







BRUCE

— LOUNGE & MUSIC HUB —

¡Cena con nosotros y disfruta de la música en vivo!

Plaza Sikara, Paseo de los Leones, Cumbres 1º Sector, 64349 Monterrey, N.L

Abrimos de Miércoles a Sábado
Reserva 8124380888

 @bruce.mty  Bruce Mty

Duets
PIANO BAR Y BRASA



CENA , CANTA Y BAILA

 DUETSMTY

 RSVP: 8128842471

Plaza Lua 3er piso / Rio Missouri #600 San Pedro Garza Garcia



En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
@marcomaschuy

CAMISAS
MAJA Sportswear
@majasportswear

IMPRESIÓN
Grafotec



Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand
DIRECTOR
Juan Carlos López

CUENTAS ESPECIALES
Viridiana González

VENTAS Y MARKETING
Diana Salazar
Samanta Santos
Abisai L. Berlanga

DISEÑO
Nataly Ramos

EDITOR
Irán Giselle Herrera

EDITORES DIGITALES
Jordy Hernández
Alejandra Cuéllar
Esteban Cantú

FOTOGRAFÍA
Israel Albornoz

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Asael Sánchez
Griselda Tovar

DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
José Carlos González
Omar Medellín

CONTACTO
contacto@residente.mx
+52 (81) 8044 9800
www.residente.mx
[facebook | residentemx](https://www.facebook.com/residentemx)
[instagram | @residentemty](https://www.instagram.com/residentemty)

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE. (AÑO 10, No. 114, FEB-MAR 2025). 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

9 Cultura restaurantera

18 Taquerías icónicas

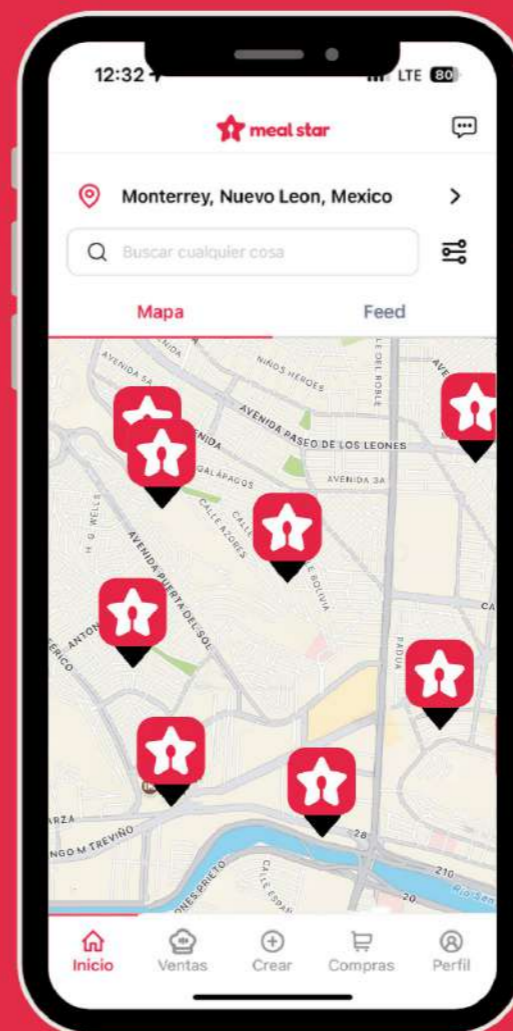
29 En portada

56 Entrevistas

73 Gastro Destinos



COMIDA CASERA SIEMPRE EN TU MESA.



¡Comenzar es fácil!

- 1) Busca tu antojo.
- 2) Encuentra una cocina cercana a ti.
- 3) Ordena y disfruta.

descarga en:



Lo dice la crítica



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



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



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



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



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



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



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



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

@TORTASBERNALMX





MÁS sabor, **MÁS** producto,
MÁS calidad...

Si no es de Madero's, no es tostada

MÁS



¡Haz tu pedido
ahora!

SUC. MITRAS: 81 8400 1222

SUC. CINTERMEX: 81 8354 8535



09. CULTURA RESTAURANTERA

Cultura
restaurantera



RECOMENDACIÓN DEL MES

El Jonuco

Con el consumo de producto nacional en la industria restaurantera se preserva la tradición culinaria y se enaltece la identidad cultural de México, ofreciendo sabores auténticos y frescos que reflejan la diversidad de sus regiones, por eso, estos son 6 ingredientes regionales que se utilizan en El Jonuco.

@eljonucomx

1. Maíz criollo azul nixtamalizado con ceniza.

El maíz azul es una variedad ancestral rica en antioxidantes que ayudan a prevenir enfermedades y mejorar la salud cardiovascular que, al ser nixtamalizado con ceniza, mejora la disponibilidad de nutrientes como el calcio. Esta técnica ancestral contribuye a preservar las tradiciones culinarias mexicanas, garantizando productos frescos y de alta calidad en la gastronomía.

2. Frijol

Los ingredientes como el frijol rojo aportan muchos beneficios debido a su alto valor nutricional, ya que es una excelente fuente de proteínas, fibra, hierro y antioxidantes. Además, incorporarlo en la dieta también promueve la sostenibilidad, ya que es un cultivo local y accesible en muchas regiones, apoyando la economía nacional.

3. Flor de Palma

Esta flor tiene muchas propiedades antiinflamatorias; además, es rica en vitamina C, así como en hierro. Su consumo también apoya la biodiversidad y las tradiciones culinarias mexicanas, ya que es un ingrediente autóctono que se utiliza en diversos platillos regionales, promoviendo el consumo de productos locales y sostenibles.

4. Cabuches

Se ha demostrado que los cabuches contienen propiedades antioxidantes, así como ser una excelente fuente de vitaminas y fibra. También cabe mencionar que es un ingrediente originario de San Luis Potosí que aporta mucho a los platillos, no solo por sus beneficios, sino que destaca por su consistencia crocante y un sabor sutil.

5. Biznaga roja de Aramberry (por temporada)

Es una fruta única y deliciosa que aporta un toque especial a cualquier platillo con un sabor ligeramente ácido, por lo que al hacerla parte de los platillos no solo enriquece su sabor, sino que también añade un toque de frescura y color vibrante.

6. Yucca O palma china

La yucca o palma china es comestible cuando aún está tierna y es una gran adición para los platillos debido a su versatilidad y valor nutricional. Con su sabor y textura firme genera una gran combinación al acompañar carne o incluso pescado.

residente.mx



EL JONUCO

Mariano Abasolo 102A
Centro, Apodaca
Nuevo León, Mex.



☎ 81 3260 8870
📱 @eljonucomx
🕒 Reservas por opentable



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.

Favoritos del público



Adultos

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de San Pedro y Monterrey, su edad fluctua entre los 36 y 56 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante es tu favorito?

1. Los Fresnos

Cocina regional

2. San Carlos

Cocina regional

3. Palax

Cocina mexicana, desayunos y mariscos

4. El Pollo Loco

Pollo asado

5. Tacos Villa de Santiago

Tacos



Jóvenes

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de San Pedro y Monterrey, su edad fluctua entre los 24 y 35 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante es tu favorito?

1. Tacos Atarantados

Tacos

2. Mr. Brown

Hamburguesas

3. Taquería Orinoco

Tacos

4. Yama-to

Japonesa

5. Las Aliadas

Alitas, boneless y hamburguesas

Cultura
restaurantera



RECOMENDACIÓN DEL MES

5 buenas terrazas para recibir la primavera

El Chamalito
@elchamalito

Bungaló
@bungaloparaiso

Cooper
@coopersanpedro

Tsujimi Sabor a Oaxaca
@tsujmi_oaxaca

Cafe Jardín
@cafejardin.mx



EL CHAMALITO

mariscos & cheve



CÁELE, PIDE PA' LLEVAR O A DOMICILIO

📍 *Vista Hermosa*
Ave. Terranova 504,
Col. Vista Hermosa.
☎ (81)2315-0500
(81)1415-3069

📍 *Micrópolis*
Ave. Eugenio Garza
Sada 3820.
☎ (81)1360-4725
(81)1360-4985

📍 *Vía Puerta de Hierro*
Ave. Paseo de Leones 9002,
Col. Puerta de Hierro.
☎ (81)1357-4689
(81)1357-4690



¡Escanea este QR!

