





DE SINALOA PA' MONTERREY

MARISCOS, CHEVE Y CURA
AMBIENTE 100% FAMILIAR

VEN Y VISITANOS EN CUALQUIERA DE NUESTRAS SUCURSALES
TEC | PASEO LA FE | CUMBRES

PRÓXIMAMENTE
EL CERCAO | ESTADIO SULTAN | LA PRESA





En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
@marcomaschuy

TALENTO EN PORTADA
Pan Gabriel

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
Moisés Azuaje
Abisai L. Berlanga

DISEÑO
Ángela García
Ana Estrada

EDITOR DIGITAL
Andrea Palomo

CORRECCIÓN Y REDACCIÓN
Vanessa Marín

FOTOGRAFÍA
Israel Albornoz

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García
Griselda Tovar

RECURSOS HUMANOS
Asael 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 8, No. 107, JUL-AGO 2024). ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VIA 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

09 Cultura restaurantera

33 Recorridos zonales

49 En portada

59 Los Rostros Detrás del Sabor

73 Gastro Destinos

SAN CARLOS

— MORONES PRIETO —

TRAGOS DOBLES
TODO EL DÍA

Todos los días

#delmeronuevoleón

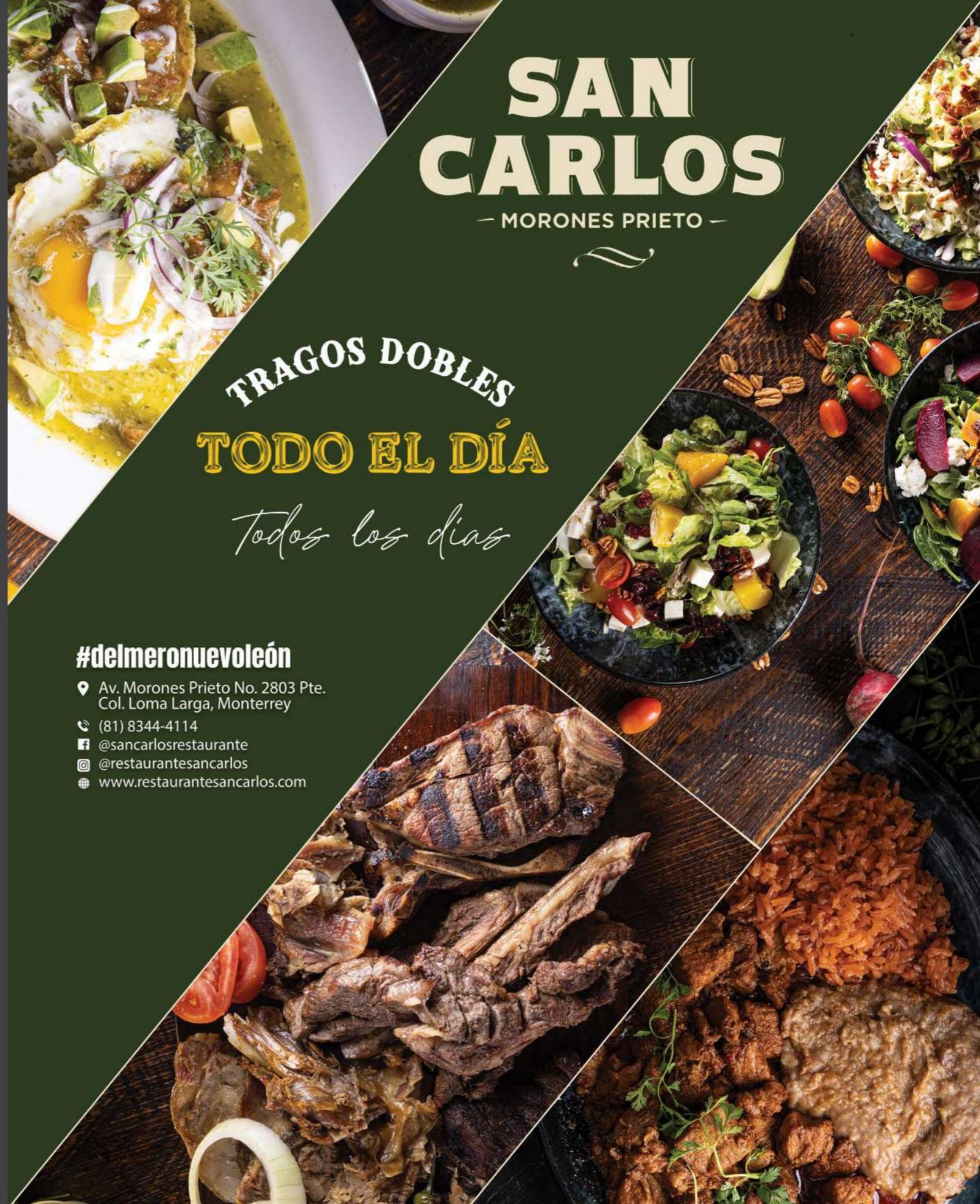
📍 Av. Morones Prieto No. 2803 Pte. Col. Loma Larga, Monterrey

☎ (81) 8344-4114

📱 @sancarlosrestaurante

📷 @restaurantesancarlos

🌐 www.restaurantesancarlos.com



Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Carretera



San Pedro



Desayunos



Icónico



Night



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Charla entre amigos



Munch



TERRAE

TRATTORIA REGIA

TACO DE PULPO



09. CULTURA RESTAURANTERA

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



Cultura
restaurantera

LEGADO RESTAURANTERO

Riex Delicatessen (1980 - 2022)

