

R RESIDENTE



residente.mx

Recorridos zonales
Garza Sada

Pink Burrito
Creatividad y pasión





NO ES MODA, ES SINALOA.

¡De Sinaloa pa' Monterrey Barra 22 trae su auténtico sabor 100% sinaloense repartiendo mariscos, cheve y cura!

VEN Y VISITANOS EN CUALQUIERA DE NUESTRAS SUCURSALES
TEC | PASEO LA FE | CUMBRES | EL CERCAJO | ESTADIO SULTÁN | PRESA DE LA BOCA

AGARRA CURA CON NOSOTROS EN EL PALACIO SULTÁN



CHICHARRÓN DE ATÚN, CHICHARRÓN DE PESCADO
Y CAMARONES CUCARACHA.



BUTCHER'S

Steak Joint

📍 Carretera Nacional km 249, Santa Rosalía Boca Palma, Santiago

HORARIOS

Martes - viernes 6:00 pm a 12:00 am

Sábado 2:00 pm a 12:00 am **Domingo** 2:00 pm a 8:00 pm

📷 @butcherssteakjoint

📘 Butcher's Steak Joint



En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
@marcomaschuy

TALENTO EN PORTADA
Pink Burrito

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
Miriam López
Paula Rangel
Moisés Azuaje
Abisai L. Berlanga

DISEÑO
Leslie Estrello
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
René Suárez
Omar Medellín

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

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE. (AÑO 8, No. 105, MAY-JUN 2024). ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA, RESIDENCIAL VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN. C.P. 66196. NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB © 2019.

Contenido

07 Cultura restaurantera

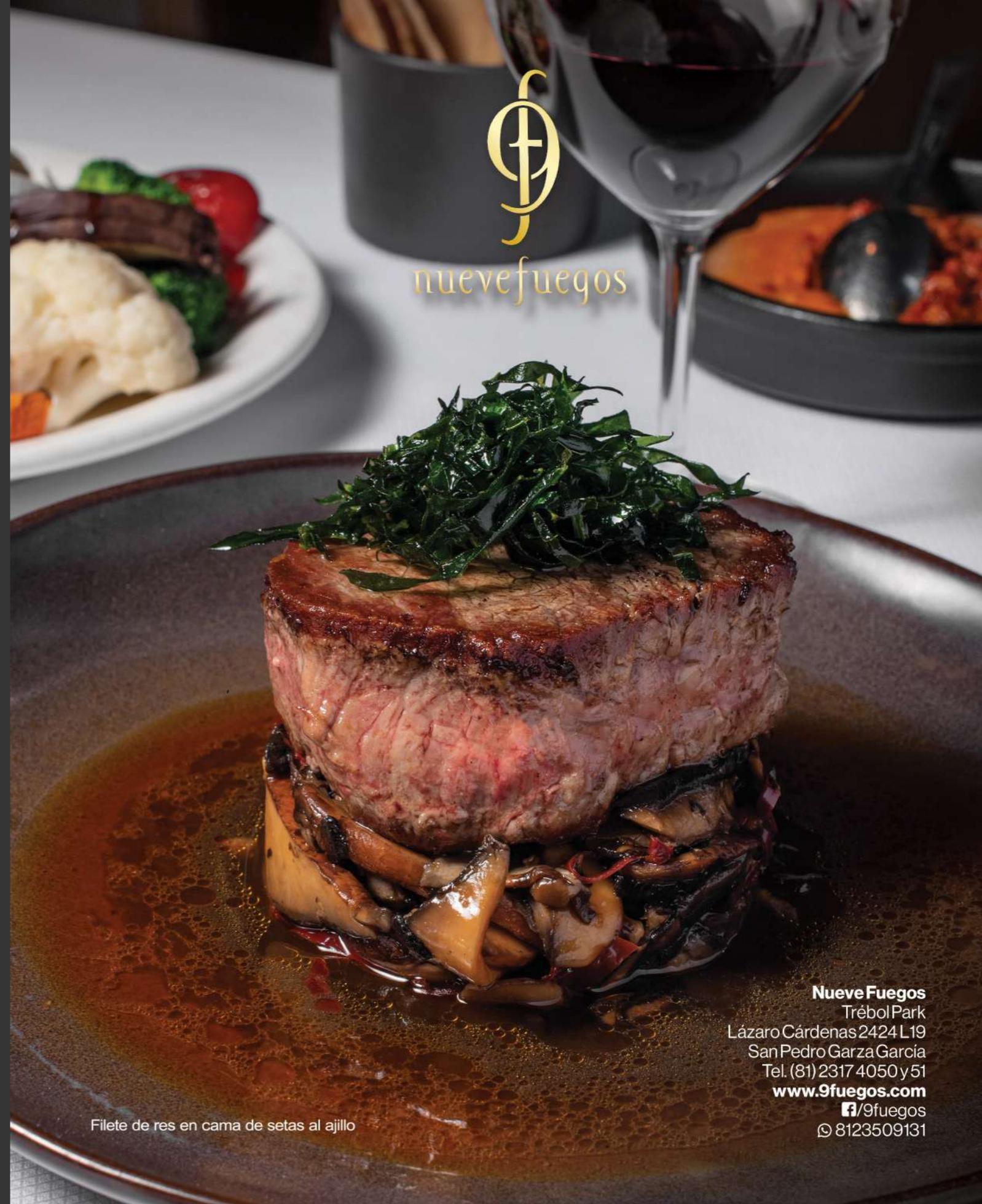
25 Comer y beber

37 Recorridos zonales

53 En portada

61 Rostros y Platillos icónicos

67 Gastro Destinos




nuevefuegos

Filete de res en cama de setas al ajillo

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

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



PASTEL DE ZANAHORIA

Residente
Restaurant-
Media®

PRESENTA LA SEXTA
EDICIÓN DE LA EXPOSICIÓN

Los rostros detrás del sabor

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

JUNIO 2024

NAVE GENERADORES
PARQUE FUNDIDORA

Residente Restaurant Magazine



07.
CULTURA
RESTAURANTERA

Cultura
restaurantera



RECOMENDACIÓN DEL MES

San Carlos

Seis razones para asistir a San Carlos durante este mes.