EN TENDENCIA

Nuevas propuestas

Cada tanto surgen propuestas y aperturas de nuevos restaurantes, te presentamos algunos de los más recientes de la escena culinaria de Nuevo León.



KONEKO

Este restaurante abrió sus puertas a comienzos de año en Río Orinoco, en San Pedro Garza García, con una propuesta llamativa inspirada en la cultura y los postres orientales, con un menú que incluye diferentes tipos de café o té, además de los famosos sandos japoneses, con una decoración en colores pastel y toque en madera, lo que le da una atmósfera tierna, además de ser un restaurante pet friendly, perfecto llevar contigo a tu perrito.



SPG



BENNY ALITAS

Benny Alitas es un restaurante que recién abrió sus puertas en diciembre del 2024 en el municipio de Santa Catarina, un lugar con un ambiente tranquilo y relajado, diseñado para poder disfrutar de tu comida con amigos, pareja o familia. En su menú puedes encontrar platillos como hamburguesas de pollo, papas fritas, boneless y su especialidad, las alitas, en tu salsa favorita.



STA



BLAH BLAH

Una cafetería que recién abrió al público a finales de 2024, con un estilo moderno y relajado, donde los discos de vinilo y detalles en madera forman parte de la decoración. Blah Blah, cuenta con un menú amplio donde puedes elegir entre panadería, chilaquiles y una amplia variedad de cafés. Además, suelen tener eventos oficiales en los que hay DJ ambientando el lugar.



MTY



SOBRENATURAL COFFEE

Una cafetería con una propuesta diferente, donde la decoración y las historias de terror forman parte de la experiencia. El lugar está decorado en colores oscuros, cuadros terroríficos y la luz tenue. Además, puedes disfrutar de platillos como waffles o crepas acompañadas con tu café favorito mientras se graba un podcast en vivo donde cuentan las historias más escalofrantes de los invitados especiales.



MTY



MAUT

Fundada a finales del 2024, Maut se ha posicionado rápidamente como una de las favoritas de los regiomontanos, con un ambiente alegre y cómodo, donde el color amarillo resalta como el toque colorido y distintivo. Entre su menú puedes encontrar bebidas como matcha, cafés y jugos, mientras que de alimentos puedes encontrar ensaladas, sándwiches y postres. Además, es una cafetería pet friendly.



SPG





TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NUEVO LEÓN

Taquerías icónicas de NL

Por su importancia en el imaginario metropolitano es que se celebran las taquerías que con su constancia y delicias han logrado hacerse de un nombre entre su clientela. Recomendados, destacados y hasta históricos, pues algunos cuentan con cuatro o casi cinco décadas en la ciudad, éstas son solo algunas que se mantienen presentes desde hace tiempo. Definitivamente aún quedan muchas taquerías con historias por reconocer y a las cuales dar crédito. Pues Monterrey es una ciudad con una cultura taquera que la acompaña desde su crecimiento como urbe, que evoluciona con ella y sobrevive como una de las predilecciones de los regios.



📍 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

TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

El Ramirón

MTY



Lo más vendido

Los piratas.

Entrevista: Sra. Antonia, (dueña)

¿Cuándo y por qué pusieron los tacos? dueña)

Tenemos como 32 años. Empezamos mi esposo y yo, luego una hermana de mi esposo nos ayudó. Conforme fue pasando el tiempo ocupamos más gente. Primero empezamos por Ruiz Cortínez, ahí no nos dio resultado. Fue hace como unos 20 años que pasamos a ese localito. Un cuñado mío trabajaba en otro negocio de tacos. Ahí él aprendió y decidió poner su negocio; después nos ayudó a poner el de nosotros.

¿Siempre han estado de noche?

Tratamos de cubrir el horario al que está el cliente acostumbrado. Cuando estuvo muy feo en la ciudad nosotros nos poníamos de 6 de la tarde hasta las 3 de la mañana, pero los clientes se iban dando vueltas buscándonos. Decidí volver al horario normal, los clientes que van con nosotros, que van a los antros y nos conocen, llegan y están seguros de que ahí estamos.

¿Por qué eligieron ese nombre?

Por Moisés Sáenz está el iniciador de los piratas, mi cuñado. El señor Saúl, el trabajaba en un puestecito, en ese entonces se llamaban los tacos 7 Mares. Se sale y empieza otro negocio. Ahí vendían tacos, quesadillas, alambres y frijoles, me parece. Él nos platica que fue un cliente el que le pidió una quesadilla con un pedacito de tocino y le dijo “el tocino córtalo en la carne, piratéamelo”. Y de ahí empezó la gente con los piratas, así se fundó.

residente.mx

TAQUERÍAS[®]
ICÓNICAS^{DE}
NL

TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

Taquitos Mode



Lo más vendido

Taquitos de frijol y barbacoa.

Entrevista: Don Modesto Orozco (dueño)

¿Cuándo inició con los tacos?

En el año 1970.

¿Qué ha aprendido del negocio durante estos años?

A ser constantes en nuestro servicio y calidad.

¿Qué siente de ser parte de la historia de la ciudad?

Es un gran orgullo para mí y mi familia, sobre todo agradezco a la gente por su preferencia.

¿Por qué sus tacos siguen siendo tan solicitados?

Quizás, como dije antes, la constante atención al cliente, incluyendo el servicio a domicilio que ofrecemos, pues es una gran comodidad.

¿Cómo ha mantenido la calidad de su producto?

Por nuestro especial cuidado en la elaboración de los guisos.

TAQUERÍAS[®]
ICÓNICAS^{DE}
NL

residente.mx

TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

Tacos Don Pancho

MTY

SPG

SNN

APO

GPE

STA



Lo más vendido

Carne, chicharron y frijol.

Entrevista: Marisela González Carrillo (dueña)

¿Cuándo empezaron los tacos?

Un día mi papá estaba haciendo la salsa en los Tacos Javier, donde él solía trabajar, y al momento de estar preparando la salsa se le cayeron ciertos productos y le gustó cómo quedó.

¿Quién continuó con los tacos?

Nuestro padre muere en el 83, de una cirrosis hepática. Mi mamá se quedó a cargo del puesto; posteriormente, nuestra madre fallece en el 90 y nos quedamos los cinco hermanos. Nos hicimos cargo, enfrentando desafíos como el desalojo de su puesto original y la competencia de otros vendedores.

¿Cuántos locales tienen?

Hemos experimentado un crecimiento significativo, ya que logramos abrir múltiples sucursales en diferentes municipios del área metropolitana y hemos logrado mantener la autenticidad de sus tacos originales, diferenciándose de otras franquicias similares.

¿Cómo se hizo famosa la salsa?