El sabor de la tradición. En la década de los noventa, la ciudad no tenía ni el número ni la diversidad de opciones culinarias que hoy se dan por sentado. Al abrir sus puertas en este contexto, el Riex Delicatessen se convertía en una especie de precursor de la transformación gastronómica que arribaría en los siguientes años. Ubicado en la avenida Humberto Lobo hacia el sur, se trataba de un establecimiento que vendía (como su nombre indicaba) carnes frías y otras delicias propias de la cocina europea. Salami, jamón de pierna, serrano, selva negra, quesos gouda, camembert y brie, aceitunas de todo tipo, panes, vinos y café se contaban entre los productos disponibles para los clientes, quienes además podían almorzar o cenar en el local diferentes platillos que fueron volviéndose más complejos y variados tras el éxito inicial. Su propuesta encontró gozo de aceptación entre la clientela de Monterrey y San Pedro, lo cual le permitió abrir un nuevo local en la avenida Vasconcelos, por el rumbo de Jerónimo Siller. Replicando el concepto de restaurante y tienda gourmet, el Riex gozó de algunos años de buena fortuna entre los comensales, quienes podían aprovechar una salida a comer o a cenar para luego abastecerse de ultramarinos variados para llevar a casa. Las tortas, pastas, pero sobre todo las pizzas en horno de leña fueron muy populares, llegando a ser ofrecidas con entrega a domicilio en una época en que prácticamente las únicas opciones existentes eran franquicias extranjeras que privilegiaban la velocidad de la entrega por encima del sabor de las pizzas. La apertura de una nueva sucursal en el Centrito, y el cambio de nombre a Mercado Cordón Bleu fueron una especie de prelude de la última etapa del establecimiento, el cual, finalmente desapareció sin mucho ruido, motivado en parte por la nueva oferta de productos gourmet en supermercados y el surgimiento de nuevos competidores.




nuevefuegos

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 restauranteros como los comensales, deben respetar estas normas. Si bien, la infracción a las reglas de etiqueta no conlleva consecuencias claramente establecidas, es importante mencionar que sí dañan el tejido social y la interacción sana entre los individuos, además lastiman el negocio restaurantero que tanto ayuda a la economía local. El constante atropello a las reglas de etiqueta que se vive en Nuevo León es muy notorio cuando se compara con otras regiones de México y el mundo. Basados en consejería de expertos locales y extranjeros presentamos en esta sección las distintas reglas que deberán acatarse, si queremos tener mejores experiencias gastronómicas.

Entre comensales: en pareja

1. No peleas. Los comensales que asistan al restaurante en pareja, deben evitar toda clase de peleas y palabras altisonantes que puedan incomodar a las otras mesas y al personal de servicio. **2. Alcohol.** Los restaurantes no son espacios para el consumo excesivo de alcohol. El comensal deberá limitar su ingesta de alcohol al tiempo razonable que le tome ingerir sus alimentos. **3. Trabajo.** El comensal debe limitar su tiempo de trabajo en línea, cuando se trata de un restaurante. Los tiempos de ocupación de una mesa no deben exceder las 2 horas y siempre con consumo de alimentos. **4. Recato.** Toda pareja debe mantener la compostura dentro de un restaurante, sin olvidar que se trata de un espacio público donde debe reinar la discreción y la convivencia armoniosa.



PARRILLA111

CHILE EN NOGADA



81 2317 4438 / 81 1652 5376

PARRILLA111

Cultura
restaurantera



RECOMENDACIÓN DEL MES

Tatemate

Cinco razones para probar
Tatemate durante este mes.

@tatematerestaurante

1. Cocina innovadora

Destaca por su propuesta culinaria, dándole un giro contemporáneo a la cocina tradicional mexicana, mezclando sabores y combinaciones sorprendentes que deleitan a los paladares más exigentes.

2. Presentación

La atención al detalle en el emplatado convierte cada comida, desde el brunch hasta la cena, en una experiencia visual que complementa cada visita.

3. Experiencia y trayectoria

Con una sólida trayectoria que respalda su calidad, por su evolución de La Catarina a Tatemate, se refleja su compromiso constante con la excelencia y preservando su lugar en el corazón de los regios

4. Diversidad regional

Su menú celebra la diversidad regional de México, ofreciendo una amplia gama de platillos que representan lo mejor de cada rincón del país.

5. Ambiente acogedor

Su ambiente combina modernidad y calidez, creando el escenario perfecto para disfrutar de una comida memorable, invitando a los comensales a relajarse y disfrutar.



TATEMATE
RESTAURANTE

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



+52 81 1600 1784
@TATEMATERESTAURANTE
RESERVAS POR OPENTABLE



PRESUPUESTO RESTAURANTERO

Cafeterías en San Pedro para dos personas por menos de \$600

por Samanta Santos

1. Señor Latino. \$500

Especialidad 3 (migas con huevo y chorizo a la mexicana con frijoles refritos)	\$155
Huevo mi capricho	\$170
Plato de fruta chico	\$85
2 cafés refill	\$90

2. Amalay Café. \$550

Golden egg omelette	\$240
Grinch vegan matcha waffles	\$220
2 cafés Americanos	\$90

3. Café Chac. \$586

Waffle americano	\$170
Chilaquiles rojos	\$140
Muffin de plátano	\$91
Chocolate artesanal	\$95
Chai original	\$90

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



Cultura
restaurantera



LUNES Y MARTES ENMOLADAS 2X1

📍 C. Padre Mier 653-Local 101, Centro, 64000 Monterrey, N.L. Semillero La Purísima.

📍 Sabor a Oaxaca

📷 Tsujimi_oaxaca



ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN

Estrellas de Nuevo León

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

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN

Comer en familia



Adultos

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

- 1. Campomar**
Mariscos
- 2. Los Fresnos**
Cocina regional
- 3. Los Arcos**
Mariscos
- 4. Boston's Pizza**
Pizza
- 5. El Gaucho**
Cortes finos



Jóvenes

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

- 1. Botanero Moritas**
Cantina y comida mexicana
- 2. Noreste Grill**
Norestense
- 3. Chili's**
Comfort food
- 4. Los Arbolitos**
Mariscos y carne
- 5. Papalote**
Taco & grill





REPORTAJE

Locura por el pollo

por Miguel Durán

Cuando se habla de la gastronomía tradicional de Monterrey, es casi seguro que la mayoría de la gente pensará, en primer lugar, en la carne de res: la arrachera, el rib eye, las agujas y otros cortes que son tan apreciados por los regios. No obstante, hay otro tipo de carne que desde hace años se ha ganado a pulso un lugar destacado en las mesas (y las parrillas) locales. Se trata del pollo, cuya versatilidad, precio y sabor le han vuelto un favorito indiscutible de los comensales. Según numerosos reportajes y estadísticas, el pollo es el alimento más popular a nivel mundial (un reporte de la ONU afirma que hay el doble de gallos y gallinas en el mundo que seres humanos), y Nuevo León no ha permanecido ajeno a esta tendencia. Asado, cocido, frito o rostizado. Tinga, Pibil, BBQ. Servido en sándwiches y en ensaladas, así como en tacos, tostadas y hamburguesas, para un creciente número de personas, el pollo se ha convertido en algo así como el *comfort food* por excelencia. Para constatar su popularidad basta ver la proliferación de los numerosos restaurantes locales que se especializan en las famosas alitas de pollo o en las boneless, platillos ideales para reunirse con los amigos mientras se ve un partido de Fútbol, Básquetbol o Béisbol, o para salir a cenar con los compañeros de trabajo tras una larga jornada laboral. Por otra parte, son numerosos los nutriólogos que en sus dietas recomiendan el pollo como una fuente de proteína más saludable en comparación con la carne de res o de puerco, sobre todo cuando se cocina sin la piel.