1. Trayectoria culinaria:

Con más de cuatro décadas de experiencia, el Restaurante San Carlos ha mantenido una reputación impecable como referente de la auténtica cocina regiomontana, ofreciendo una identidad y calidad inigualables en cada plato desde su inauguración en 1980.

2. Cabrito icónico:

Este restaurante es famoso por su cabrito, un platillo emblemático de la región norestense que deleita a los comensales con su sabor único y su preparación tradicional, siempre perfecta.

3. Ambiente acogedor y familiar:

El San Carlos ofrece un ambiente cálido y acogedor que te hace sentir como en casa, ideal para disfrutar de una comida o cena relajada en compañía de familiares, amigos o colegas de negocios.

4. Variedad culinaria:

Además del cabrito, el restaurante presenta una amplia variedad de platillos que celebran la diversidad culinaria del norte de México. Desde cortes de carne y lechón hasta guisos caseros, garantizando opciones para todos los gustos.

5. Ingredientes frescos y de calidad:

La cocina del San Carlos se distingue por utilizar ingredientes frescos y de la más alta calidad en la preparación de sus platillos, asegurando un sabor inigualable en cada bocado.

6. Excelente servicio:

Su personal se destaca por su atención amable, cálida y profesional. Ya sea en el Restaurante San Carlos, en La Tucita Botanero, en San Tacos, en sus salones privados o en todo tipo de eventos con su servicio de catering, siempre brindan un servicio excepcional que hace que cada visita sea memorable y agradable, invitándote a regresar.



SAN CARLOS

— MORONES PRIETO —



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

#delmeronuevoleón

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



Cultura
restaurantera

LEGADO RESTAURANTERO

La Guacamaya (1980-2017)

El sabor de la tradición. La Guacamaya recibió a sus primeros comensales en 1980. Sus dueños, los hermanos arquitectos Juan y Abelardo Villarreal, hicieron equipo con Alberto Rojas para abrir un restaurante especializado en mariscos, con un toque cosmopolita y vanguardista más que adecuado a su ubicación en la calle Roble. En esa misma calle, un par de años más tarde comenzaría a operar otro restaurante que se volvería emblemático del San Pedro de esos años: el Hawái Cinco Cero (también propiedad de los Villarreal). Frente a otras opciones más tradicionales de la época, La Guacamaya conquistó un lugar prominente gracias a su cocina y su atmósfera, volviéndose una de las opciones preferidas para quienes buscaban platillos a base de pescados y mariscos, además de “ver y ser vistos” en uno de los sitios más exclusivos de la ciudad. La cálida atención del personal fue quizá tan importante en el éxito del restaurante como sus cocteles y tostadas de mariscos, los langostinos, el guachinango y otros platillos esenciales. Al igual que su vecino, La Guacamaya se benefició de la cercanía de los grandes corporativos de empresas como Vitro, Cydsa y Cemex, cuyos ejecutivos eran asiduos al lugar (así como una parte de la clase política local). La crisis de mediados de los noventa representó un episodio difícil, pero el restaurante logró capear el temporal. Inclusive, por aquellos años llegó a tener una sucursal en McAllen. Tras pasar a ser propiedad de la familia Costa (dueños de otro establecimiento desaparecido: el Luisiana) en el 2005, La Guacamaya atravesó una etapa de remodelación y transformación que incluyó un nuevo menú. Sin embargo, el éxito de este nuevo período no duró mucho, y finalmente cerró sus puertas en el 2017.



📍 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.
☎ 813110 9814

📍 Umai Pedro Infante Las
Palmas 162, Col. Cumbres
Las Palmas Residencial,
Mty, N.L.
☎ 818369 0046

Foto: RedEyeMx

📌 UmaiSushiMonterrey
📷 umaisushimonterrey
UBER eats Rappi

Cultura
restaurantera



RECOMENDACIÓN DEL MES

Vía Ditalia

Cinco razones para asistir a Vía Ditalia durante este mes.

1. Platillo imperdible:

Entre las gemas culinarias que no te puedes perder se encuentran la gama de pastas rellenas, hechas totalmente a mano. También, puedes encontrar Raviolos rellenos de quesos italianos o de carne, así como los clásicos tortelones en mantequilla con Salvia.

2. Trayectoria:

El legado gastronómico familiar cobra vida a través de los exquisitos sabores de la cocina italiana clásica. Con raíces de Módena, el chef Luca, quien tiene más de 25 años de experiencia, ha logrado pulir el auténtico sabor italiano de las recetas familiares que han prevalecido por generaciones en su familia, llevándolo a consolidarse como uno de los mayores exponentes del sabor italiano en Nuevo León siendo reconocido en este espacio gastronómico.

3. Propuesta Gastronómica:

Jugando con el balance entre lo creativo y lo ortodoxo, encontrarás opciones modernas como la Bomba de Burrata y platillos tradicionales hechos con recetas clásicas como el Spaghetti a la Carbonara o el Gnocchi al Pesto, que te darán una probadita de Modena; Todo esto sin dejar de lado platillos más elaborados como el Filete de Res al Vino Tinto y la frescura del mar en el Pargo Rojo de Ensenada.

4. Costo benefico

Manteniéndose fiel a su concepto, el Chef Luca mantiene una alta calidad en la selección de todos sus ingredientes y la elaboración de sus recetas, cuidando meticulosamente el más mínimo detalle de la atmósfera y servicio para que obtengas una experiencia del mejor nivel a un precio justo.

5. Ambiente del lugar

Desde la música hasta los manteles a cuadros rojos, desde los retratos hasta la iluminación, en Vía Ditalia puedes encontrar los elementos clásicos de una trattoria italiana, ideal para cualquier ocasión especial con tu pareja, una cena familiar o cualquier comida casual.



