

Platillos icónicos de Nuevo León

Volumen IV

Sigma
foodservice

bb better
balance

VCSY

SuKarne
Foodservice

ComNor
TOP QUALITY BEEF

Sigma
foodservice

Nuestros productos ofrecen un **valor extraordinario** que representa **lo mejor de la industria cárnica**, elaborado con altas exigencias de **calidad y servicio**.



www.sigmafoodservice.com



@Sigmafoodservice
@comnor.sf



/Sigma Foodservice
/ComNor



Conoce la nueva marca de proteína vegetal

En **Better Balance** creamos productos ricos en nutrientes, saludables y de máxima calidad.

Actualmente contamos con tres diferentes proteínas:

- Deshebrada a base de proteína de soya
- Molida a base de proteína de chícharo
- Hamburguesa a base de proteína de chícharo

Proteínas plant-based

- ✓ Alto en Proteína
- ✓ SIN Gluten
- ✓ SIN Colesterol
- ✓ Ingredientes Naturales

Encuétranos en tus restaurantes favoritos:



@betterbalance_mx

En camino a una vida mejor

Encuétranos en *Sigma* foodservice

sigmafoodservice.com 55 5650 6909



Escanea el código QR,
descarga la app y haz tu vida más fácil

VOOY
RIDETHE CITY



VIAJES



ENTREGAS



COMIDA



SALUD

VOOY
Contigo en todo
momento



GRILL SELECTION

— GREAT BEEF —

SELECCIÓN PARA COMPARTIR



LÍNEA DE CORTES DE ALTA
CALIDAD PARA TU NEGOCIO

SuKarne
Foodservice®

CONTÁCTANOS

☎ 800 364 4444

📱 @SUKARNEMX

🌐 WWW.SUKARNE.COM



PRIME MARKET

PRODUCTOS DEL MAR



Productos vivos, asiáticos
& pescados frescos

**¡Servicio especializado
a restaurantes!**

Pedidos e info: 81 2347 3316

**¡A DARLE
CON AMOR!**



Israel
Valdes



¡HAZ TUS PEDIDOS!

[f @primemarket.mx](https://www.instagram.com/primemarket.mx)

81 3102 5238

www.primemarket.com.mx

Plaza Conquistadores,

Vasconcelos 1563, L6

San Pedro Garza García.



Platillos icónicos de Nuevo León

Volumen IV

Editorial

Nuevo León, la tierra del cabrito, el machacado con huevo, la carne seca, donde el termómetro alcanza los 45° y se amerita una cerveza; tierra donde se producen olores y sabores desde tempranas horas de la mañana y hasta altas horas de la noche. Lugar donde suena la polka, redova y acordeón para un buen bailazo, donde se vive el fútbol más apasionado y claro, se prende el carbón para que se arme la respectiva carne asada que ya es un clásico, y para cerrar una hojarasca o una empanada de cajeta.

Sabemos que ya se te antojó, por esa misma razón, Residente, trae este IV volumen, en el que se atesoran grandes obras culinarias que reflejan todo aquello que es Nuevo León y de lo cual nos sentimos orgullosos, aquello que nos hace vibrar, recordar nuestras raíces y acontecimientos importantes, lo que ahora es nuestro tesoro gastronómico y claro, con un gran valor sentimental, cultural e histórico. Una edición que recopila trayectorias, proyectos y mucho reconocimiento, pues con el paso de los años todos los involucrados en esta edición han

estado presentes en los paladares del público neoleonés.

Con gran emoción y orgullo, presentamos este volumen con distintas categorías como:

Emprendedores

Tacos, entre panes & antojería

Diversidad culinaria

Dulces & postres

Con ellas daremos un recorrido a través de los sabores de Nuevo León, de la mano de expertos en la materia como: Juan Raúl Múzquiz García, Carlos Zapata, Adriana Lavín y Ana Rodríguez, que nos compartirán un poco de su trayectoria y anécdotas para entender mejor la historia, el concepto y la evolución de cada propuesta gastronómica presentada. Sin más preámbulo, sean bienvenidos a este recorrido, esperamos que disfruten el contenido tanto como nosotros. ¡Deléitese visualmente en cada página!