La percepción general de las virtudes reconfortantes de este alimento trasciende el ámbito culinario, como lo demuestra el éxito de un popular libro cuyo título hace referencia al caldo de pollo. Cabe señalar también que el pollo está al margen de algunas prohibiciones religiosas o culturales. Las madres y padres de niños quisquillosos igualmente podrían figurar entre los principales defensores de las virtudes del pollo: para bien o para mal, los nuggets y las tiritas empanizadas (hechas de pechuga y consideradas más saludables), son el recurso virtualmente omnipresente, infalible e irremplazable en los menús infantiles de

casi cualquier tipo de restaurante. Pero el estilo que sin duda ha gozado de mayor éxito en Nuevo León, sobre todo durante las últimas décadas, es el pollo asado. Los establecimientos que se especializan en ofrecer este platillo, ya sea utilizando carbón o leña, se han multiplicado en los últimos años, y hay zonas de la ciudad en donde se puede encontrar un restaurante o expendio de pollo asado en cada esquina, sin exagerar. En México, y de manera particular en el norte del país, hablar de pollo asado implica hablar del Pollo Loco, un restaurante que, si bien no se originó en Monterrey, sí cuenta esta ciudad como una de sus sedes más importantes, tanto así que sus oficinas corporativas se encuentran ubicadas aquí.

El Pollo Loco, fundado en 1975 en Guasave, Sinaloa por Juan Francisco "Pancho" Ochoa. El éxito fue inmediato. Cuatro años después inauguraría su primera sucursal en Monterrey, Nuevo León, y un año más tarde se abre el primer Pollo Loco en los Estados Unidos, de manera un tanto previsible, en la ciudad de Los Ángeles, California. Actualmente, la cadena cuenta con cientos de establecimientos en todo el mundo. La receta que ha impulsado la popularidad del Pollo Loco no consiste únicamente en la sazón que aportan los ingredientes de la tradición familiar de los Ochoa, sino en las promociones que lo han vuelto un auténtico ícono norteamericano, volviéndose incluso parte de la cultura popular. Hay sucursales que son tan concurridas (sobre todo los miércoles), que colapsan las calles aledañas y obligan a los clientes a hacer filas semejantes a las que caracterizan las grandes baratas como el "Buen Fin" o el "Black Friday". El éxito del Pollo Loco ha inspirado a numerosos competidores, imitadores y hasta parodistas que buscan colocarse en las preferencias de los comensales y disfrutar de una parte del festín. A fin de cuentas, estas son buenas noticias para los consumidores, quienes así encuentran en el mercado una considerable variedad de recetas, preparaciones, guarniciones y promociones que apelarán a diferentes gustos y contarán con sus respectivos fans.



Cultura
restaurantera



ICON

RECOMENDACIÓN DEL MES

Tacos Don Pancho

Seis razones para visitar Tacos Don Pancho durante este mes.

@tacostonpancho1968

1. Salsa icónica

La mítica salsa verde de Tacos Don Pancho es conocida por su sabor único, ofrece un equilibrio perfecto de acidez y picante, ideal para chopear como ya es tradición.

2. Variedad de guisos

Sus guisos complacen cualquier antojo, desde los de carne deshebrada, chicharrón, jalapeño y no pueden faltar los de papa o frijol para quienes eviten el consumo de carne.

3. Frescura de los alimentos

Cada ingrediente, desde las verduras hasta los guisos, es seleccionado cuidadosamente para asegurar la máxima calidad y sabor.

4. La tortilla suavcita

Su sabor auténtico, fresco y consistente realza cada relleno, haciendo de cada taco una delicia inolvidable.

5. Siempre calientitos

Se sirven siempre calientes y recién hechos.

6. La verdura siempre fresca y limpia

Seleccionada cuidadosamente y lavada a fondo para garantizar su impecable calidad, cuidando del bienestar de sus comensales.



LOS AUTÉNTICOS TACOS AL VAPOR

PIONEROS EN MONTERREY



ENCUENTRA TU SUCURSAL
MÁS CERCANA



DREAM MEAL

Qué comer en Nooda de inicio a fin

por Moises Azuaje

@nooda.mx

Entrada: Gyozas

4 gyozas de cerdo selladas y cubiertas en salsa teriyaki con cebollín y chile seco.

Plato fuerte: Nepal Bowl

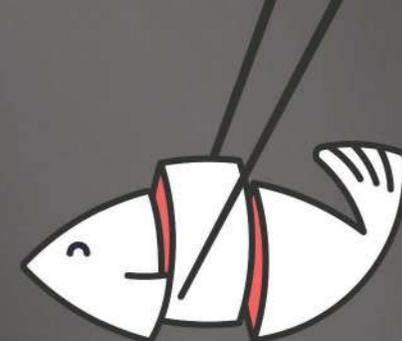
Noodles de arroz con pollo, mix de repollo, brócoli, pimientos, zanahoria, salsa sweet chili y toppings de cacahuate, cilantro, cebollín y ajonjolí.

Bebida: Limonada con frutos rojos

Refrescante limonada de la casa con un jarabe especial de frutos rojos para acompañar.