VIA DITALIA

By Chef Luca



Vista
Hermosa

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

Plaza
Fiora

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

@viaditaliamx



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

Pedir a domicilio



Adultos

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de Monterrey y San Pedro, su edad fluctua entre los 36 y 56 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más para pedir a domicilio o pickup?

- 1. Nikkori**
Sushi, poke y noodle
- 2. Carl's Jr**
Hamburguesas
- 3. Pollo loco**
Pollo
- 4. The Food Box**
Hamburguesas
- 5. Super Salads**
Ensaladas y entrepánes



Jóvenes

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de Monterrey y San Pedro, su edad fluctua entre los 24 y 35 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más para pedir a domicilio o pickup?

- 1. Tacos Atarantados**
Tacos
- 2. Carl's Jr.**
Hamburguesas
- 3. Nikkori**
Sushi, poke y noodle
- 4. Pollo loco**
Pollo
- 5. Las Aliadas**
Alitas





PRESUPUESTO RESTAURANERO

Celebrar con papá en San Pedro para dos personas por menos de \$1,100

por Samanta Santos

1. Lady's BBQ Texa Style. \$645

Brisket	\$ 210
Pulled Pork	\$160
2 Elotes Amarillos	\$ 90
Ensalada de Papa	\$ 45
Salsa Extra	\$100
2 Refrescos	\$ 40

2. Los Hidalgos. \$1,048

Brochetas de Pollo	\$ 369
Chile Relleno de Rib eye	\$549
2 Refrescos	\$ 130

3. Huajuco Grill. \$816

Queso Flameado	\$ 125
Guacamole	\$125
Rib eye 1/2k	\$ 430
2 Frijoles a la Charra	\$ 80
2 Refrescos	\$ 56



Cultura
restaurantera



*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.



¡Celebra a papá con helado!



3x2



Esquimales
sencillos o doble chocolate



Litros
de nieve



Paletas
de agua

14, 15 y 16 de junio



Paga dos y llévate tres en litros, paletas de agua y esquimales sencillos (vainilla y doble chocolate). Promoción válida el 14, 15 y 16 de junio del 2024. Aplica en sucursales de Monterrey y su área metropolitana, Allende, Montemorelos y Linares. En Coahuila solo en HEB Saltillo, Soriana Mirasierra y Venustiano Carranza; Monclova y Monclova Frontera; en Tamaulipas: Cd. Victoria y Tampico. No participan: En Nuevo León: HEB Escobedo y Plazas Outlet. En Coahuila: Saltillo, además de Querétaro. Los precios fuera de Nuevo León pueden variar y están sujetos a cambios sin previo aviso. Sujeto a disponibilidad de sabores, hasta agotar existencias.

Cultura
restaurantera



PLATILLOS DEL MES

Pastel de chocolate

Con base en las recomendaciones de expertos, te recomendamos seis pasteles de chocolate inolvidables.

Milky Way
Delicias del Contry

Pastel de chocolate
La Torrada

Pastel de chocolate
Los Equipales

Pastel de chocolate
Catalina Fernández

Kuchen
Pastel de Ferrero

Pastel Colombiano
Montacometa



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



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

Chocosolutions®

¡Soluciones en chocolatería!

Para el profesional del chocolate. SELMI es un referente en maquinaria y accesorios para la elaboración del chocolate artesanal y semi-industrial en todas sus formas. Chocosolutions como distribuidor oficial en México cuenta con personal altamente capacitado de vendedores y chefs siempre listos para ayudarte a seleccionar el equipo que mejor se adapte a tus necesidades.



Con los equipos SELMI, es posible crear una gran variedad de chocolates rellenos, confitados, cubiertos, barras, decoraciones, esculturas, etc. Selmi va a facilitar y simplificar el trabajo del chocolate para lograr proyectos y producciones que lleven a otro nivel a tu negocio.



Visita nuestra tienda en línea:
chocosolutions.com

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

Cultura
restaurantera



LOS FAVORITOS DE

David García

Nuestro invitado estrella,
David García creador de
@frostyfoodmx les comparte
algunos de sus restaurantes
favoritos en Monterrey, depen-
diendo del antojo.

Favorito a domicilio

Blak N' Blu Burgers

Con amigos

Carne asada

En pareja

Il Gallo Nero

Tacos

Atarantados

Pizza

Mahana Pizza

De negocios

Pangea

Fuera de Monterrey

Los Dorados de Villa Zatecas



Kuchen

Papá Mi eterna inspiración



¡Anticipa tu pedido!

@Kuchenaltaresposteria



KUCHENALTAREPOSTERIA.COM

Sucursales:

Cumbres

Av. Paseo de Los Leones 9203,
Espacio Cumbres, Monterrey, N.L.

Tel: 81 3369 0925

Leones

Av. Paseo de los Leones 1501,
Cumbres 1º Sector, Monterrey, N.L.

Tel: 81 1089 7278

Humberto Lobo

Esq. Av. Humberto Lobo, Río Amazonas
513-1, Del Valle, S.P.G.G, N.L.

Tel: 81 8335 1551

Omnia

Plaza Omnia, Carr. Nacional km 267,
El Uro, Monterrey, N.L.

Tel: 81 1359 5555

La Aurora

Plaza La Aurora, Av Lázaro Cárdenas
2311, Valle Oriente, Monterrey, N.L.