Colaboradores

FUNDADOR
José Antonio Chaurand
DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López
GERENTE DE VENTAS
Eduardo Pinto

VENTAS Y MARKETING
Viridiana González
Carmen Perales
César González
Alicia Nava
Gerardo Puentes
Mauricio Hernández
Erick Robledo
Ángel Balandrano
Diana Salazar
Jocelyn Huerta
Karina Cavazos

DIRECTORA DE REDACCIÓN Y CONTENIDO
Alehz Alanís

CORRECCIÓN DE ESTILO Y ENTREVISTAS
Atziri Espinosa

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE
Mikel Rendón
Israel Alborno

DISEÑO
Lizeth Molina
Beatriz Soto

WEB MASTER
Manuel Martínez

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García

ADMINISTRACIÓN
Joana López

DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
Antonio Rodríguez

www.residente.mx
facebook | [residentemx](https://www.facebook.com/residentemx)
instagram | [@residentemty](https://www.instagram.com/residentemty)

Contenido

21 Emprendedores

91 Tacos, entre panes
& antojería

183 Diversidad culinaria

225 Dulces & postres

Fotografía **Mikel Rendón**

Fotografía y dirección de arte

Chef y fotógrafo nacido en Monterrey. Una asignación en el Centro de Estudios Culinarios Roccatti, instituto en el cual obtuvo la Licenciatura en Artes Culinarias, lo llevó a comprar una cámara para fotografiar platillos y terminó dedicándose a este oficio.

Actualmente trabaja en modalidad freelance para varios restaurantes y empresas en el estado de Nuevo León, así como en proyectos editoriales.

También es especialista en foodstyling y colabora como chef ecónomo para diversas agencias de marketing y fotógrafos reconocidos a nivel nacional e internacional.



Emprendedores

Lo más fácil, emprender; lo más difícil, mantenerse

Así lo asegura Juan Raúl Múzquiz García, empresario restaurantero que en el 2005 dio inicio, en Monterrey, N.L., a la primera unidad de Capricciosas Pizza Gourmet, marca que a lo largo de los años ha alcanzado presencia nacional. Esto gracias al liderazgo, compromiso y trabajo arduo de Múzquiz, pero sobre todo, al excepcional sabor de sus pizzas de masa delgada y crujiente elaboradas con ingredientes delicatosen.

Y es que, para este ingeniero industrial de profesión, el primer paso para emprender sin duda es el generar nuevas ideas de negocio e implementarlas a través de un proyecto. No obstante, el reto mayor es lograr que éstas trasciendan en el tiempo. Siendo para ello fundamental una mejora continua, la optimización de procesos, la administración eficiente de recursos, además de un buen equipo de trabajo.

Con 20 sucursales en seis estados de la República y con un menú de más 20 pizzas, la ahora cadena de franquicias encabezada por Juan Raúl ha conquistado a los comensales con ingredientes como jamón serrano, queso de cabra, espinaca, chistorra, salami y queso parmesano, los cuales a sus clientes les encanta acompañar con el tradicional aderezo chipotle y con un buen espolvoreo de chilito seco.

Sobre las favoritas de los comensales, la denominada "Camila", con jamón serrano, queso panela, tomate uva, espinaca, queso crema y crema de vinagre balsámico, es una de ellas. Ésta comenzó siendo de temporada y terminó quedándose en el menú por la aceptación que tuvo. Asimismo, las pizzas "Siciliana", "Delicia" y "Romana" son de las especialidades que más disfrutaban sus clientes.

Conozcan enseguida, en voz del fundador de Capricciosas, más detalles respecto a la manera en que la marca ha tenido el alcance de hoy, además de las claves para el éxito de Juan Raúl como empresario y como ser humano. De igual manera, comparte su opinión acerca de los platillos más representativos de nuestro estado y el porqué de ellos.