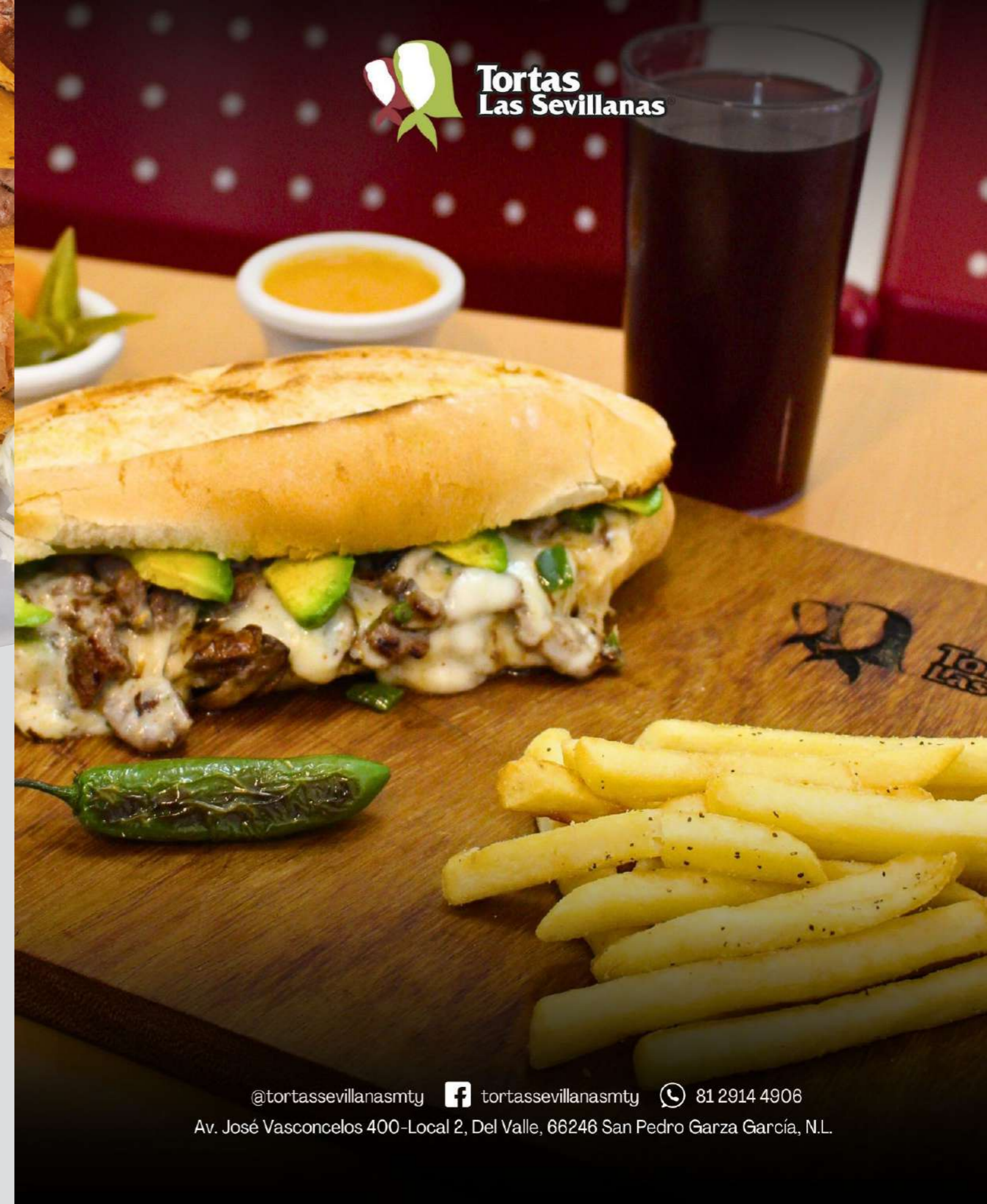
La forma de servir la salsa ha evolucionado a lo largo de los años, desde cucharones de aluminio hasta vasos desechables, lo que ha contribuido a su popularidad. La salsa se ha convertido en un elemento distintivo de los Tacos Don Pancho y es considerada uno de los factores clave de su éxito.

residente.mx

TAQUERÍAS[®]
ICÓNICAS^{DE}
NL



Tortas
Las Sevillanas



@tortassevillanasmtty



tortassevillanasmtty



81 2914 4906

Av. José Vasconcelos 400-Local 2, Del Valle, 66246 San Pedro Garza García, N.L.

TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

Doña Mary La Gritona



Lo más vendido
Se vende de todo

Entrevista: María de la Luz (dueña)

¿Cuánto lleva en el puesto?

Más de 20 años, aquí mismo y dos años después pusimos el comedor.

¿Y cómo empezó, quién tuvo la idea?

¿La idea?, Fue mía.

¿Y empezaron con cierto tipo de tacos?

No, ofrecíamos todo esto [señala la lista], es más, ofreciendo más pero era demasiado del trabajo para mí, y sí quité unos.

¿En qué le ayuda su familia?

Mi esposo, aparte de hacerme feliz, en todo. Todos mis hijos trabajan. Todos. A todos los chicotes, todos tienen que hacer algo. Unos tienen que ir a surtir, bolear la harina, bañar al perro, todos trabajan.

¿Viene gente que la conoce desde el principio?

Claro que sí. Tengo clientela que 12 años está comiendo machacado con huevo.

Dicen que recuerda la orden de los clientes que siempre vienen. ¿Cómo le hace?

Todo está en la cabeza, nada se pierde. Es cuestión de recordar y es muy fácil porque cada quien tiene algo que le gusta.

residente.mx



TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

Los Gigantes



Lo más vendido
Tacos a la Siberia.

Entrevista: Sr. Rolando Lara (dueño)

¿Cómo empezó todo?

El negocio lo empezó mi abuelo, Julio Garza, en el 69 y empezó pues chiquito. Un primo de él le propuso la idea de poner una taquería, de tostadas y tacos.

Cuando empezaron, ¿Qué tipo de tacos ofrecían?

Eran tostadas y tacos tipo Siberia.

¿Ha cambiado algo a través de los años?

Sí, fíjese que antes nada más eran tres platillos: tostadas, tacos y caldo. Ahorita tenemos yo creo, hijole, unos 25 platillos. Taco suizo, tostadas, tacos, taco enmolado, flautas y así siguió creciendo el menú. Nos hemos ido acoplando poco a poco a la gente.

¿Qué le piden la gente en cuestión de tacos?

El taco tipo Siberia es el fuerte con nosotros, pero un plus que ahora ofrecemos es la variedad de platillos.

¿Qué le comenta la gente?

A mí me toca mucho que llega gente grande y gente que dice "Nooo, a mí me traían de chiquito y siempre ha sido lo mismo y qué rico está" y pues como que les recuerda a su infancia.



residente.mx



Una líder con visión y compromiso

En un hecho sin precedentes para la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) en Nuevo León, la Lic. **Kathia Guajardo Bosques** asumió la presidencia para el periodo **2025-2026**, convirtiéndose en la **primera mujer en la historia en liderar este organismo** y marcando el inicio de una nueva era de transformación y liderazgo en el sector gastronómico del estado.

Uno de sus principales objetivos es preparar a la industria restaurantera para el Mundial de Fútbol 2026, un evento que traerá una derrama económica importante y pondrá a Nuevo León en los ojos del mundo. Su liderazgo será clave para garantizar que el estado aproveche esta oportunidad al máximo.

Un liderazgo que inspira

Desde el primer momento, **Kathia Guajardo dejó claro que su gestión estará marcada por la innovación, la capacitación y el fortalecimiento del sector restaurantero**, con una visión de crecimiento sostenible y de impacto a nivel nacional e internacional. Durante su discurso de toma de protesta, enfatizó la importancia del liderazgo femenino y la necesidad de una industria más equitativa, competitiva y preparada para los desafíos del futuro.

El presidente saliente, Daniel García Rosales, reconoció la capacidad, el compromiso y la energía con la que Kathia Guajardo asume este nuevo reto, destacando que su visión fresca y su experiencia serán fundamentales para **impulsar el crecimiento del sector y posicionar a CANIRAC Nuevo León como un referente a nivel nacional**.

La ceremonia contó con la presencia de figuras clave del gobierno estatal, como la Secretaria de Turismo, Maricarmen Martínez, y el Secretario del Trabajo de Nuevo León, Federico Rojas, quienes respaldaron la gestión de Guajardo Bosques y reafirmaron su disposición a colaborar en el fortalecimiento de la industria.

“Este es el momento de evolucionar, de fortalecer nuestras raíces gastronómicas y de proyectar a Nuevo León como un referente mundial en hospitalidad y servicio”, afirmó con determinación ante un auditorio compuesto por empresarios, funcionarios y líderes del sector.