Tel: 81 8363 4485

Ven a conocer EL TERCER FRITES ARTOIS DEL MUNDO

FRITES ARTOIS



FRITES  ARTOIS
by STELLA ARTOIS

MAIN ENTRANCE

TODO CON MEDIDA



25. COMER Y BEBER

NOVEDAD



STRIKERS

SPORTS JOINT



STRIKERS

@strikerssportsjoint



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

FAVORITO



YUM 4REAL

@mrpampasmt

MR. PAMPAS

Mr. DO BRASIL Pampas ENSALADAS & CORTES

El restaurante más famoso de México



• VALLE

• GARZA SADA

• CITADEL

@mrpampasmt

NOVEDAD

NEW 

FANTÁSTICA

@fantastica_mx



LOS LEGENDARIOS
CARNES AL CARBÓN

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

SIGUENOS EN INSTAGRAM

@los_legendariosmt@loslegendarios_romulogarza@los_legendarios_universidad@los_legendarios_leones @loslegendarios_fleteros

PRÓXIMAMENTE: LÁZARO CARDENAS | APODACA

DELIVERY

NEW

SPG

STA



@KOTO.OFICIAL

KOTO

¡CELEBRA ESTE **DÍA DEL PADRE** EN
FAMILIA DISFRUTANDO DE NUESTRO
BUFFET A LA CARTA!

LINDA VISTA
81 8469-0030

CONTRY
81 8365-5100
81 8365-7161

The Oven Pizzatto se destaca por su firme compromiso con la excelencia y autenticidad en la elaboración de las pizzas napolitanas, utilizando exclusivamente ingredientes de primera calidad. Esta dedicación se manifiesta en una experiencia culinaria excepcional. Para satisfacer la demanda del cliente en San Pedro, ahora se ofrece servicio de entrega a domicilio a través de plataformas como Uber y Rappi. Además, existe la opción de recoger el pedido o disfrutarlas al momento en los comedores situados en Mercado Cordillera y Auriga, espacios diseñados para el disfrute y relajación del comensal.

THE OVEN PIZZATTO

@theovenpizzatto



LA BOQUERÍA
Vinos



Valduero "Tierra Alta de 2 Cotas Reserva 2016.

Gran vino tinto elaborado con uvas de las dos cotas más altas de la Ribera del Duero. Las viñas con muy bajo rendimiento nos dan uvas de gran concentración con las que se elabora este vino potente y elegante. Además, el suelo calcáreo de las laderas aporta una mineralidad única realzando su complejidad y estructura.

Valduero Gran Reserva 2007.

Tempranillo con 48 meses de crianza en barricas de 6 diferentes orígenes, y otros 40 meses de reposo en botella. Solo se elabora en añadas excepcionales. Tinto de gran complejidad y elegancia, puede considerarse como uno de los mejores de España. Su producción limitada lo convierte en una pieza codiciada para el coleccionista y amante del buen vino.

Valduero "Tierra Alta en 2 Maderas" Crianza 2017.

Elaborado con Tinta Fina, como se le conoce a la Tempranillo en la Ribera del Duero, tiene crianza en barricas de dos orígenes, de ahí su nombre. Añejado por 15 meses, luego reposa en botella 12 más, antes de ser lanzado. Complejo y concentrado, adecuado para acompañar los mejores cortes asados a las brasas.

García Viadero Blanco de Albillo 2017.

Valduero lleva la variedad Albillo Mayor, poco conocida incluso en España, a un gran nivel de calidad. Este vino se elabora con una breve crianza sobre lías y ha evolucionado de forma excelente en botella. Su carácter distintivo y su finura destacan entre los vinos blancos de la región, ofreciendo una experiencia gustativa única.

VINOS QUE CUENTAN HISTORIAS

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



Valduero



Plaza Bonetti | Río Amazonas 111
San Pedro Garza García

laboqueriavinos
8183355011 | 8119169239

LA BOQUERÍA

@laboqueriavinos



Conociendo a MusicVox

¿Qué es MusicVox?

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

¿Cuáles son los géneros que definen a MusicVox?

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

¿Dónde podemos escuchar a MusicVox?

Actualmente pueden encontrarlos cada miércoles en el Restaurante Mar del Zur a partir de las 8:30 pm, en Plaza O2 sobre Vasconcelos, San Pedro Garza García y los jueves también a las 8:30 pm en el icónico restaurante Las Pampas Monterrey ubicado en Eugenio Garza Sada #2401 esquina con Pirineos, a lado de Paseo TEC.

¿Cuál es la proyección de MusicVox en el futuro?

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

¡Ven a escucharnos, te esperamos!