Entrevista a

Juan Raúl Múzquiz García

Líder emprendedor

¿Quién es Juan Raúl Múzquiz García?

Padre de familia, empresario restaurantero, ciudadano responsable. Uno de mis hobbies es cocinar para mi familia y amigos.

¿Qué ha logrado Juan Raúl Múzquiz como emprendedor?

Desarrollar un sistema de franquicias local y nacional que lleva más de 17 años vigente en el mercado. Además, hemos desarrollado internamente, sistemas de administración que nos proporcionan la información necesaria para el eficiente manejo de los recursos.

¿Cómo iniciaste o cuándo supiste que querías dedicarte al sector gastronómico?

En quinto semestre de carrera de Ingeniería Industrial, para una materia que estaba cursando, presenté un proyecto de Franquicias en Restaurantes. Cabe mencionar que la ingeniería que estudié me ayudó bastante para el desarrollo de procesos, administración de los recursos, implementación de sistemas, entendimiento del marketing, etcétera.

¿Cuál es tu trayectoria en Capricciosas?

Mi trayectoria es haber iniciado en el 2005 con la primera unidad de Capricciosas. Desempeñé cada uno de los puestos de la unidad, desde hacer las masas, preparar las pizzas, atender mostrador y repartir a domicilio. En el 2010, ya éramos 10 unidades en Monterrey y mi trabajo se volvió administrativo y de dirección. Actualmente, tenemos unidades franquiciadas en diversos estados.

¿Cuál es tu aporte a la gastronomía en Nuevo León?

Crear tendencia de consumo en cuanto a la preferencia por la pizza delgadita, crujiente, con ingredientes delicatessen y el consumo del aderezo chipotle. Come Pizza, No masa.

¿Para ti, cuál es el platillo más icónico de Nuevo León y por qué?

Machacado con huevo con tortillitas de harina y un poco de frijoles refritos. Decido que sea el más icónico para mi gusto debido a su sencillez, fácil preparación y accesibilidad para todos.

¿Cuál es la mayor satisfacción que obtienes como emprendedor culinario?

Saber que nuestro modelo de negocio ha servido de inspiración para muchos.

¿Con qué platillo representarías a Nuevo León y por qué?

Con una carne asada regia por la convivencia entre familiares y amigos.

¿Cómo describirías a Nuevo León en cuanto a gastronomía?

Como una comunidad que vive orgullosa de su gastronomía regional y así mismo, reconoce y acepta influencias y sabores de otros estados y países. En pocas palabras, en Nuevo León le damos la bienvenida a toda propuesta gastronómica.

¿Qué debe tener una pizza para ser buena y especial?

Muy sencillo, debe ser elaborada con ingredientes de buena calidad y tener un buen balance de sabores. Una pizza buena y especial, es la que después de comerla quedas satisfecho y ligero a la vez.

¿Qué es lo más fácil y lo más complicado a la hora de emprender en cuanto a la gastronomía?

A la hora de emprender, lo más fácil son las ideas y quizás puede llegar a ser sencillo iniciar el negocio. Lo difícil, es la permanencia de tu emprendimiento. Se requiere de mucha dedicación y tenacidad para ello.

¿Cuál es la receta para el éxito?

En el negocio o empresa, mejora continua, optimización de los procesos, administración eficiente de los recursos y un buen equipo de trabajo. En lo personal, ser dedicado, perseverante, realista, y nunca olvidar, que vivimos en una comunidad, hay que ser responsables de ello.

Corazón al hueso





Cuerno

Una propuesta restaurante-bar top fine dining, con un ambiente especial de parrilla noestense; buscando satisfacer a sus comensales a través de sus ingredientes, insumos y menú artesanal. Con reconocimiento de la AAHS en 2021 como ganador del Six Star Diamond Award, ubicado en Calzada del Valle y próximamente en Andares.