Con una determinación inquebrantable, **Kathia Guajardo inicia una gestión histórica que no solo romperá paradigmas, sino que también consolidará el futuro de la gastronomía en Nuevo León bajo un liderazgo firme, visionario y transformador**.

Un plan de acción ambicioso y estratégico

Con una estrategia bien definida, **su liderazgo se enfocará en cuatro pilares fundamentales:**

- 1. Capacitación e innovación:** Implementación de programas de formación para elevar la calidad y profesionalización del sector.
- 2. Fortalecimiento de redes y alianzas estratégicas:** Creación de espacios de colaboración entre restauranteros, proveedores y autoridades.
- 3. Proyección internacional de la gastronomía neoleonesa:** Posicionar a la industria restaurantera del estado como un referente global.
- 4. Bienestar laboral y equidad de género:** Impulsar condiciones justas y oportunidades de crecimiento para todos los trabajadores del sector.

¿Dudas?, ¿Asesoría?, ¡CONTÁCTALOS!

Av. Constitución No. 1527, Obispado, Mty, N.L.
Tel. (81) 8340 2996
Correo: monterrey@canirac.org.mx
Redes sociales: @CANIRACNUEVOLEON





29. EN PORTADA: LA MAZATLECA



Divina Tierra
CAFETERÍA

MARTES - DOMINGO
8:00 AM - 6:00 PM

f DIVINA TIERRA CAFETERÍA @cafeateriadinivaterra @divinatiercafeateria

Carr. a Colombia 211, Dieciséis de Septiembre 66058, Escobedo N.L.



En Portada

La Mazatleca: el sabor de Mazatlán en cada platillo.

La Mazatleca: el sabor de Mazatlán en cada platillo. Si buscas una experiencia culinaria que te transporte directamente a Mazatlán, **La Mazatleca** es el lugar ideal. Este restaurante, que comenzó su historia en 2014 frente a la playa en la Zona Dorada de Mazatlán, Sinaloa, fusiona la tradición de la costa del Pacífico con un ambiente familiar, cálido y acogedor, ofreciendo, desde hace más de 10 años, una gran variedad de platillos del mar, destacando en cada uno de ellos el sabor y la frescura de sus ingredientes.

Ubicado en la planta baja de Plaza Auriga, en San Pedro Garza García, **La Mazatleca** presenta un menú con tacos, aguachiles y sus clásicas tostadas, como **La Dolores:** una tostada con cama de aguacate y mayo chipotle, atún marinado, jicama y una reducción de jamaica. No te puedes perder el **Arrecife de Mariscos** con camarón, pulpo y atún estilo tempura, en un aderezo spicy, bañados en una reducción de vino tinto y ajonjolí negro; o las ya favoritas de los comensales, **Chorreadas Carnavaleras:** dos deliciosos sopos de maíz con asiento de puerco, queso, camarón y pulpo cocidos a la mantequilla y ajo, acompañados de cebolla curtida, rábanos y guacamole.

Además de ofrecernos verdaderas obras maestras de la cocina fusión marisco-mexicana en cada uno de sus platillos, **La Mazatleca** es una experiencia completa; su decoración, inspirada en la cultura del hermoso puerto mazatleco, hace que cada detalle evoque la frescura del mar, el calor del sol y la belleza de sus atardeceres.

La Mazatleca y su fundador, Munir Aun, siguen creciendo y evolucionando, siempre fieles a sus raíces sinaloenses, y hoy más que nunca con el firme propósito de seguir ofreciendo platillos de la más alta calidad y sabores exquisitos, sin dejar de lado el excepcional servicio que los ha caracterizado.

Su compromiso con la excelencia ha sido clave para que, en solo dos años desde su llegada a Nuevo León, **La Mazatleca** haya logrado consolidarse como un referente de la gastronomía del Pacífico entre los regiomontanos. Gracias a este éxito, la apertura de su segunda sucursal ya es una realidad, y será inaugurada en el verano de 2025 en Plaza Sikara, sobre la Av. Leones, al Poniente de Monterrey.

@la.mazatleca

Pulpo Zarandeado

Callo de Hacha



LA MAZATLECA

FRESCO DEL MAR CÁLIDO DEL CORAZÓN

• OpenTable® Rappi Uber Eats

la.mazatleca La Mazatleca Plaza Áuriga, S.P.G.G. 81 1166 0870

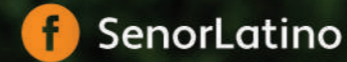




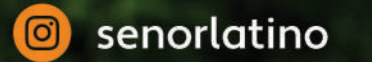
CUARESMA

Los platillos más icónicos y representativos de la temporada de cuaresma

Durante la Cuaresma, la gastronomía se llena de sabores frescos y tradicionales, con platillos que destacan por su sazón y significado cultural. En este contexto, te presentamos una selección de 10 deliciosas propuestas culinarias ideales para esta temporada y tres opciones de restaurantes donde los puedes encontrar.



www.senorlatino.com



HAMBURGUESA
DE CAMARÓN



¡Delicioso y Siempre Irresistible!