 Musicvoxlive
 @musicvoxlive
 8120396300
 musicvox@live.com



37. RECORRIDOS ZONALES

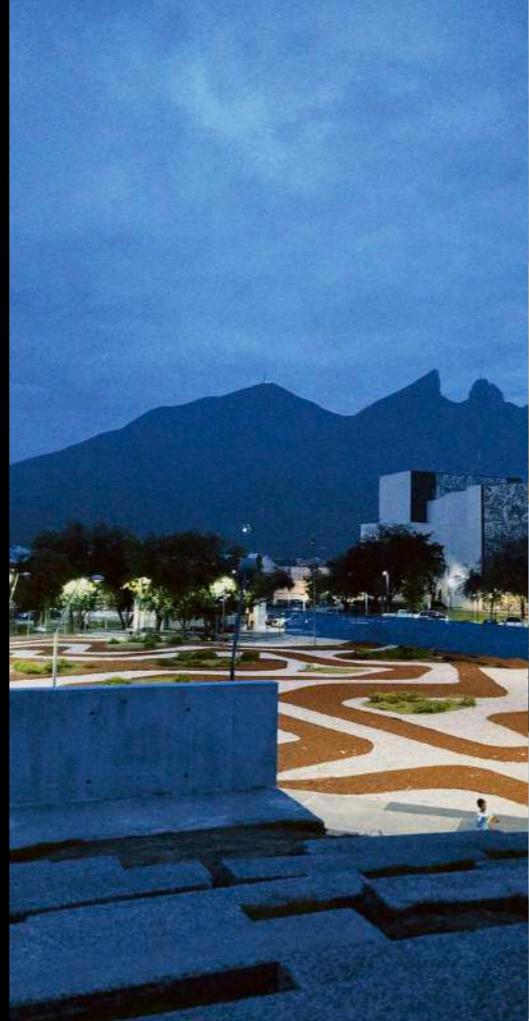


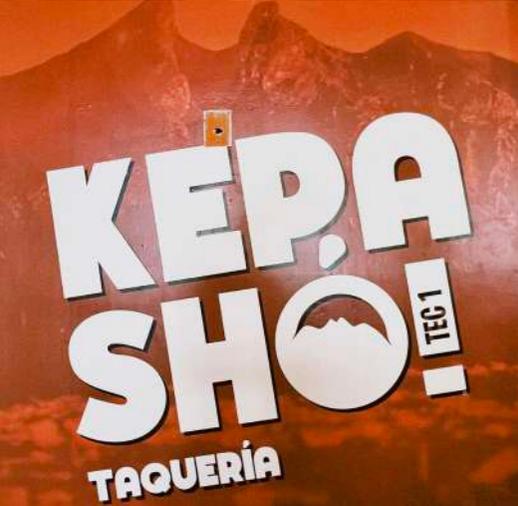
Recomendaciones zonales

Distrito TEC

Ubicado al sur de Monterrey, con 452 hectáreas de espacios verdes y viviendas, Distrito Tec es una comunidad urbana impulsada por el Tecnológico de Monterrey que tiene como objetivo promover la convivencia y activación a través de distintos tipos de actividades artísticas, culturales, ambientales y deportivas. Se caracteriza por su iniciativa de regeneración urbana y social, convirtiéndose en el entorno ideal para la generación de ideas, la ejecución de acciones de mejora de la calidad de vida y desarrollo personal. Lidera en el diseño de áreas verdes como parques y planes maestros de arborización gracias a su modelo de ciudad basado en la corresponsabilidad, haciendo esto siempre de manera sostenible. Así, Distrito Tec es hoy un ejemplo del balance entre la innovación y la conciencia social y ambiental, siendo una referencia excepcional en el urbanismo de calidad.

por: Angela García





Distrito Tec AREAL

Tacos

Kepasho Tacos
 Horario: 8:00 am. - 3:00 pm.
 Tipo de comida: Tacos
 Especialidad: Barbacoa, desebrada y chicharrón

La Birriería
 Horario: 9:30 am. - 4:00 pm.
 Tipo de comida: Tacos de Birria
 Especialidad: Birriamen y Pizzabirria



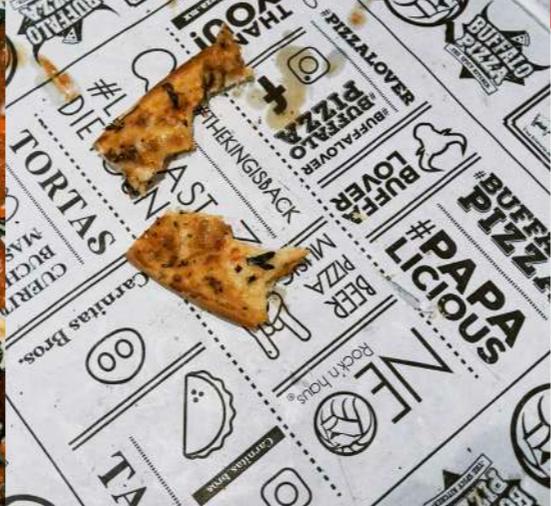
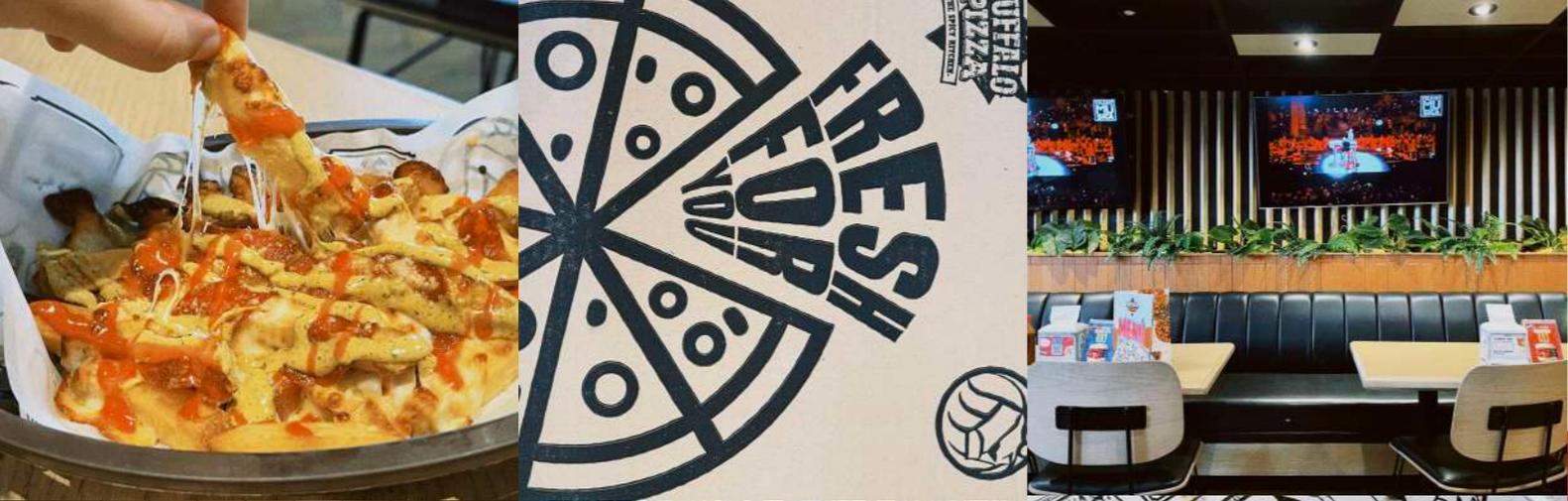
SenorLatino

www.senorlatino.com

senorlatino



La Tradición de Comer como en Casa!