Postre: Mango sticky rice

Arroz glutinoso cocido al vapor y salseado con cremosa leche de coco thai, mango natural, con un toque de semillas de ajonjolí negro.



umaisushi

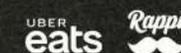


📍 Umai Sushi Cumbres
Av. P.º de Los Leones 9203,
Espacio Cumbres, 64349
Mty, N.L.
☎ 813605 3848

📍 Umai Sushi Fundidora
Madero 2427-Oriente, Acero, 64580,
Mty, N.L.
☎ 81 3110 9814

📍 Umai Pedro Infante
Las Palmas 162, Col. Cumbres
Las Palmas Residencial, 64349
Mty, N.L.
☎ 81 8369 0046

Foto: RedEyeMx
f UmaiSushiMonterrey
@ umaisushimonterrey



Cultura
restaurantera



LOS FAVORITOS DE

Ignacio Lara

Nuestro invitado especial, creador de **@andolleno** en su **quinto aniversario**, les comparte algunos de sus lugares favoritos para comer en Monterrey de acuerdo a cada ocasión

A domicilio
Believe in Pizza

Con amigos
Ibericus

En pareja
Pangea

Tacos:
Auténticos de Jalisco

Hamburguesa
Buckets

De negocio:
La Torrada

Fuera de Monterrey:
Bombilla (Parras)



SERVICIO DE CATERING *hasta tu domicilio*

Llevamos todo al lugar de tu elección:
casas particulares, salones, quintas, museos, empresas, colegios, entre otros.



¡Disfruta tu evento, nosotros nos encargamos!



catering@cintermex.com



*Servicio en Monterrey y área metropolitana. Aplican restricciones.



Cultura
restaurantera

PERFILES

Señor Latino: 12 años de tradición y calidad

por Samanta Santos

Señor Latino celebra doce años de ser una empresa familiar motivada por la pasión por la buena cocina, brindando a sus comensales una experiencia genuina, como en casa, con la comida tradicional mexicana que a todo mundo encanta, y hoy en día cuenta con 11 sucursales en el estado de Nuevo León. Liderado por Carlos Alberto González García y Rodrigo Alonso González García, sus fundadores, quienes a través de la prueba y el error, perfeccionaron recetas y procesos, lo que resultó en el inconfundible sazón casero que los caracteriza. Calidad, sabor y servicio son sus pilares.

Señor Latino aspira a seguir expandiéndose en el área metropolitana, buscando preservar su esencia auténtica también en el servicio y la atención con el objetivo de sostener su servicio excepcional y de la más alta calidad a sus clientes, es por ello que en su modelo de trabajo procuran tener un ambiente laboral positivo, siempre viendo por el bienestar de su personal, reflejando así una experiencia positiva no solo para sus comensales, sino también para la familia en la que se ha convertido este negocio. Su menú ofrece una amplia variedad de platillos para todos los gustos, preparados con los ingredientes más frescos, para disfrutar en cualquier momento del día, ya sea desayuno, almuerzo o comida para toda ocasión. Su propuesta brinda un sabor casero como el de una madre y abuela, rescatando los sabores clásicos de los platillos típicos mexicanos como los chilaquiles, menudo, barbacoa, migas con huevo, frijoles guisados y, por supuesto, no puede faltar una buena salsa. Te recomendamos probar los huevos rancheros en salsa de chorizo, uno de sus platillos insignia, así como el Pachur, el Gualberto, el Gustavo y el Fernando, favoritos entre los clientes. Señor Latino siempre será una opción que te asegura satisfacer antojos, visitar en familia o para alguna ocasión especial. Puedes consultar su menú completo y la ubicación de sus sucursales en senorlatino.com



Fotografía cortesía de Ruth Elizondo.



12
ANIVERSARIO

¡Si Señor!

MENÚ DESAYUNOS / ALMUERZOS



MENÚ COMIDAS





ABAZTEC
EQUIPOS DE COCINA

encuentra
todo para tu

RESTAURANTE

Precios honestamente bajos!

Las marcas que buscan los chefs al mejor precio

 **8183097028**



Hablemos de carne

El “Departamento del Pueblo”

por Rigoberto Treviño

[@rigoberto_trvno](#)

[@usmef_mexico](#)

SELLOS OFICIALES



Inspección de Carnes Rojas



Inspección de Productos Avícolas



Inspección de Huevo



Exportación

A finales del siglo XIX, casi la mitad de la población de Estados Unidos se dedicaba a actividades de agricultura y ganadería. El presidente Abraham Lincoln tenía muy en cuenta que la solidez de este importante sector era primordial para continuar con el desarrollo del país, razón por la cual firmó una legislación para formar un organismo que impactaría de forma positiva la vida de generaciones de norteamericanos. Es así como en 1862 se creó el United States Department of Agriculture (USDA), siendo nombrado por Lincoln como “El Departamento del Pueblo” por la gran cantidad de gente involucrada y beneficiada con su creación.

En la actualidad, el USDA depende del Secretario de Agricultura, quien reporta de forma directa al presidente de los Estados Unidos, y este departamento tiene diversas funciones entre las que se destacan: satisfacer las necesidades de la producción agrícola y ganadera, promover el comercio y la producción de estos sectores, garantizar la seguridad alimentaria, proteger los recursos naturales, fomentar las comunidades rurales y trabajar para acabar con el hambre en los Estados Unidos y de forma internacional.

Para México, la existencia del USDA es sumamente importante, ya que tenemos la certeza de estar importando un producto inocuo, en pocas palabras, alimentos que tengan niveles seguros, saludables y aptos para el consumo humano. Todo esto se lo debemos a los inspectores del Food Safety and Inspection Service (FSIS), agencia perteneciente al USDA, los cuales se encargan de examinar y certificar (ante y post mortem) que los productos cárnicos y avícolas sean seguros, sanos y etiquetados de la forma correcta. Solamente los establecimientos inspeccionados por el FSIS son elegibles para exportar producto a México y es por lo que, buscando los siguientes sellos (izq.), puedes estar seguro de que estás comprando un alimento totalmente inocuo, inspeccionado y certificado para tu negocio o consumo personal.

Como se mencionó, el USDA tiene diferentes funciones, y en el siguiente artículo hablaremos más sobre la importancia de los principales grados de clasificación en la carne de res americana (Prime, Choice y Select), además de tocar temas de bienestar animal, pues todo repercute de forma directa en la calidad de los alimentos que estás adquiriendo.