En portada



Mojarra

Las Palapas
Los Arcos
La Costera de Mazatlán

residente.mx



En portada



Aguachile

Barra 22
El Mazatlán
El Perihuate

residente.mx

En portada

En portada



Chile Relleno

Buchakas
Los Frijoles
Buffet Picas

residente.mx



Molcajete de Mariscos

Ceviches y Aguachiles El negro
Los Arbolitos de Cajeme
El Agasajo

residente.mx



En portada



Sopa de Mariscos

Campomar
Cabanna
Black Market Cocina de Ensenada

residente.mx



En portada



Limonada

La Mazatleca
Super Salads
Barra 22

residente.mx

En portada



Tacos Gobernador

Los Arcos
Cabanna
Martinez Tijerina
residente.mx

En portada



Cóctel de Camarones

Sr. Limón
El Costeñito
La Mazatleca
residente.mx



En portada



Tostada de Mariscos

El Chamalito
Ceviches y Aguachiles El negro
Kumamoto Mariscos

residente.mx



En portada



Enchiladas

Taquería Juárez
Tacos el Guero
Sanborns

residente.mx

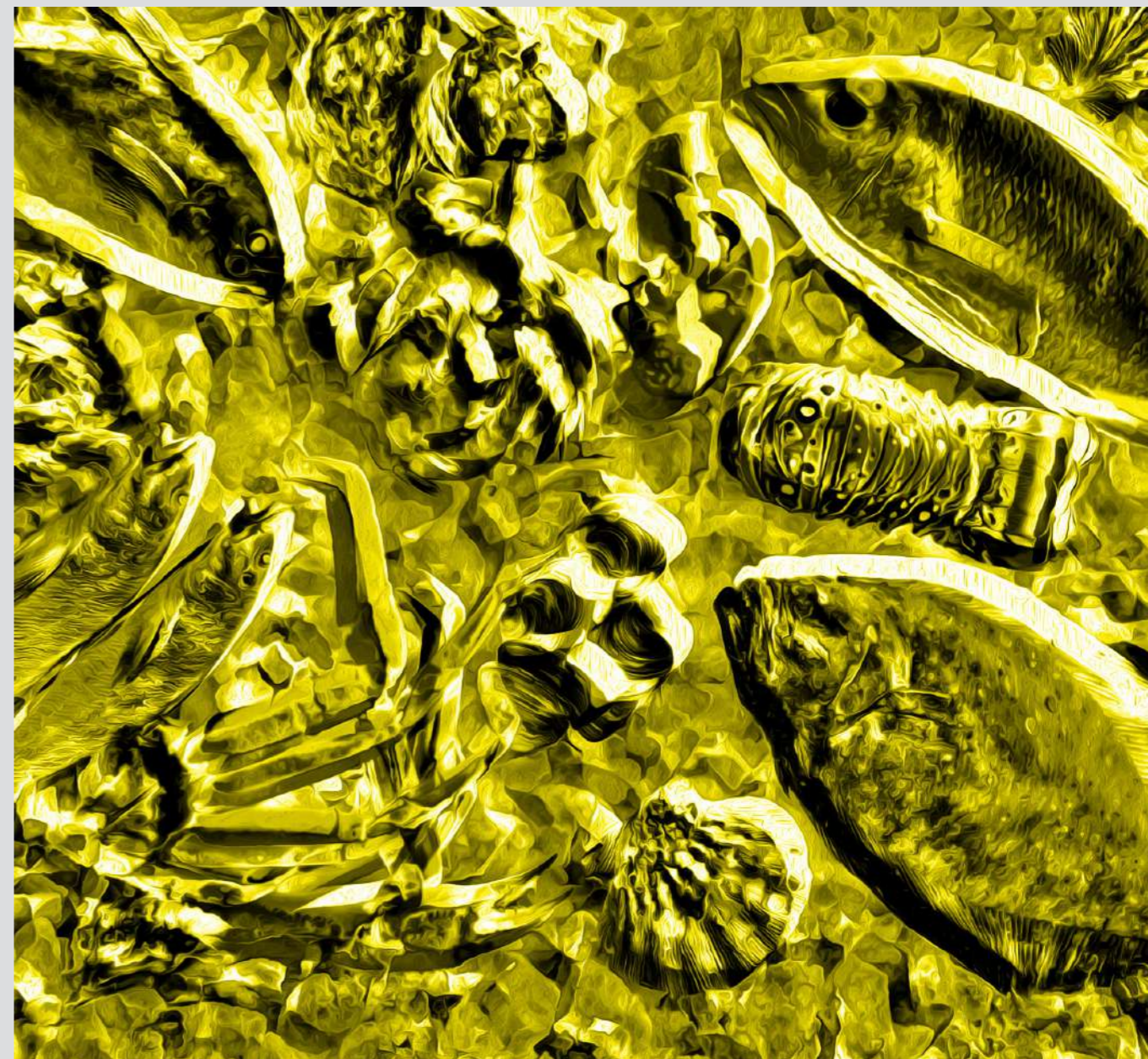
Los
rostros
detrás
del sabor



Kathia, Hugo y Karen Guajardo

El Jonuco y Vernáculo

residente.mx



45. EN TENDENCIA: COMIDA DE CUARESMA



Análisis

COMIDA DE CUARESMA

Una tradición gastronómica: El sabor de la Cuaresma en Monterrey

Se acerca la **Cuaresma**, marcando el inicio de la temporada de Semana Santa, comenzando el 5 de marzo con el Miércoles de Ceniza.

Esta tradición religiosa se practica durante los 40 días previos a Semana Santa, en referencia a los 40 días que Jesús pasó en el desierto. La costumbre dicta que durante estos días se deben evitar las carnes rojas, así como la práctica de ayunos y oraciones. Además, se considera que son tiempos de reflexión, por lo que mucha gente busca hacer caridades y pasar tiempo con sus seres queridos.

Las familias regias se preparan para disfrutar de una serie de platillos tradicionales que, además de ser deliciosos, respetan las costumbres religiosas del ayuno y la abstinencia de carne. Algunos de los más representativos son la mojarra preparada con papas, arroz y ensalada como acompañamientos; también se encuentran entre los favoritos los cócteles de mariscos como el camarón o el ceviche. Sin embargo, uno de los sabores más tradicionales de esta época es la capirotada, que se disfruta durante

las reuniones familiares, la cual también puedes encontrar como en algunos de los restaurantes más caseros o tradicionales de Nuevo León. Este postre lleno de sabor, textura y colores es parte esencial de las comidas que se sirven en los hogares regios durante estos días.

Más allá de las actividades religiosas, la **Cuaresma** es un momento de unión para las familias regias, donde se aprovecha el tiempo para una profunda introspección, marcado por una mezcla única de religión, cultura y tradición. El cambio de ritmo en la vida cotidiana, con la disminución del consumo de carne y la dedicación a la oración, hace que Monterrey se convierta en un lugar de respeto por las tradiciones. A través de rituales litúrgicos, comidas típicas y celebraciones populares, los regiomontanos mantienen vivas las costumbres que se transmiten de generación en generación. La ciudad ofrece un espacio de encuentro, devoción y celebración, haciendo de la Cuaresma un tiempo especial que conecta a la comunidad con sus raíces espirituales y culturales.

En tendencia

RECOMENDACIONES RESIDENTE



CAMPOMAR

Fundado en 1979 en Ixtlán del Río, Nayarit, Campomar es un restaurante de mariscos que ofrece una experiencia culinaria tradicional nayarita. En Monterrey, se encuentra en el complejo Arboleda, en San Pedro Garza García. Entre sus platillos destacados están el zarandeado de Nayarit, el chicharrón de pescado y los mixteados.



SPG



BARRA 22

Fundado por una familia sinaloense en 2016, Barra 22 se especializa en mariscos al estilo de Mazatlán. Con sucursales en Cumbres, Tec, Paseo La Fé, Estadio Mobil Súper, La Presa y próximamente en Mc Allen ofrece un ambiente relajado y auténtico. Entre sus platillos destacados se encuentran los maristacos y los ceviches.



MTY SNN



LA PLAYITA

La Playita es un restaurante en Monterrey que ofrece una variedad de platillos mexicanos y mariscos en un ambiente familiar. Ubicado en Av. Paseo de los Leones 421, Mitras Centro, Monterrey, NL, está abierto de lunes a domingo, de 12:00 a 23:00 horas. Ofrece servicio a domicilio a través de Uber Eats.



MTY



residente.mx



TOP DEALS 4

POR SÓLO \$189



GRILL CHICKEN PASTA



QUESADILLA ÁRABE PERSONAL



PINZA PIZZA



CARAMEL CHEESE BURGER

PLATILLO, ENSALADA Y BEBIDA (REFRESCO, LIMONADA O NARANJADA)

VÁLIDO DE LUNES A JUEVES DE 12:00 PM A 5:00 PM. VIGENCIA AL 30 DE ABRIL DEL 2025.

PIDE ESTE DEAL Y LA CERVEZA DE LA CASA O COMERCIAL SOLO TE CUESTA

\$40



RECOMENDACIONES RESIDENTE



CEVICHES & AGUACHILES EL NEGRO

Ceviches & Aguachiles El Negro en Nuevo León es el lugar ideal para disfrutar de mariscos frescos. Especializado en ceviches y aguachiles, destaca por su aguachile negro, preparado con camarones frescos y su salsa especial. En su menú también encontrarás tacos de pescado, tostadas y cócteles. Su ambiente relajado es perfecto para compartir con amigos y familiares, especialmente en los días calurosos.



ABISAL

Abisal Seafoods, ubicado en San Pedro Garza García, Nuevo León, se especializa en pescados y mariscos frescos. Su ambiente casual es ideal para disfrutar de platillos como fish and chips y tacos de langosta. Ofrece opciones para llevar y cuenta con estacionamiento accesible.



MARISCOS EL GORDO

Mariscos El Gordo, ubicado en Nuevo León, ofrece una atmósfera relajada con temática marina. Su especialidad es el cóctel de camarón, preparado con ingredientes frescos y salsas caseras. Entre sus platillos más populares destacan los tacos de pescado y las tostadas de ceviche. Entre semana permite disfrutar de promociones especiales.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



LOS ARCOS

Fundado en 1977 en Culiacán, Sinaloa, Los Arcos es reconocido por su cocina de mariscos del Pacífico. En Monterrey, cuenta con sucursales en Garza Sada y Morones Prieto, ofreciendo platillos como el Taco Gobernador y el Filete Culichi.



PERIHUETE

Fundado en 2021 por una familia sinaloense, El Perihuete ofrece una atmósfera relajada con toques de playa en el casco de San Pedro. Con su especialidad en ceviches y mariscos, es famoso por el Clamato Plebe y platillos como el Tosti Peri y el Taco Peri de pulpo.