Asado de puerco





Los Fresnos

Con más de 50 años de tradición y de la mano de los hermanos Rogelio y Andrés Guajardo, Los Fresnos es un restaurante emblemático de nuestra cocina regional dedicado a preservar la auténtica cocina norestense de antaño y deleitar de forma peculiar a cada comensal con un trato acogedor y familiar, en el que logran remontarnos a épocas pasadas que entonan perfectamente con el ambiente del restaurante.

Camarones QK





El Chamalito

Desde 2016 y con tres sucursales en diferentes puntos de la ciudad de Monterrey, El Chamalito llegó para hacer más "Chalamera" la vida de los regiomontanos con mariscos nacionales, fusión de sabores frescos y una inigualable sazón que disfrutarás al máximo. Su menú original, diverso, accesible y de gran calidad harán que regreses. En cada una de sus sucursales, encontrarás un lugar acogedor, donde podrás disfrutar con tu familia, amigos o para una reunión de trabajo. Dicho por los "Chamaleros y Chamaleras", las tostadas, los tacos y unas cervezas bien frías es lo que debes de probar si es tu primera vez.

Rib eye Mochomos





Mochomos

Un restaurante con una propuesta gastronómica tradicional originaria de Sonora, estado reconocido nacional e internacionalmente por ser uno de los mejores productores de carne bovina, porcina, avícola y acuícola. Contemporáneo, distinguido y amigable, Mochomos ofrece una amplia selección de entradas, cortes y platillos típicos sonorenses en nuestro bello estado de Nuevo León.

Tacos Santa Fe





El Papalote

Desde 1995, surge este proyecto mediante una familia regiomontana que apoyó a sus hijos a emprender. Su gusto por la carne asada y las ganas de experimentar en la cocina fue lo que le dio forma a los platillos que hoy podemos degustar en su menú. Más de 20 años los respaldan y actualmente cuentan con 15 sucursales en el territorio mexicano, siempre con la intención de ampliarse y renovarse para sus comensales.

Aguachile Arrollador





Barra 22

Una propuesta llena de frescura, calidad y sazón, más de 5 años lo respaldan de ser uno de los restaurantes preferidos por los paladares neoleoneses, por lo que brindan desde que se atraviesan sus puertas, la música en vivo, el ambiente familiar y la calidad en sus platillos en los cuales nos otorgan una porción de Mazatlán. Entre las opciones más solicitadas de su menú se encuentran los aguachiles, la sopa de mariscos, los ostiones y cócteles. Aquí no solo se trata de mariscos, sino se preocupan por brindar una experiencia.

Costilla del Tío Guillo





La Torrada

Una propuesta que invadirá todos tus sentidos, con la experiencia culinaria que les caracteriza y la calidad de cada platillo por su sabor espectacular. Un lugar de innovación y la búsqueda continua de superar tus expectativas, esto es lo que pone a La Torrada en un posicionamiento alto dentro de los restaurantes más exclusivos y predilectos en Nuevo León.

Pie de papa prime con Rib Eye y salsa de tres quesos con trufa





Sonora Prime

Alta calidad en la extensión de la palabra, con platillos que hablan por sí mismos y que los ponen como los preferidos del público regio. Sonora Prime, ofrece selección de cortes prime y dry aged, que te aseguran la mejor de las experiencias, al igual que su selección de vinos de etiqueta, sabores inconfundibles que resaltan en tu paladar.

Fajitas Norteñas





Don Carbón

Desde 2013, nace este proyecto en Morelia, Plaza Las Américas; un restaurante con presencia nacional, especializado en cortes y comida mexicana, cada platillo aquí es único y espectacular, no solo en términos de sabores y aromas, sino también en espíritu e identidad. Hay historia en cada platillo, que va desde dónde viene, cómo ha cambiado y ha evolucionado a través del tiempo.