THE OVEN

PIZZATTO

Taste the best
Neapolitan
pizzas in town



¡Visítanos o pide
por delivery en SPGG!

Sucursales

📍 Plaza Auriga SPGG

📍 Vía Cordillera Valle Poniente



33. RECORRIDOS ZONALES

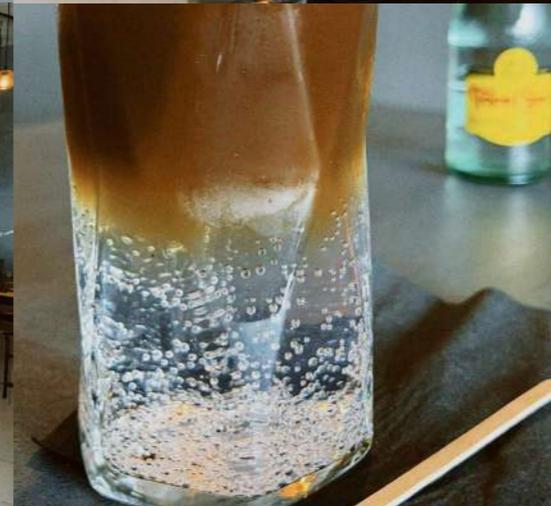


Recorridos zonales **Santa Catarina**

Municipio al poniente del área metropolitana reconocido por sus maravillosas vistas a La Huasteca, creando así un contraste entre el paisaje natural que ofrece la región con su creciente desarrollo industrial, lo cual ha atraído no solo a residentes del Estado sino a la mano de obra extranjera, un ejemplo de su creciente desarrollo económico e inversión se ve reflejado en la diversidad gastronómica que ha llegado a asentarse en esta ciudad.

por: **Angela García**





Santa Catarina 

Cafés

La Última Taza
Horario: 7:00 am - 9:00 pm.
Tipo de comida: Tostadores de café
Especialidad: Espresso

Tim Horton's
Horario: 24 horas
Tipo de comida: Cafetería
Especialidad: Panadería



¡NUEVA SUCURSAL!

MR. BROWN ANDENES



AV. UNIVERSIDAD #1250 NTE, VILLARREAL, SAN NICOLÁS DE LOS GARZA, N.L.

📍 **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

📱 @MRBROWNTY 📷 @MRBROWNMEXICO

NUESTRO MENÚ



#MUCHORICO



Santa Catarina 😊

Jóvenes emprendedores

Flor y Miel
Horario: 12:00 pm. - 7:00 pm.
Tipo de comida: Repostería
Especialidad: Pasteles personalizados

Happy Day's Burgers
Horario: 12:30 pm. - 10:30 pm.
Tipo de comida: Comida rápida
Especialidad: Hamburguesas



SUC. SANTIAGO | SUC. LAS AMÉRICAS | SUC. LAS BRISAS
PRÓXIMAMENTE

@LOSTOREADOSDELALAMO



STRIKERS

SPORTS JOINT



Santa Catarina



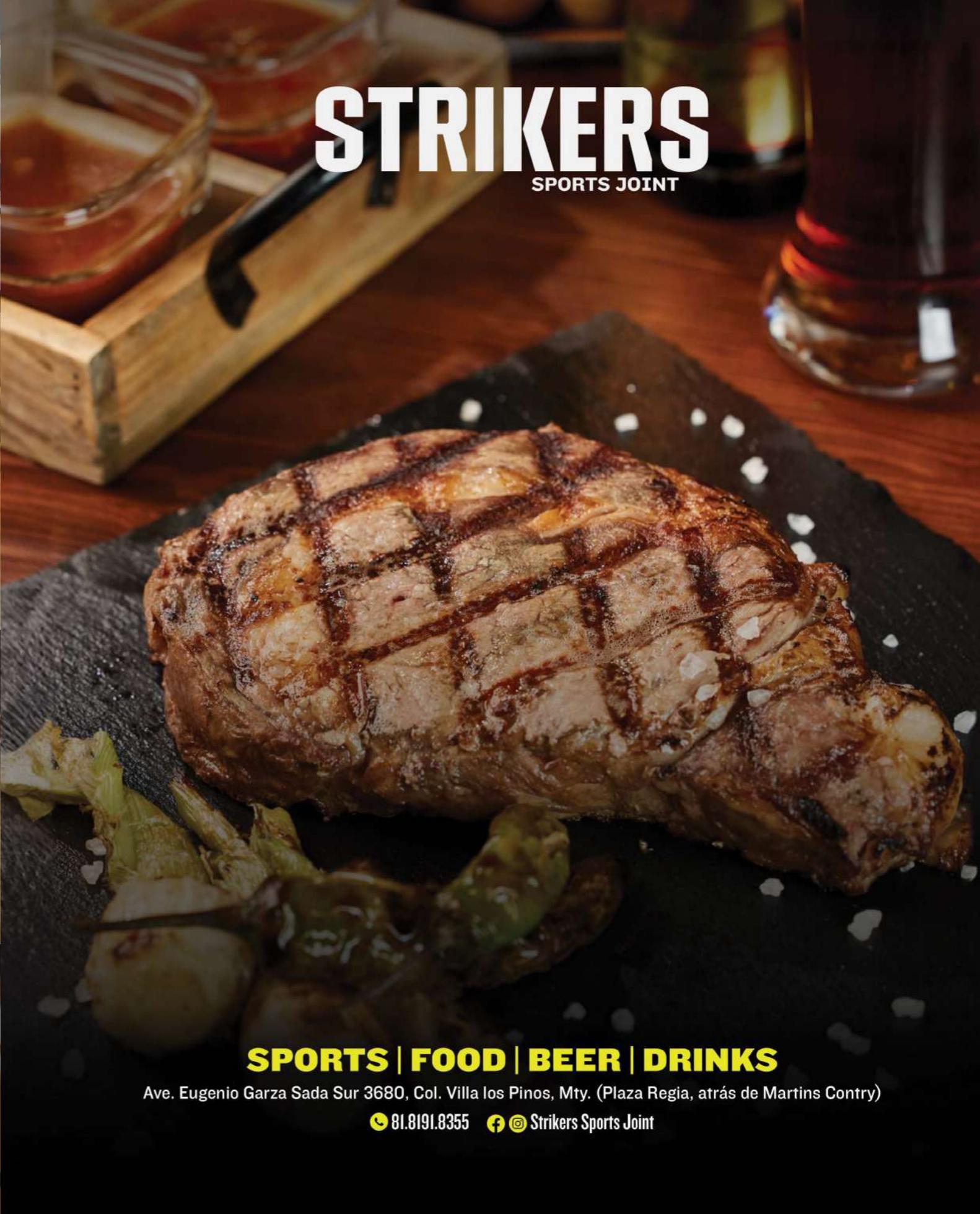
En familia

Taco Palenque

Horario: 24 horas
Tipo de comida: Tex-Mex
Especialidad: Tacos

Chili's

Horario: 11:00 am - 10:00 pm
Tipo de comida: Comfort Food
Especialidad: Costillas con BBQ