PEXCA

Pexca Cocina de Mar, ubicado en el Mercado Vía Cordillera de Santa Catarina, Nuevo León, ofrece una variedad de platillos marinos como tacos de salmón, ceviches y aguachiles. Su horario de atención es de martes a domingo, con horarios que varían según el día. Para más detalles sobre su menú y horarios, puedes visitar su página en Rappi.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



SAVE

Fundado en honor a Guasave, Sinaloa, el restaurante SAVE en San Pedro Garza García ofrece recetas tradicionales de la playa Las Glorias. Su ambiente evoca la alegría y hospitalidad de la región costera del norte de Sinaloa. Entre sus platillos destacados se encuentran el Salmón Martell Especial y los Camarones SAVE.



COCTELERÍA EL RICAS

Ubicado en Monterrey, Nuevo León, Coctelería El Ricas ofrece una variedad de mariscos frescos. Entre sus platillos se encuentran ceviches, aguachiles, coctéles tostadas y caldos. El ambiente es festivo y el servicio es atento. Es un lugar adecuado para disfrutar de una comida con amigos o familiares.



MARISCOS DON ARTURO

Fundado en 1980 por Don Arturo Salazar, Mariscos Don Arturo ofrece sabores del Pacífico en Nuevo León. Con varias sucursales, incluyendo Santiago y San Pedro Garza García, su menú destaca por una variedad de mariscos frescos como la torre de mariscos, camarones rocka, cazuela capitán y tacos gobernador de camarón.



SUCURSAL SATÉLITE

PLAZA LAURELES, P.º DEL ACUEDUCTO 6701, 64970 MONTERREY, N.L.

SUCURSAL SANTA LUCÍA

TORRE LUZÍA, C. WASHINGTON 1414-OTE, CENTRO, 64000 MONTERREY, N.L.



OPINIÓN

Entrevistas

Guillermo González Beristáin

Kathia Guajardo

Jonatán Gómez Luna

Adrián Herrera

Doña Mary “La Gritona”

Pati Jinich

Ricardo Torres

Carito Lourenço

EL PIPIRIPAO®

¡HA DE SER POR MI SABOR!



CABRITO, CARNE ASADA Y MÁS

[f ELPIPIRIPAUGRILL](#) [@ PIPIRIPAUGRILL](#) [📍 ELPIPIRIPAU.MX](#) ☎ 81 8016 7999

MERCADO JUÁREZ

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

OPINIÓN

**Guillermo González Beristáin**

Originario de Ensenada, Baja California, estudió Administración de hoteles y restaurantes en el Mesa College de San Diego, posteriormente se graduó con honores del The Culinary Institute of America, en Nueva York.

¿Cómo balanceas precio/calidad? A partir de la pandemia, la gente empezó a invertir más en experiencias. Un reflejo perfecto, creo que podrían ser los conciertos, donde la gente está pagando más por ir a ver las presentaciones y es una cuestión de vivir la experiencia. Un restaurante se ha convertido en lo mismo: para ti lo más importante puede ser la comida, para mí lo más importante puede ser la música, para alguien más puede ser la mesa donde está sentado. Me refiero a “¿Dónde estoy? ¿En el comedor? ¿Y quién me está viendo?”, es decir, la música puede ser la diferencia entre pedir la cuenta y pedir un carajillo. Son muchas cosas las que influyen y las que te dan el valor. Ejemplo, obviamente la cocina es muy importante, pero una mala comida te la puede llegar a salvar un gran servicio; un mal servicio no lo puede salvar una gran comida, porque un buen servicio es elemental en todo restaurante, eso es lo que te hace regresar, es lo que te hace acordarte y lo que te hace pensar la siguiente vez si ir a ese lugar o no ir. Un mal servicio no se perdona nunca; por lo que es la suma de muchísimos factores y todo está costado. Al final, la comida se tiene que vender con base en todos esos costos que tenemos que tener; entre más cara es la materia prima, mayor es el precio que tienes que tener.

OPINIÓN

**Kathia Guajardo**

Presidenta de CANIRAC N.L.
Copropietaria de Vernáculo y El Jonuco, unos de los mejores restaurantes de comida norestense de México

¿Cómo balanceas precio/calidad? Lograr un equilibrio entre precio y calidad es uno de los mayores retos en la industria gastronómica, especialmente cuando las percepciones del público sobre lo que es o significa “calidad” pueden ser tan subjetivas. Lo importante es que el cliente pueda sentir que vale lo que paga, para eso tienes que definir claramente qué es calidad para tu marca desde los ingredientes, la ejecución, el servicio y la experiencia global como tal, es decir, desde la decoración, la música, hasta los pequeños detalles como la vajilla y la limpieza, todo debe hablar de calidad. Comunicar esto al cliente es clave para que entienda qué está pagando. Cuando el público percibe el esfuerzo detrás de cada detalle, el precio parece más razonable.

OPINIÓN

**Jonatán Gómez Luna**

Uno de los grandes representantes de la cocina mexicana contemporánea que actualmente forma parte de la llamada “nueva generación de chefs mexicanos”. Se graduó del CCA en la Ciudad de México y desarrolló una refinada técnica culinaria como practicante en algunos de los mejores restaurantes del mundo.

¿Cómo balanceas precio/calidad? Al final, toda experiencia tiene un costo, todo ingrediente también lo tiene, hay gente que envuelve una experiencia disfrazando el ingrediente, y eso es lo peor que puede existir ahora mismo, todos los restaurantes son de ingrediente, todos son de producto y el cocinero se tiene que encargar de que tengan el mejor producto, la relación viene con todo lo que envuelve la experiencia, ese es el costo que paga el cliente, que los ingredientes tienen que ser de máxima calidad, cueste lo que cueste, claro que hay que buscar también las temporalidades, que si ciertos productos son de temporada, eso ayuda muchísimo al costo, porque se consigue más fácil y hay abundancia, y esto es tal vez en donde más puede ser certero, en la temporalidad, buscar la mejor proveeduría, la cercanía, las colaboraciones, las alianzas estratégicas, eso es bastante interesante para el cocinero, poder tener el mejor producto, al mejor precio y sobre todo justo, tanto para el chef como para el proveedor.

OPINIÓN

**Chef Adrián Herrera**

Chef autodidacta que ha conquistado el mundo de la gastronomía con su creatividad, pasión y habilidades culinarias. Además de ser reconocido por sus creaciones en la cocina, también es escritor y fotógrafo, lo que demuestra su versatilidad y amor por el arte en todas sus formas.

¿Cómo balanceas precio/calidad? Se puede engañar a muchas personas pero no a todas. Hay gente que sí puede diferenciar entre un corte mediocre de uno bueno. Con el vino, lo mismo. La moda siempre será eso: una llamarada de petate. Si el restaurante de moda se aleja de las propuestas gastadas, la copia, la mediocridad y el mame, tiene una buena oportunidad de salir adelante. La mayoría truena en menos de un año. Se requiere ser honesto, tener buen servicio, ofrecer ingredientes de calidad y preparados con las técnicas adecuadas y nunca meter ingredientes chafos para bajar costos. Como dije, la gente se da cuenta.

OPINIÓN



Doña Mary “La Gritona”

Nacida en Monterrey, Nuevo León, en una familia de ocho hermanos, una mujer de carácter que se fue abriendo paso, al día de hoy tiene un restaurante de tacos mañaneros con una mención Michelin.

¿Cómo balanceas precio/calidad? Depende de muchos factores y tiene que ver mucho también de sazones, buscar los mejores productos y saber hacer y aprovecharlos de la mejor manera, que tan basto eres con la comida y todo lo que implica darles a los clientes un servicio y un producto que los haga sentir contentos y satisfechos con lo que pagaron por lo que adquirieron, desde la materia prima, revisar que el queso sea de buena calidad, que la carne no solo sea buena, si no que también este bien preparada, que si lo que vendes son tacos, que los tacos estén bien servidos, es poner atención en cada detalle y asegurarse que el precio sea justo, que el cliente sienta que vale lo que paga. Personalmente, creo que hay que ser más selectivos en las prioridades, en donde quizá no nos vayamos a preparar para vender a multitudes, pero porque no vas a descuidar la calidad de lo que vendemos, es cuidar que el producto final sea bueno.

