disfrutar de momentos inolvidables. En la escena gastronómica de Nuevo León, Grupo Costeño ha desempeñado un papel fundamental en la evolución del rubro de *fine dining*. Desde sus inicios, ha transformado el panorama culinario con propuestas que combinan calidad, originalidad y atención al detalle que se ha convertido en su firma, consolidándose como referentes de alta cocina a nivel nacional e internacional.

Exclusividad y preservación: Los componentes de la tradición formidablemente reinterpretada

La visión de Grupo Costeño abarca más que únicamente ofrecer platos de calidad excepcional. Para ellos, el *fine dining* en Nuevo León es sinónimo de crear experiencias extraordinarias que impactan el estilo de vida de los consumidores locales. Autenticidad, frescura e innovación son pilares fundamentales que guían cada una de sus propuestas gastronómicas, estableciendo un estándar que redefine la percepción del concepto en la región. En los últimos años, la demanda de experiencias gastronómicas de alta gama ha crecido de manera significativa en Nuevo León. Los consumidores, cada vez más informados y exigentes, buscan más que una comida excepcional, también esperan un entorno que ofrezca un servicio personalizado y una atmósfera que refleje su estilo de vida. Grupo Costeño ha sabido responder a esta demanda, creando espacios que cumplen y superan las expectativas del comensal.

A través del uso de ingredientes locales y técnicas culinarias que honran las raíces no solo mexicanas, han logrado crear platillos que resuenan tanto con el paladar local como con el internacional. Esta combinación de tradición e innovación ha dado lugar a creaciones gastronómicas únicas que reflejan la esencia de Nuevo León, México y el mundo, en cada uno de sus conceptos. Los platillos e ingredientes icónicos juegan un papel crucial en la construcción de la identidad de sus restaurantes. Elementos como trufa, mariscos siempre frescos

y cortes de carne premium definen la experiencia culinaria, reforzando la alta calidad y el prestigio de sus marcas. “Consideramos que un platillo icónico en Nuevo León debe capturar no solo la esencia de la región o ingredientes locales de alta calidad y técnicas culturales. Además, debe ser un reflejo de la innovación y la pasión con la que los neoloneses nos identificamos y que haga de ese platillo algo reconocible y memorable para los comensales.”

La senda a la cúspide gastronómica

La construcción y ejecución de una experiencia de marca memorable son otros aspectos en los que Grupo Costeño destaca. La atención precisa a los detalles, un servicio personalizado que anticipe las necesidades del cliente y un ambiente que permita a los comensales desconectarse del mundo exterior y enfocarse en lo que tienen en frente, son elementos imprescindibles. Además, la constante innovación en el menú y la presentación son clave para mantener la relevancia y la lealtad del cliente. Aunque Grupo Costeño ha logrado un éxito indiscutible en Nuevo León, también han observado diferencias en la recepción y expectativas de los clientes en otras regiones. “En regiones como Nuevo León, CDMX, Guadalajara, Cancún, Puebla, Chihuahua, Coahuila y recientemente en España, los clientes ponen mayor énfasis en la innovación, autenticidad y en la calidad constante. Adaptar las experiencias a estas expectativas es esencial para nuestro éxito.”

Mirando hacia el futuro, Grupo Costeño visualiza oportunidades significativas en la expansión en dirección a nuevos mercados nacionales e internacionales como Nueva York, sin descuidar el fortalecimiento de su presencia local. La incor-

poración de tecnología, la creación de experiencias personalizadas y la diversificación de conceptos gastronómicos son áreas clave en las que planean seguir liderando la industria del *fine dining* en la región. Entender las preferencias locales y ofrecer una experiencia que vaya más allá de la comida, creando conexiones emocionales a través del servicio y el ambiente, es esencial para alcanzar el éxito en este competitivo sector.

Sobremesa

Finalmente, celebramos la sobremesa, ese momento especial que sigue al finalizar el platillo principal, donde la mesa se convierte en un espacio para la conversación y se crean recuerdos. Los negocios destacados aquí, que van desde marcas de renombre internacional y a nivel nacional hasta locales emblemáticos que han perfeccionado el arte de acompañar este tiempo con postres a la charla y al disfrute prolongado, haciendo de cada comida una experiencia completa.



Tim Horton's

La tradición cafetera Canadiense ha conseguido expandirse a través de las incomparables notas del café Tim Hortons y su aclamado sabor, convirtiéndose en una de las franquicias icónicas favoritas de los neoleoneses desde su llegada, logrando atrapar el paladar regional con sus mezclas cafeteras y la inconfundible firma gustativa de su panadería recién hecha y famosos Timbits.

Sundae





Helados Sultana

Con poco más de siete décadas, esta heladería completamente regia se posiciona como una de las líderes en la región contando con más de 160 sucursales, reflejo del éxito de su distintivo sabor y el embeleso a los paladares más dulces del país con sus nieves y postres de insignia como la apreciada Banana Split.

Donas de nuez, crema pastelera y de cacao





Pan Gabriel

Conocido como el "pan sin culpa" por sus ingredientes y elaboración, Pan Gabriel se vuelve uno de los recintos panaderos más consentidos por el comensal regiomontano. Su éxito se ha consolidado por el compromiso con la alimentación saludable sin quitar la experiencia de disfrutar de un buen pan dulce.

Birthday Cake





La Divinata

En el norte, cuando se habla de postres, La Divinata es de los establecimientos predilectos por su técnica artesanal y sabores atemporales; con 14 años de servicio han sabido perfeccionar la técnica repostera que no sólo ha logrado triunfar en el área regiomontana sino también ha conseguido expandir el amor por su sabor en tierras capitalinas.

Conchas de matcha y Biscoff





Doña Concha

El lugar donde se redefine la innovación en la panadería, proponiendo una selección creativa y disruptiva a las ideas de sabores más inesperadas como la Biscoff o Matcha, y creaciones alusivas a efemérides o festividades brindando opciones como la Concha de Reyes o Concha de Muerto.

Marranito con ganache de espresso





Terciopelo

Este cuarto de postres expresa la repostería en un nivel de artístico con técnicas culinarias y visuales que transforman la hora del postre en una memoria dulce y placentera, que capturan la esencia de lo que significa disfrutar de una pieza hecha con dedicación.



Todos los domingos de 11 am - 3 pm

SUNDAY BRUNCH

Un festin de sabores para
deleitar tu paladar.

Jugos frescos, frutas de temporada, granolas y cereales para comenzar tu día con energía.

Panadería y repostería recién horneada para deleitar tu paladar.

Cocina internacional: Prueba nuestra paella, carnes frías, pizzas al horno y platillos al grill.

Sabores tradicionales: Disfruta de pozole, menudo y barbacoa.

Reserva en



encuétranos como
Harth Hilton Monterrey

INFORMES: 
+ 52 1 55 2971 0321

5 LOCALES DISPONIBLES

2,692 m²

Amplios locales con acceso a todos los servicios, listos para adaptación.

Amenities de primer nivel para el confort de tus invitados.: Valet parking, motor lobby, estacionamiento ilimitado y seguridad privada

Todas las ventajas de **Monterrey**, a unos metros de **San Pedro Garza García**.

¡Aprovecha todas las ventajas que “La Terraza” tiene para ti!

LA TERRAZA

BY VO

GALERÍAS VALLE ORIENTE

Emilio Gilly
Tel. + 52 1 55 2971 0321
egilly@fibrauno.mx

Notas

Notas

Notas

Notas

Notas

Notas

Notas

Notas

Notas

Notas

Notas

Notas

Notas

Notas