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



Santa Catarina **ICON**

Favoritos

Magicana Tacos
Horario: 7:00 pm. - 1:00 am.
Tipo de comida: Mexicana
Especialidad: Tacos & litros

Elotes de La Huasteca
Horario: 4:00 pm. - 9:00 pm.
Tipo de comida: Antojitos mexicanos
Especialidad: Elotes asados



LOS TACOS
PARRILLADA

AMSTEL ULTRA **TECATE**

[/lostacosparrillada](#)
[@lostacosparrillada](#)
[@lostacosparrillada](#)



NO HAY AMOR MAS SINCERO, QUE EL AMOR POR LOS TACOS

CONTRY
Av. Garza Sada #1805 Col. Contry, Monterrey.

ROMULO GARZA
Av. Rómulo Garza #1224 Col. Hacienda Los Morales, San Nicolás de los Garza.

CARRETERA NACIONAL
Carretera Nacional km 161 Monterrey, N.L.

CUMBRES
Av. Paseo de los Leones #130 Col. Cumbres Elite, Monterrey.

ESCOBEDO
Av. Benito Juárez #401 Col. La encomienda, Gral. Escobedo.

TEC
Av Garza Sada #3000, Altavista Monterrey, N.L.



Santa Catarina, San Pedro **4REAL**

Cesar's Tacos

Horario: 7:00 am. -3:00 pm.
 Tipo de comida: Tradicional mexicana
 Especialidad: Tacos de guisos



📍 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



STORE

LA TIENDA PARA LOS CRACKS DE LA PARRILLA

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



WWW.GRILLTEAM.COM.MX

WPP: 81 3199 60 50



@GRILLTEAMMTY

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



IG PANADERIASUAV



¡Pan recién hecho todas las días!

¡VISÍTANOS Y DISFRUTA DE EXQUISITOS DESAYUNOS Y ALMUERZOS!

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



EXCELENCIA EN RESPONSABILIDAD SOCIAL



**+2 millones
de beneficiados**
Comprometidos con el bienestar
de la comunidad



UANL.
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



La excelencia



49. EN PORTADA: EL PAN SIN CULPA



En Portada

Pan Gabriel: El pan sin culpa

Pan Gabriel se ha distinguido en el mercado no sólo por su sabor y calidad, sino que se ha posicionado como una de las panaderías más saludables del país por más de doce años, gracias a ello su éxito ha ido incrementando a nivel local y nacional, yendo hasta Guadalajara, Coahuila, Querétaro, Estado de México y la Ciudad de México por ser de las pocas panaderías en las que se puede disfrutar de un buen pan dulce para la cotidianeidad sin culpa y completamente saludable.

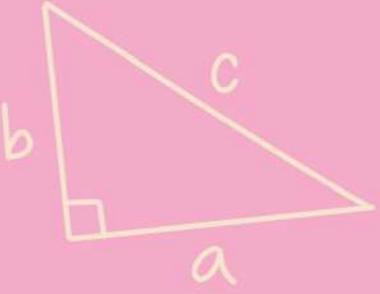
Durante estos años, su objetivo se ha mantenido claro y firme: ser reconocidos como la elección más sana y deliciosa para todos aquellos que valoran un estilo de vida fitness o con alternativas alimenticias, ofreciendo también productos vegan-friendly debido a que están elaborados sin gluten, huevo, leche, azúcar y sobre todo, libre de conservadores con ingredientes 100% orgánicos y naturales, sorprendiendo con su sabor que saca lo mejor de la naturaleza. Su pan promete cuidar y procurar el bienestar de todos sus invitados, compartiendo la alegría de que todos encuentren en Pan Gabriel una

forma de conservar la salud sin sacrificar el gusto por el buen pan y sabor. Así, Pan Gabriel se mantiene como la elección perfecta al momento de un antojo, porque con él no sólo le das gusto al paladar, sino también al cuerpo y alma de forma natural y feliz, todo ello de una manera llena de sabor. Y es que quien sea puede disfrutar de sus opciones sin preocuparse por padecimientos como alergias o intolerancias, razón por la que el proyecto nació, inspirándose en la alimentación de quienes padecen distintas restricciones y necesidades alimentarias, haciéndola la panadería más saludable de todo México.

Hoy en día, Pan Gabriel sigue contribuyendo al bienestar de sus consumidores con cada vez más opciones de productos para cualquier ocasión, pero siempre manteniéndose fiel a sus principios de calidad y preparación consciente que lo caracteriza; es por el compromiso con su filosofía que continúa siendo no solamente una de las panaderías favoritas de México, sino también el comfort place de quienes valoran la armonía y el balance entre lo nutritivo, lo delicioso y lo natural.



$$\sqrt{b^2 - 4ac}$$



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



**Disfruta el
regreso a
clases con**



Pan GABRIEL

Tu Dulce Compañía



Libre de gluten, huevo, leche y azúcar

 pangabrielmx

 @pangabrielmx

 Pan Gabriel

Recomendaciones



PLATILLOS DEL MES

Entrepanes

Con base en las recomendaciones de expertos, te presentamos seis entre panes *inolvidables*.

Mediterranean Spicy
Súper Salads

Grilled Cheese
Higuera

Farm Chick'n Sandwich
Meme's Café

Beef Pannini
Tomata

Torta Cubana
Súper tortas calientes Madero

La Vienna
Los Mostos



¡Encuéntranos en Avanta Gardens!