OPINIÓN



Pati Jinich

Chef mexicana, ganadora de prestigiosos reconocimientos, conductora de televisión, autora de libros de cocina y conocida por su serie de televisión, Pati's Mexican Table. Es la chef residente del Instituto Cultural Mexicano en Washington, D.C., desde 2007.

¿Cuál es tu restaurante favorito y el que más frecuentas? Hay tantos restaurantes en México dignos de ser recomendados, el restaurante de Karen, se llama Nido, es una comida de apapacho, además de Nido están Maximo Bistrot, Contramar y Roseta y personalmente Cardenal que es un imperdible.

OPINIÓN

**Chef Ricardo Torres**

Originario de Monterrey, Nuevo León, estudió la UERRE alimentos y bebidas, Chef en National Geographic, con experiencia de puestos como La finca Durango, Eurest Services USA y Taller gastronómico polanco, con experiencia en el programa televisivo regiomontano en la cocina con Gerónimo.

¿Cómo balanceas precio/calidad? Lograr un equilibrio entre precio y calidad en el negocio gastronómico es uno de los mayores retos, ya que las expectativas de los clientes van más allá de la de la comida misma y abarcan la experiencia que se les ofrece. El hecho de que los clientes estén dispuestos a pagar más por una mejor experiencia, aunque no necesariamente por una calidad de comida superior, indica que los factores intangibles (como el ambiente, el servicio y la exclusividad) juegan un papel fundamental en su percepción de valor. El balance entre precio y calidad no es solo una cuestión de la comida en sí, sino también de cómo se presenta y se integra a la experiencia general. Al comunicar claramente lo que justifica el precio, ofrecer una experiencia única y mantener la consistencia, puedes lograr que los clientes no solo acepten, sino que valoren los precios más altos. La clave está en crear un valor percibido que sea mayor que el costo.

OPINIÓN

**Carito Lourenço**

Es Co-Dueña del restaurante Fierro en la localidad de Valencia, España. Recibió una estrella Michelin, considerada el Oscar de la gastronomía, por su restaurante ubicado en esa ciudad española.

¿Cómo balanceas precio/calidad? Lograr un equilibrio entre precio y calidad es muy subjetivo. Nosotros nos enfocamos en ofrecer una experiencia que sea top para el comensal y sostenible para el restaurante. Damos lo mejor que podemos dar en cada momento y, por supuesto, siempre, cada día, un poquito más. Un restaurante michelin o de alta cocina, entrega calidad no solo en la calidad de los ingredientes, sino también en la cristalería, la mantelería, cubertería, servicio, etc. Entonces, la clave no solo está en conocer el valor real de cada plato, sino que hay que valorar los costes indirectos de lo que supone que un comensal se siente en tu mesa; en nuestro caso, en Fierro solamente para 12 comensales en cada servicio. El esfuerzo técnico que lleva prepararlos y el tiempo. En Fierro, priorizamos la transparencia: si usamos ingredientes excepcionales o técnicas complejas, eso se refleja en la experiencia.



Residente
Restaurant
Books

Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar



¡Ya disponible volumen VI!

Pídelo al teléfono: (81) 8044 9800
o en www.residente.mx

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares
[@residentemty](https://www.instagram.com/residentemty) | [residentemx](https://www.facebook.com/residentemx)



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.

65. PLATILLOS ICÓNICOS



Viejo Umberto's

Josephino's
residente.mx



Birriamen

La Birrieria 94
residente.mx



Sushi boat
Yama-to
residente.mx



Filete con setas al ajillo
Nueve Fuegos
residente.mx



Torta Original

Tortas Bernal

residente.mx



71. GASTRO DESTINOS

RECOMENDACIONES RESIDENTE

SALTILLO



LULÚ COCINA Y VINO

Un restaurante originario de Saltillo, Coahuila, con un estilo contemporáneo que combina el uso de madera con la luz cálida y detalles en negro que le ayuda a tener una atmósfera sofisticada y relajada, creando el ambiente perfecto para ir con amigos o en pareja, entre su menú puedes encontrar platillos como pastas, mariscos o cortes al asador que no te puedes perder.



CASA 1900

Ubicado en el corazón de Saltillo, en la calle Praxedis de la Peña 331, Zona Centro. Casa 1900 ofrece una experiencia culinaria que fusiona la innovación con un toque clásico. Su menú incluye tacos, sopas, pastas, cortes a la parrilla, ensaladas, mariscos y caldos. El ambiente es ideal para compartir con amigos, y su terraza es un espacio destacado para disfrutar de la vista y la música en vivo.



LA CONDESA

Ubicado en Saltillo, La Condesa Brunch ofrece desayunos y almuerzos en un ambiente acogedor. Entre sus opciones destacan los chilaquiles y una variedad de platillos internacionales.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

SALTILLO



CAPRIVI

Inaugurado en abril de 2024, Caprivi Saltillo fusiona la gastronomía internacional con sabores regionales del noreste. Ubicado en Blvd. Eulalio Gutiérrez Treviño 5218 ofrece una experiencia culinaria única en un ambiente acogedor. Destacan platillos como el cabrito al horno y el filete de res en salsa de mezcal.



BRAVA

Inaugurado en septiembre de 2024, Brava SteakHouse Mx en Saltillo ofrece una experiencia culinaria que celebra la tradición y la innovación. Destaca por sus cortes finos y una selecta variedad de vinos. El ambiente combina elegancia y comodidad, complementado con música en vivo. Es recomendable reservar con anticipación debido a su popularidad.



HUMONEGRO

Inaugurado en noviembre de 2022, Humonegro se ubica en Jesús Valdés Sánchez 1861, colonia El Olmo, Saltillo. El restaurante ofrece cocina mexicana tradicional en un ambiente que incluye una terraza rodeada de árboles. Entre sus platillos se encuentran carnitas de lengua y costilla confitada en adobo con elote. Su coctelería de autor complementa la experiencia.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

SALTILLO



AGUSTIN JAIME'S

Ubicado en el centro histórico de Saltillo, Agustín Jaime's es un restaurante mexicano y terraza bar que rinde homenaje al legendario personaje local. Con un ambiente que evoca la tradición saltillense, es un lugar ideal para disfrutar de la gastronomía regional y la música en vivo. Su céntrica ubicación lo convierte en un punto de encuentro para locales y visitantes.



CASA VIEJA

Fundado en 1988, Mi Casa Vieja en Saltillo es un restaurante que ofrece almuerzos y comidas en un ambiente familiar. Ubicado en la ciudad, es un lugar ideal para disfrutar de la gastronomía local. Para más información, puedes visitar su página de Facebook.



DON TIBURCIO MUSA

Ubicado en Saltillo, Don Tiburcio Musa ofrece una variedad de mariscos y platillos mexicanos. Destacan los tacos de mariscos y los camarones zarandeados. El ambiente es relajado, ideal para comidas informales. Se encuentra en Blvd. José Musa de León, esquina con Benecio López Padilla.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

SALTILLO



LOS ADOBES

Ubicado en Saltillo, Los Adobes es un restaurante que ofrece una selección de platillos mexicanos en un ambiente familiar. Es conocido por su variedad de desayunos, donde destacan los chilaquiles y el jugo de naranja natural. Para la comida y cena, ofrece opciones tradicionales como enchiladas, cortes de carne y antojitos mexicanos. Con servicio todos los días de 8:00 a. m. a 11:00 p. m



BAIFO

Establecido en Saltillo, Baifo Restaurante se especializa en cabrito y carnes a la parrilla. Su ambiente es ideal para disfrutar de la gastronomía regional. Entre sus platillos destacados se encuentran el cabrito asado y diversas carnes a la parrilla.