Pescado Fusión





Mar del Zur

Fusionando la gastronomía mexicana con la tailandesa, Mar del Zur, presenta el concepto Mex-Thai en su cocina de autor, creado por el reconocido Eduardo W. Palazuelos. Cada platillo acompaña una travesía culinaria del chef, recorriendo La Nao de China desde el Sureste Asiático, Sudamérica y México. Entre sus maravillas gastronómicas se encuentra el Pescado Fusión, que presenta la pesca más fresca del Pacífico envuelta en hoja de plátano acompañada por salsa de chile de árbol, tomate, cilantro y setas.

Alambre





La Chueca

Con más de 35 años preparando Tacos y Piratas, La Chueca tiene como objetivo deleitar a sus clientes con una comida regiomontana de sabor y calidad únicos, sirviendo con rapidez y compartiendo un ambiente 100% familiar, inspirado en nutrir a las familias del mundo de generación en generación. Actualmente cuentan con tres sucursales, la matriz ubicada en Mitras Centro, Cumbres 5to sector y Palacio Sultán. Uno de los platillos más solicitados por sus clientes, es precisamente el Alambre, sus ingredientes son: Sirloin, chile morrón y cebolla, con sus respectivas tortillas recién hechas.

Molcajete de arrachera





Noreste Grill

Desde el 2008, Noreste Grill, ofrece a sus comensales los mejores cortes y parrilladas, propuesta iniciada en Saltillo, Coahuila, y expandiéndose a Nuevo León, con la intención de ser el reflejo del momento que se vive en el norte del país al compartir una carne asada entre familia y amigos, consintiendo tu paladar y creando una experiencia completa.

Bloque de lechón





La Catarina

Una propuesta que se encarga de exaltar la gastronomía mexicana en cada platillo con la fidelidad de ingredientes y sabor tradicional. Desde que pisas el restaurante, sientes las raíces mexicanas, pues en sus paredes, platillos, bebidas y arquitectura está como protagonista nuestra tierra.

Camarones zarandeados





Coctelería El Ricas

Una propuesta que surge ante la necesidad de impulsar el mercado local de mariscos, se autodenominan "Mariscos estilo Monterrey", sin ninguna pretensión más que solo satisfacer el paladar regio. Sus referentes aparte del coctel de camarones son sus camarones zarandeados al puro estilo de la casa, tomando el sabor al carbón característico de nuestra localidad.

Costillar al horno





La Divina

La Divina nace en la zona antigua de la ciudad, donde empieza el canal de Santa Lucía, hace 15 años. Samuel Kobisher, restaurantero de abolengo, empezó el proyecto con gente de su confianza, tratando de llevar la cocina regional en formato de cantina al paladar regiomontano. Al paso de el tiempo y de la mano de sus socios, el concepto crece y se consolida haciendo de La Divina toda una tradición. A la fecha cuenta con 3 sucursales, la del Centro, la de Valle y la de Linda Vista.

Short rib braseado con miel





CÚA

Propuesta gastronómica que evoca una cocina mexicana tradicional, presentada en un menú de degustación y maridaje que se mantiene en constante renovación. Se enfoca en el desarrollo, la preservación y el respeto a las raíces de nuestra cocina.

“Describiría a Nuevo León como una comunidad que vive orgullosa de su gastronomía regional y así mismo, reconoce y acepta influencias y sabores de otros estados y países. En pocas palabras, en el estado le damos la bienvenida a toda propuesta gastronómica”.

Juan Raúl Múzquiz García
Líder emprendedor

**Tacos, entre
panes & antojería**

La cocina regiomontana es una que se hace por la pasión e interés de toda una familia

En efecto, para el emprendedor Carlos Zapata, quien en el 2020 creó el concepto de Alimentos Don Mario en la capital nuevoleonesa, el distintivo principal de la gastronomía regiomontana es que en ella intervienen todos por igual, sin importar su edad, sin importar su género.

Para él, la naturaleza de quien nace aquí es su apasionamiento por los ingredientes y comidas característicos de estas tierras, pero sobre todo, su interés en participar en los rituales para prepararlos, enfoque que se transmite de generación en generación.