REAL GOOD ARABIAN FOOD



@cocinahabibi Like-Share-Follow   

A DOMICILIO - PICKUP - DINE IN

📍 Av. José Vasconcelos 755, Del Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.
Planta Baja, isla 01



Reportaje

Impulso por una alimentación consciente

La reputación de la ciudad de Monterrey como cuna de la carne asada y del cabrito no ha estado exenta del creciente interés por la tendencia del naturismo y la alimentación consciente en la vida cotidiana, ya que se ha notado un inquietante interés por el consumo y nuevas ofertas de productos libres de gluten, azúcar, lácteos y en todo caso, veganos, diversificando las alternativas alimentarias tanto en el súper, como en negocios de especialidad e inclusive restaurantes, ya sea por la creencia de que son productos con bajo índice calórico y por ende más “fit”, bienestar físico, necesidades específicas o simplemente por moda. Al cuestionarnos cómo se ha integrado este movimiento a la cultura nortea recurrimos a @mamaderocomexico, quien desde hace ya 13 años ha incentivado esta conversación en sus medios de comunicación, nos plantea este análisis desde una visión macroscópica, pues considera que Monterrey ha evolucionado hasta convertirse en un referente en el país en cuanto a alimentación alternativa, comparándola inclusive con la Ciudad de México, que si bien se percibe como la mayor metrópoli que concentra diversas culturas y preferencias, quizás no está tan avanzada en estos temas como lo está Monterrey, quizá por el estilo de vida o por la cercanía con la frontera e intercambio mercan-

til con los Estados Unidos pues bien es sabido que su oferta en la industria de alimentos es infinita, agregado a esta idea, comenta que las verdaderas responsables de este cambio ha sido en gran parte liderado por mujeres y madres de familia en búsqueda de impulsar la conciencia alimentaria para mejorar el desarrollo y así mismo, por jóvenes que han decidido abrir estas conversaciones en redes sociales, ya sea por convicciones personales como el veganismo, una dieta vegetariana, inclusive intolerancias como es común ver con respecto al gluten y lácteos.

La apertura de la información que se facilita y alcanza a todo mundo gracias a las redes sociales ha sido fundamental para el aumento de su popularidad. Además, la preocupación por el bienestar animal, el calentamiento global y la salud personal han llevado a muchas personas a optar por estas dietas. Sin embargo, la experta señala que “falta una base sólida en la educación alimentaria”, lo que ha llevado a algunas personas a enfermarse debido a una mala orientación y al consumo de productos demasiado procesados, ya que en algunos casos no se toma el cuidado de consultar las necesidades personales y la reacción de cada cuerpo, esto aplica tanto en restricciones alimentarias como

en “seguir dietas”. La consciencia en la alimentación se ha vuelto crucial para enfrentar problemas de salud relacionados con el consumo de alimentos ultra procesados o para casos de neuro divergencia donde el consumo de productos tan comunes en la industria actual de alimentos como el gluten, colorantes o lácteos se recomiendan evitar. Si bien, en las ciudades vivimos a ritmo acelerado y con altos niveles de estrés por el rush de la proactividad, esto incentiva la búsqueda por opciones prácticas e inmediatas, lo cual nos ha empujado a una dependencia a los alimentos empaquetados y ultra-procesados al alcance de cada esquina, resulta inevitable hablar del privilegio que conlleva sostener una dieta saludable e impecable. Adoptar este tipo de dietas ha reportado beneficios para la salud como menos inflamación y retención de líquidos al eliminar productos procesados llenos de conservadores, azúcar y colorantes. Sin embargo, es crucial entender que no todos los productos etiquetados como “saludables” garantizan ser beneficiosos, especialmente si aún contienen altos niveles de procesamiento. En estos casos, el papel de la industria alimentaria es crucial para facilitar la transición hacia dietas más saludables, pero actualmente no parece haber un compromiso definitivo a pesar del existente interés por parte de las empresas por subirse a este barco, la insistencia cesa al percibir su proceso como menos práctico, costoso y que no empata con sus ideales económicos, por lo que se limita su accesibilidad. En cuanto a la sostenibilidad, uno de los

principales motivos para optar por ciertas alternativas como la reducción del consumo de los productos de origen animal, es un tema controversial ya que el impacto positivo en la sostenibilidad puede ser relativo pues hay que cuestionarse qué hay realmente detrás de la producción, empaquetado y residuos que conlleva la preservación de estos alimentos por más orgánicos o libres de conservadores que sean. La comida consciente sigue siendo un objetivo para muchos, buscando el equilibrio entre la salud personal sin afectar el bienestar del ambiente. Para un futuro cercano, se espera ver innovaciones en las que la accesibilidad a ellos sea más factible y al alcance de toda la población, abogando por un mayor apoyo al comercio local y generar una conexión directa entre productores y consumidores para lograr que la alimentación saludable sea cada vez más asequible, además hay que destacar que esto es posible con la adecuada educación y guía para asegurar que todos podamos tomar decisiones informadas sobre la dieta y sacar el mejor provecho de nuestro cuerpo, beneficiando a la par a que más restaurantes y empresas de la industria sumen esfuerzos para ampliar la oferta de platillos para cualquier perfil, ya que a pesar de que Monterrey ha avanzado significativamente en estos temas, impulsado por la información accesible y una creciente búsqueda por la salud y bienestar, aún existen desafíos que deben ser abordados para asegurar su accesibilidad y sostenibilidad.

Lito



8120502050



Naranjo's Juicy Burgers

Mier y Noriega 119, Col Centro de Guadalupe

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.

\$560 adultos

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

Sabores tradicionales: Disfruta de pozole, menudo y barbacoa.