Distrito Tec AREAL

Pizza y más

Mia Italia
Horario: 12:00 pm. - 11:00 pm.
Tipo de comida: Italiana
Especialidad: Lasagna al forno
Mare & Monti

Buffalo Pizza
Horario: 11:00 am. - 11:00 pm.
Tipo de comida: Pizza, ensaladas, pasta, alitas.
Especialidad: Pizza de boneless



Disfruta tu evento

Nosotros nos encargamos

Llevamos todo al lugar de tu elección



Alimentos



Bebidas



Mobiliario



Meseros

✉ catering@cintermex.com

🌐 cintermexcatering.com



* Servicio en área metropolitana. Llevamos todo al lugar de tu elección: casas particulares, salones, quintas, museos, empresas, colegios, entre otros.



Distrito Tec

Munch
Variedad de Cafés

Tapioca House
Horario: 12:00 pm. - 8:00 pm.
Tipo de comida: Bebidas con tapioca y snacks.
Especialidad: Tapioca



📍 Proximamente UDEM

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

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

☎ 8124738365 & 8183363678

📘 Cesar's Tacos 📷 cesar.tacos



AMERICANO
 ESPRESSO
 CAPPUCINO
 COLD BREW
 LATTE
 LATTE MEXA
 LATTE CURACAO
 MOCHA
 CAFE DE OLLA



Zona Tec

Cafés

Pánuco
 Horario: 7:00 am. - 9:00 pm.
 Tipo de comida: Pan, Café y Tónicos
 Especialidad: Tónicos

Noyolo
 Horario: 9:00 am. - 8:00 pm.
 Tipo de comida: Café y Brunch
 Especialidad: Chilaquiles rojos

AREAL



LOS TACOS

PARRILLADA

AMSTEL ULTRA
 TECATE

Facebook: /lostacosparrillada
 Instagram: @lostacosparrillada
 Twitter: @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.



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

¡AGENDA TU PEDIDO!

f **@tacosdelacima**

SUCURSAL LEONES

T. 81 8300 3584 / 81 8300 6664

SUCURSAL PEDRO INFANTE

T. 81 1357 9555

SUCURSAL SAN JERONIMO

T. 81 4058 6056

SUCURSAL SORIANA HIPER

T. 81 13066728

Open your senses



YOU'RE
GONNA LOVE
the feeling



SENSIRA
ALL LUXURY INCLUDED



+52 (998) 868 5460
sensiraresorts.com



Sensira Resort & Spa

53. EN PORTADA BURRITOS





En Portada

Pink Burrito: creatividad y pasión

Desde el núcleo de la escena gastronómica regia, ha surgido una propuesta culinaria que combina imaginación, creatividad y pasión. Pink Burrito está aquí para revolucionar el gusto de los paladares del norte con sus burritos y *gourmet bowls*, llevando la experimentación y *mix* de estilos a un nuevo nivel. Pink Burrito ha desarrollado un estilo gastronómico nunca antes visto en la ciudad. Se trata de la combinación del tradicional platillo mexicano fusionado con ingredientes únicos y aderezos atrevidos, que resultan en un sabor inesperado y una desbordante calidad. Todo esto, siempre con una base primordial de fresca y control de calidad de los ingredientes.

Lo que distingue a Pink Burrito es su capacidad para transformar un platillo ordinario en una experiencia de sabor extraordinaria. Cada burrito es una creación excepcional que se refleja un meticuloso proceso de selección de ingredientes y una técnica de preparación impecable. Desde el primer bocado, se aprecia la frescura de lo que los compone, cuidadosamente seleccionado para garantizar una explosión de sabores en el paladar. La propuesta de Pink Burrito es divertida y capaz de llevar a los comensales a una experiencia sensorial gustosa en cada platillo, demostrando que aquí cada alimento preparado, es una celebración de sabor que cautivará tus sentidos.

"Buscamos la perfección en cada detalle y la meta es que en Pink Burrito encuentres sabor, color, diversión y placer en cada bocado. Desde la presentación la intención es siempre sorprender", menciona Ramiro Romo, chef creativo y CEO. La variedad del menú en Pink Burrito es extenso. Desde los clásicos burritos hasta bowls llenos de vivacidad y frescura; cada opción promete ser una experiencia única en su tipo. Entre los favoritos de la casa se encuentran el *Angus Burrito* y el *Bonita Bowl*, recomendados por el Chef especialmente para quienes visitan por primera vez.

Es notable que en pocos meses el público regio ha reaccionado positivamente a esta promesa culinaria, que también incluye bebidas muy originales. Pink Burrito se ha convertido en un destino obligado para los amantes de la buena comida, aquellos que buscan algo más que sólo comida, sino una verdadera experiencia gastronómica de valor. Debido al éxito y la alta demanda, en los próximos meses abrirán una sucursal en Valle Oriente, en Plaza La Aurora. Este nuevo local promete ser un punto de encuentro para los aficionados de la *gastronomía fusión*, donde podrán disfrutar de un ambiente acogedor y moderno, diseñado para complementar la experiencia. El nuevo menú incluirá opciones innovadoras como ensaladas, tacos creativos y hasta una Pink Burger. Además, se especializarán en cócteles, destacando sus margaritas y martinis, pero siempre manteniendo su concepto genuino.



PINK BURRITO
GOURMET BURRITOS & BOWLS

¡Próximamente en Plaza La Aurora!
Valle Oriente San Pedro, Garza García. N.L.

 
pinkburrito.mx



PINK BURRITO
GOURMET BURRITOS & BOWLS



Reportaje

El burrito: *comfort food* bicultural

por Miguel Durán

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

En portada

Existen varios platillos en la cocina mexicana que, a pesar de ser muy populares, pocos saben de dónde provienen, quién los creó o cómo surgieron. Un ejemplo es el burrito, una delicia cuyos orígenes se encuentran envueltos en la bruma de la ignorancia a pesar de que su fama ha trascendido las fronteras. Hay quienes consideran a los burritos como una especie de taco. Otros prefieren distinguirlos como una variación que adquirió una personalidad propia. Entre sus parientes figuran las chimichangas, los piratas y las gringas, así como los tacos árabes. Se trata, sin lugar a duda, de un paradigma de la *comfort food* que de forma merecida ha ido ganando terreno y conquistando paladares, sobre todo en las últimas décadas.