AKARI

Akari Japanese Bistro en Saltillo ofrece una variedad de platillos japoneses, incluyendo sushi, ramen y tempura. Los clientes destacan la calidad de los ingredientes y la presentación de los platillos. Los comensales recomiendan especialmente los calamares Akari y la sopa ramen. El ambiente del restaurante es agradable, con un servicio atento y una decoración que complementa la experiencia culinaria.



MEJORES TAQUERÍAS

CIUDAD DE MÉXICO



EL CALIFA DE LEÓN

Fundado en 1968, El Califa de León es una taquería emblemática de la Ciudad de México, famosa por su taco Gaonera, preparado con filete de res en tortillas hechas a mano. Su enfoque en ingredientes de alta calidad y preparación sencilla lo ha convertido en un referente en la gastronomía local. En 2024, recibió una estrella Michelin, destacando su excelencia en el mundo de los tacos.



TACOS DEL VALLE

Llegando a la CDMX desde Monterrey en 2023, Tacos Del Valle trae sabores regiomontanos a la colonia Roma de Ciudad de México. Su ambiente combina tradición y modernidad, evocando las clásicas cenadurías mexicanas. Destacan sus tres trompos: carne asada, pork belly marinado y trompo negro fuego. El trompo mixto, que combina los tres, es especialmente popular.



RICOS TACOS TOLUCA

Fundado en 2003 por Rosa González y Ted Oliver Rossano, Ricos Tacos Toluca se ubica en la esquina de López y Vizcainas, en el Centro Histórico de la Ciudad de México. Especializados en chorizo verde y rojo artesanal estilo Toluca, sus tacos han sido reconocidos por la Guía Michelin. El local ofrece un ambiente sencillo, con algunos bancos rojos para los comensales.



MEJORES TAQUERÍAS

CIUDAD DE MÉXICO



TAQUERÍA ORINOCO

Fundada en Monterrey en 2015, Taquería Orinoco abrió su primera sucursal en Ciudad de México en 2017, ubicada en Av. Insurgentes Sur 253, Roma Norte. El ambiente evoca una taquería tradicional con rótulos hechos a mano y detalles de aluminio. Entre sus platillos destacados se encuentran los tacos de trompo y chicharrón de cachete.



TACOS EL PRIMO

Fundado hace más de 60 años, Tacos El Primo en Ciudad de México ofrece tacos de carnitas reconocidos por su sabor auténtico. Ubicado en la colonia San Rafael, el local brinda promociones como "compra 5 y recibe 1 gratis". Los clientes recomiendan disfrutar los tacos en el lugar para una mejor experiencia.



TACOS CHARLY

Fundado hace más de 60 años en Tlalpan, Tacos Charly es reconocido por sus tacos de suadero, elaborados según una receta familiar transmitida por el hermano de la actual propietaria, María Pozos. El ambiente es sencillo, con barras para comer de pie, se recomienda llegar temprano para evitar largas filas.



MEJORES TAQUERÍAS

RIVIERA MAYA



EL ÑERO

Fundado para ofrecer auténticos tacos al estilo de la Ciudad de México, Taquerías El Negro se ubica en la Avenida Juárez y Calle 45 de Playa del Carmen. El ambiente es sencillo y acogedor, ideal para disfrutar con amigos. Entre sus especialidades destacan los tacos de suadero, pastor y lengua, acompañados de una variedad de salsas.



BIRRIA DE LA 30

Fundado en Playa del Carmen, Birria de la 30 es un lugar dedicado a la birria de res en distintas presentaciones. Su ambiente casual permite disfrutar de tacos dorados rellenos de carne estofada y queso, servidos con un consomé especiado. También ofrecen quesabirrias y opciones en caldo. Su horario y ubicación lo hacen accesible para locales y turistas.



PINCHES TACOS SHOP

Fundado en Tulum, Pinches Tacos Shop ofrece una experiencia gastronómica que evoca la auténtica taquería mexicana. Al llegar, se percibe un ambiente vibrante y acogedor, ideal para disfrutar con amigos mientras se escucha música local. Entre sus especialidades destacan los tacos de pulpo y al pastor, acompañados de una variedad de salsas caseras.



MEJORES TAQUERÍAS

RIVIERA MAYA



TACOS Y TORTAS EL TÍO

Ubicado en el centro de Tulum, Tacos y Tortas El Tío es un puesto de comida que ofrece auténticos tacos y tortas mexicanas. Reconocido por su ambiente acogedor y precios accesibles, es un lugar frecuentado por locales y visitantes. Destacan sus tacos al pastor y tortas de cochinita pibil, preparados con ingredientes frescos.



TACOS RIGO

Fundado en 1988, Tacos Rigo se ha consolidado como un referente de los tacos en Cancún. Con un ambiente casual y familiar, ofrece una amplia variedad de tacos tradicionales, incluyendo pastor, suadero, tripa y arrachera. Entre sus opciones más pedidas están los tacos de surtida y las gringas de pastor. Además, cuenta con servicio a domicilio a través de plataformas como Uber Eats y Rappi.



TAQUERÍA PAPI

Una taquería del famoso Roberto Palazuelos, recién anunció su apertura a finales del 2024, con un estilo rústico creando una combinación muy estética y confortable. Entre sus especialidades se encuentran los tacos al pastor negro o rojo y los tacos de sirloin; también puedes pedir platillos como los alambres, papa asada, burritos o sus famosos King Nachos.



MEJORES TAQUERÍAS

TEXAS



TAQUERÍA EL VULCAN

Ubicada en 6533 Promenade Ave, Edinburg, Texas, Taquería El Vulcan ofrece auténtica comida mexicana en un ambiente casual. Especializada en tacos y burritos, es ideal para almuerzos y cenas. El servicio es rápido, aunque el espacio es reducido, por lo que es recomendable anticipar posibles esperas. Para mayor comodidad, cuentan con servicio de comida para llevar.



LA CURVA TAQUERÍA

Ubicada en Mission, Texas, La Curva Taquería ofrece auténticos tacos y platos tradicionales mexicanos en un ambiente acogedor. Entre sus especialidades se encuentran los tacos al pastor y la papa asada, acompañados de tortillas frescas y salsas caseras. El restaurante cuenta con opciones para llevar y servicio al aire libre, siendo ideal para grupos.



EL ÚLTIMO TACO

El Último Taco en Brownsville, Texas, es conocido por sus tacos auténticos y frescos. Los clientes disfrutan de su gran variedad de carnes, como pastor, asada y carnitas. Si buscas algo extra, no te pierdas sus deliciosas salsas caseras que acompañan perfectamente cada taco. Su ambiente casual y el servicio rápido lo hacen ideal para disfrutar una comida rápida pero sabrosa.



MEJORES TAQUERÍAS

TEXAS



LA TAQUIZA

Ubicado en 319 Sugar Rd, Edinburg, Texas, La Taquiza es un restaurante mexicano que ofrece una variedad de tacos auténticos y papas asadas rellenas. Los comensales pueden disfrutar de opciones como tacos de bistec y lonches, acompañados de guacamole y salsas tradicionales. El ambiente es acogedor, ideal para una comida casual. El restaurante ofrece servicio de entrega.



TACOS EL PLEBE

Tacos El Plebe en McAllen, Texas, es conocido por su excelente oferta de tacos al pastor y carne asada. Destacan por sus tortillas frescas y el sabor casero en cada platillo. Ideal para disfrutar de un buen taco con salsas variadas y un ambiente informal, perfecto para una comida rápida pero deliciosa. Visitarlo es una excelente opción si buscas un sabor auténtico y una experiencia casual.



LOS CUATES TACO SHOP

Los Cuates Taco Shop, ubicado en Mission, Texas, es un lugar casual donde se pueden disfrutar tacos tradicionales y otros antojitos mexicanos. Sus tacos al pastor y burritos son muy populares entre los locales, al igual que sus salsas caseras, que añaden un toque especial. El ambiente relajado y la atención amable hacen de este restaurante una excelente opción para una comida rápida y sabrosa.



天空のバー

SKY BAR

BY ——— amaterasu

THERE IS ALWAYS
SOMETHING HIGHER

58

@skybarnty