\$290 niños
entre 7 y 12 años

Reserva en



Residente
Restaurant-
Media®

SEXTA EDICIÓN DE LA EXPOSICIÓN

Los rostros detrás del sabor

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

JUNIO 2024

NAVE GENERADORES
PARQUE FUNDIDORA

Los rostros
detrás
del sabor

Favorito de

GRUPOXO



Chef Bruno Oteiza, SIBAU
por Aristeo Jiménez

Los rostros
detrás
del sabor



Gerardo Carrillo y Mariana González, 5 Marias
por Malo de Luna

Los rostros detrás del sabor

Favorito de
ABAZTEC
EQUIPOS DE COCINA



Chef Tadeo Treviño, John Ham's
por Alejandra Treviño

Favorito de
ABAZTEC
EQUIPOS DE COCINA

Los rostros detrás del sabor



Octavio Lomelí, Todo Empanadas
por Elías Terrazas



Los rostros detrás del sabor

Favorito de ABAZTEC

Juan Zuñiga y Raymundo Morales,
Los Generales
por Elías Terrazas



Los rostros detrás del sabor

Alfonso Salazar, Los Toreados del Álamo
por Jessamyn Yael Nazario Mendo

Los
rostros
detrás
del sabor



Héctor Padrón, Tacos Parrillada
por Maló de Luna

Los
rostros
detrás
del sabor



Humberto Treviño, Josephino's
por Fernando Sada

Los rostros detrás del sabor

Favorito de
ABAZTEC
EQUIPOS DE COCINA



Julián Cárdenas, Doña Tota
por Malo de Luna

Los rostros detrás del sabor



Ramiro Stringel, Barra 22
por David Nahúm

Los rostros detrás del sabor



Sergio Balderas, Umai Sushi
por Elías Terrazas

Los rostros detrás del sabor



Chef Manolo Viadero, Trompo Tacos
por Fernando Sada

Open your senses



YOU'RE
GONNA LOVE
the feeling



SENSIRA
ALL LUXURY INCLUDED



+52 (998) 868 5460
sensiraresorts.com



Sensira Resort & Spa



73. 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.



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

Peter Luger

NUEVA YORK



Famoso restaurante alemán de más de 130 años de antigüedad, ubicado bajo la sombra del puente de Williamsburg en Brooklyn. Una de sus características más atractivas es la simplicidad de su menú, que se centra en sus famosos filetes de carne seca de primera calidad USDA Prime, la exclusiva mezcla de carne de su hamburguesa y su propio tocino de corte extra grueso. Es considerado el steakhouse más antiguo de Brooklyn y es reconocido por su excelente calidad en carnes.



Gastro destinos: Austin

Dai Due **AUSTIN**



Dai Due, situado en Cherrywood, personifica el encanto de Texas sin caer en estereotipos. Desde 2006, ha pasado de ser un club clandestino de cena a una carnicería y restaurante. Con un menú que cambia a diario y se elabora con ingredientes locales, Dai Due encarna la identidad tejana. El interior del restaurante, adornado con calaveras de antílope y decoración rústica, destila un genuino ambiente de rancho tejano. La hospitalidad sureña se suma a su ambiente auténtico, creando una experiencia excepcional.



Gastro destinos: Madrid
→ Mty-Mad: Aeroméxico

Hermanos Vinagre **MADRID**



Esta ciudad es conocida por la hora del aperitivo, el momento por la tarde cuando amigos y familia se reúnen en un bar para disfrutar de vermouth y bocados de aperitivos en vinagre. Este restaurante-bar le da a esta tradición una encantadora actualización, comenzando por el propio bar, donde sustituyen la decoración usual y anticuada con un diseño exquisito de Cristina Carullo. Cañas y vermouths se sirven en la barra de acero junto con gildas, berberechos con salsa de chile, escabeche ahumado o chorizo de buey. Esta versión moderna ha tenido éxito entre los madrileños; ha sido tal su éxito que han abierto una segunda ubicación en el barrio de Chueca y una tercera en el barrio de Chamberí.

Fideo Gordo

MÉXICO



Ubicado en la famosa Colonia Roma, esta casa de fideos japoneses llena de tradición familiar, preserva las tradiciones de la cocina japonesa ya que su historia se originó hace casi 100 años en Awajishima, donde la familia Nakatani elaboraba fideos udon y tras su migración a México su descendencia decidió retomar la tradición familiar y poner este restaurante de comida apapachadora creando una fusión nikkei-mexicana, en su menú encontrarás tacos de sushi, noodles, udon, tempura y salsas únicas con un toque de picante que caracteriza al sazón mexa.

Cumpanio

SAN MIGUEL



Cumpanio es un restaurante que revive el legado culinario de una familia franco-italiana cuya historia tiene ya más de 100 años. Fusionado con las edificaciones del siglo XVII, ofrece más de 120 platillos inspirados en la bistronomie francesa e italiana, utilizando ingredientes de alta calidad y técnicas modernas. El ambiente incluye ventanales hacia la calle de correo, una barra para café y aperitivos, y por la noche, cócteles que acompañan la velada. Panio, parte del restaurante, destaca como viennoiserie, boulangerie y patisserie, honrando la arquitectura colonial en un espacio contemporáneo.



Gastro destinos: McAllen

Costa Messa MCALLEN



En el Restaurante Costa Messa, la excelencia es su compromiso. Con un equipo excepcional, buscan brindar a sus comensales el mejor servicio y la mejor comida posible en cada visita. Desde su apertura en el año 2002, se han ganado la reputación de ser uno de los mejores restaurantes mexicanos en McAllen. Su cocina combina lo mejor de la comida mexicana clásica con deliciosos platillos Tex-Mex, todos preparados con recetas e ingredientes auténticos del Valle de Texas. Su coctelería es imperdible.

COMIDA CASERA

\$109



ARROCITO

FRIJOLITOS

AGUA FRESCA REFILL*

5 TORTILLAS O GORDITAS

TUS 2 GUIOS FAVORITOS

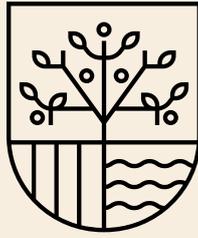
+\$20
PESITOS MÁS

*AGREGA AGUA REFILL A TU ORDEN



SUJETO A CAMBIO SIN PREVIO AVISO. NO INCLUYE BEBIDA, SOLO EN COMEDOR. IMAGEN DE CARÁCTER ILUSTRATIVO CONSULTA TYC EN WWW.DONATOTA.COM

Le aplaudimos **al sabor**



TACUBAYA

CANTAUVA

PARRAS, COAHUILA

INVIERTE EN UN LOCAL COMERCIAL _____
_____ PERFECTO PARA TU RESTAURANTE.

CANTAUVA.MX _____  81 8253 6074

DESARROLLO CAMPESTRE EN PARRAS, COAH.