Los burritos se han vuelto parte del imaginario colectivo no sólo de este lado del Río Bravo, sino al norte también. No es casual que haya algunos especialistas que sitúen su cuna justamente en una ciudad fronteriza mexicana: Ciudad Juárez, Chihuahua. Según cierta versión, a principios del siglo veinte, algunos vendedores de tacos callejeros enrollaban la tortilla de harina para mantener el producto mejor armado mientras hacían sus recorridos montados en un borrico. Existe asimismo la idea de que el término burrito hace alusión a la capacidad de estos animalitos para cargar de todo.

Al norte de la frontera, la primera mención oficial del burrito en un recetario estadounidense es de 1938, en *The Good Life: New Mexican Food*, de Fabiola Cabeza de Baca Gilbert. Cabe señalar que, como es habitual, el registro del platillo en los libros fue precedido décadas antes por la adopción de los burritos en numerosos restaurantes, merenderos y puestos callejeros de comida Tex-Mex o chicana.

Más adelante, entre las décadas de los sesenta y setenta, en San Francisco, California surgió una versión llamada *Mission Burrito* (denominada así en honor al barrio en donde apareció), la cual, además de prepararse al gusto del cliente, se servía en una envoltura de aluminio. El *Mission Burrito* contribuyó no sólo a la popularización del platillo en todo Estados Unidos, sino a propagar la creencia de que fue en ese país donde se originó el burrito como lo conocemos en la actualidad.

Si la historia es compleja e imprecisa, resulta un poco más sencillo definir en qué consiste un buen burrito: una tortilla de harina de trigo de tamaño superior al de un taco normal (veinte centímetros de diámetro o más) que envuelve una deliciosa mezcla de guisos y verduras, adoptando una forma cilíndrica. Lo más importante: se precisa de una proteína; entre las preferidas se cuentan la carne deshebrada, la arrachera, el picadillo y el pollo desmenuzado (aunque los rellenos son tan variados como la propia gastronomía actual). El hecho de que la tortilla ineludiblemente deba ser de harina abona a la hipótesis de que se trata de un platillo creado en el norte de México. Además del tamaño de la tortilla, el burrito se caracteriza (y distingue de otros tipos de tacos) por los múltiples ingredientes que acompañan a la carne: frijoles refritos, aguacate, queso gratinado, arroz, crema, tomate, lechuga, en fin. Las variaciones en este sentido son casi infinitas y reflejan la idiosincrasia y los gustos de cocineros y comensales, así como las modas: hoy podemos encontrar versiones vegetarianas o veganas, sushi burritos, así como “burritos deconstruidos”.

Siendo Nuevo León un estado nortero en donde la tortilla de harina también forma parte integral de la cultura culinaria, no faltan buenas razones para indagar sobre un posible origen regio del burrito. Habría que considerar además la importante presencia árabe o libanesa, pues aquí también se dio el feliz mestizaje entre ambas cocinas que originó, por ejemplo, los tacos al pastor. Las innegables similitudes entre un shawarma servido en pan pita y un burrito de carne asada no bastan para esclarecer la cuestión. Así las cosas, aunque Monterrey posee una docena de restaurantes que presumen burritos con dimensiones o sabores extraordinarios, resulta difícil trazar la genealogía de este platillo hasta sus orígenes en la entidad. Lo que es evidente es que el burrito es uno de esos platillos que, como un todo, son mucho más que la suma de sus partes. Su éxito en México y Estados Unidos (y en otros países) ilustra las palabras de Julia Child: “No es necesario cocinar obras maestras sofisticadas o complicadas, basta con preparar una deliciosa comida con buenos ingredientes”.



ABAZTEC
EQUIPOS DE COCINA

**TODO LO QUE TU RESTAURANTE
NECESITA EN UN MISMO LUGAR**
¡Precios honestamente bajos!



COTIZACIONES
811 813 2670

Av. Francisco I. Madero 2403,
Monterrey, N.L.



info.ventas@abaztec.com
www.abaztec.com

Platillos icónicos de Nuevo León. Un ícono es la representación gráfica de un objeto ampliamente reconocido, tan reconocido, que incluso al hacer una abstracción de él, cualquiera puede seguir entendiéndolo. La idea de nombrar un platillo como icónico proviene de la intención de Residente de hacer un inventario de aquellos sabores ampliamente reconocidos por los regiomontanos. Presentamos en esta sección algunas muestras de nuestros compendios anuales con el objetivo de darnos una idea de la riqueza gastronómica de Nuevo León. Icónico no significa nuevo ni viejo, no tiene que ver con modas o precios; icónico es en este contexto, aquel platillo que la mayoría conocemos. Los platillos presentados son ofrecidos por una gran variedad de restaurantes, sin embargo, hemos escogido aquellos que, según los expertos, son los principales exponentes. En **Los rostros detrás del sabor** cada platillo se convierte en una narrativa de sabores y cada emprendimiento culinario es un ejemplo de persistencia y perseverancia. Es en este contexto que “Los rostros detrás del sabor”, se propone honrar a los protagonistas de la escena culinaria en Nuevo León. Desde los talentosos Chefs y visionarios Líderes Restauranteros hasta los apasionados Emprendedores, Baristas, Mixólogos, Panaderos, Mezcaleros, y todos aquellos que aportan a nuestro tesoro gastronómico. Dentro de esta sección, descubriremos proyectos con raíces que se remontan a generaciones pasadas y otros que se han unido a la tradición culinaria, enriqueciendo nuestra diversidad.

**61. ROSTROS
Y PLATILLOS
ICÓNICOS**



Platillos
icónicos
de Nuevo León



Pirata de arrachera
La Chueca

Los
rostros
detrás
del sabor



Rubén Quiroz
El Guayabo



Rib-eye Sara García
La Consentida



**Miriam Hernández &
Eloy Vargas**
Querida Adela

CON NUESTRO NUEVO DAY PASS

LOS FINES DE SEMANA SON SINÓNIMO

DE RELAJACIÓN Y
diversión

Aprovecha nuestra promoción
de primavera y disfruta

2^{day}
pass x \$1,500

Incluye:

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

CONNECT WITH US

f @ in @hiltonmonterrey

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



67. GASTRO DESTINOS



Gastro destinos: Madrid
→ Mty-Mad: Aeroméxico

Chocolatería San Ginés

MADRID



Las generaciones más jóvenes han llegado a conocer Lhardy como el lugar del video musical “Comerte Entera” de C. Tangana, pero el restaurante ha servido comida tradicional española con influencias francesas desde 1839. Se encuentra en el corazón de la ciudad, justo al lado de la Puerta del Sol. El restaurante ahora es propiedad de Pescaderías Coruñesas, uno de los mejores proveedores de pescado y mariscos en España, pero las cosas dentro del restaurante siguen como han sido durante más de un siglo: el famoso cocido madrileño sigue siendo tan sofisticado como siempre, el consomé aún se sirve en una samovar de plata, las croquetas aún están rellenas de puchero, y el rabo de buey aún se acompaña de puré de papas al estilo Robuchon.



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

Tasty Hand-Pulled Noodles

NUEVA YORK



Este modesto rincón ubicado en un extraño y genial callejón en medio de Chinatown, tiene varias cosas a su favor: una cocina abierta, donde el joven maestro de fideos se muestra completamente atlético mientras golpea, gira y separa la masa en hebras discretas y toppings, como cilantro fresco y aceite de chile penetrante, que transforman la sopa. Los fideos son elásticos y tiernos, el caldo sabroso pero para nada pesado. Y si en alguna ocasión prefieres evitar la sopa caliente, te recomendamos los fideos pelados con cuchillo, fragmentos gruesos salteados en sartén con col y cebollines, y cubiertos con la proteína de tu elección. No hay mucho ambiente aquí, pero es un clásico que es bueno para una comida rápida y económica.



Con Todo

AUSTIN



Este remolque de tacos ubicado en el Valle del Río Grande en Austin, Texas rinde homenaje a sus raíces fronterizas, representando lo mejor del 956, sirviendo platillos de Brownsville, Texas y Matamoros, Mexico. Esta generalmente incluye barbacoa, carne asada, alambre, queso flameado y tacos de bistec estilo Matamoros (carne de res con cebolla, cilantro, queso y aguacate). Ahí es donde comienza Con Todo: con un enfoque hiperregional que respeta la tradición y el pasado, pero luego el menú se expande hacia nuevos territorios con platos como un taco de coliflor a la parrilla con mezquite o una tostada de chori-papa con queso crujiente que te hará reconsiderar lo que comes todos los días para el desayuno.



El Pato Barbacoa y Mixiotes

SAN MIGUEL



Es un lugar sencillo que consta de una palapa con mesas y sillas, su servicio es formidable ya que te atienden con atención al detalle y amabilidad. El plato de mixiotes, que es tan reconfortante como puede ser una comida, tan solo cuesta 50 pesos e incluye todas las tortillas recién hechas y la salsa casera que desees. Entre sus platillos encontrarás cordero tierno, pollo, barbacoa entre otros platillos tradicionales.



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.

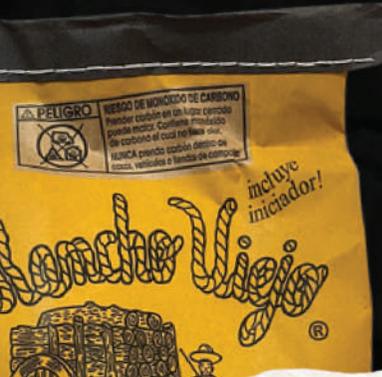
Lito



STORE

LA TIENDA PARA LOS CRACKS DE LA PARRILLA

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



WWW.GRILLTEAM.COM.MX

WPP: 81 3199 60 50



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



Instagram icon PANADERIASUAV



*¡Pan recién hecho
todas las días!*

¡VISÍTANOS Y DISFRUTA DE EXQUISITOS DESAYUNOS Y ALMUERZOS!

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



NARANJO'S
= Juicy Burgers =

📍 Mier y Noriega #119 Col. Centro de Guadalupe, Guadalupe, N.L.

📱 naranjosjuicyburguer 📞 812 050 20 50

EXCELENCIA
EN LA EDUCACIÓN



Representan a México
en Mundial
de Robótica 2024



La excelencia
por principio
la educación
como instrumento



**Los mejores tacos a vapor
con su rica salsa inigualable**

Sucursales:

- San Nicolás
- Carretera Nacional
- Tauro
- Linda Vista
- Mitras
- Acapulco
- Madero
- Cumbres
- Benito Juárez
- Pablo Livas
- La Fuente
- Apodaca
- Satélite
- Vasconcelos
- Plaza Loreto
- Escobedo
- Concordia
- Angeles

 Tacos Don Pancho Oficial
 [tacosdonpancho.com.mx](https://www.tacosdonpancho.com.mx)

 81.83.37.99.04
81.83.67.14.52

Exclusivo 





Pan GABRIEL

Tu Dulce Compañía

✦
**¡VERANO
DIVERTIDO Y
SALUDABLE!**

Libre de gluten, huevo, leche y azúcar

 pangabrielmx

 @pangabrielmx

 Pan Gabriel

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



SANTA CLARA
CENTENARIO



*Celebremos juntos
100 años de devoción*