De su perspectiva acerca de los rasgos principales de la cocina norestense, además de la manera en que dio inicio a su negocio de venta, en formato de congelados, de guisos y complementos de gastronomía típica de nuestro estado, trata la entrevista que a continuación presentamos.

Asimismo, el creador de innovadores productos como los Burros de Gloria, los Empalmes de Gloria y los Frijoles Pedorros, comparte la que, a su consideración, es la receta para el éxito en el emprendimiento dentro del sector gastronómico, y en general, en cualquier tipo de negocio.

Conozcan, pues, al personaje que está al frente de Alimentos Don Mario.



Entrevista a Carlos Zapata

Emprendedor

¿Quién es Carlos Zapata?

Esposo, padre de familia, empresario, workaholic, extrovertido. Soy, también, alguien que busca siempre aportar algo a la sociedad gastronómica, siempre con la pincelada de una marca o un producto diferente que se adopte y admire principalmente por su sabor, y después por la parte de su marketing.

¿Qué ha logrado Carlos Zapata como emprendedor?

De mi formación como comerciante, como empresario, he logrado obtener muchísimas satisfacciones, he logrado poder llevar el peso de la responsabilidad de ser patrón, amigo, una persona que puede salir día con día de adversidades, alguien que puede equilibrar sus triunfos.

Prácticamente lo que he logrado es una admiración hacia mí, en el sentido de que me he puesto a prueba día con día y veo lo que puedo llegar a ser capaz, principalmente por una marca, y manteniendo siempre el tiempo y dedicación a los otros elementos importantes de mi vida, como mi familia.

¿Cómo iniciaste o cuándo supiste que querías dedicarte al sector gastronómico?

Hace muchísimos años, hablo de cuando yo estaba en prepa, mis padres y mis abuelos me dieron la oportunidad de estudiar en Estados Unidos dos años en un pequeño poblado del estado de Georgia, llamado Covington. Ahí hay un restaurante mexicano llamado El Charro, a mí me gustaba mucho la hospitalidad de los dueños, que eran de alguna parte de Jalisco, y transmitían de alguna manera México-americanana, o tex mex, la sazón mexicana, con tacos, con chimichangas, con salsas de queso, etcétera. Y me llamaba mucho la atención que ellos disfrutaban bastante lo que estaban haciendo, sin saber del estrés y la responsabilidad que es el ser un restaurantero.

Acto seguido, después la vida me fue acomodando dentro del gremio de los alimentos. Trabajé para una empresa refresquera mexicana, pero en Estados Unidos. El ambiente en el que me desenvolví era uno tutifrutí, por así decirlo, veía cadena de retail o food service, y también veía cadenas institucionales. Y dentro de la parte del food service o institucional, me tocó nuevamente estar de la mano y conviviendo con gente restaurantera, y ahí fue naciendo el cosquilleo.

¿Cuál es tu trayectoria en Alimentos Don Mario?

Previo a que surgiera Alimentos Don Mario vendí una franquicia de alimentos, un concepto de hamburguesas, y durante el proceso de la transacción de venta, pensé que

no quería alejarme de la idea de la preparación de alimentos y de la creación de contenido hacia el público en general. Desarrollé, entonces, el proyecto de Alimentos Don Mario con una planta formal, donde le cimentamos marcas como “Sabores de familia Don Mario”, como “Frijoles pedorros” y como “Burros de Gloria”.

¿Cuál es el aporte de Alimentos Don Mario a la gastronomía en Nuevo León?

El principal aporte es la transparencia, es decir, somos una marca que con el hecho de dar a probar a la gente nuestros productos, hemos obtenido el buen resultado, gracias a que ellos los disfrutan. Y nos damos cuenta de esto a través de sus comentarios, de sus votos a viva voz, expresándonos que no pueden creer que sea un producto congelado lo que se están llevando a la boca, pues sabe idéntico a uno hecho al instante, hecho por la abuela, por la mamá o por gente que realmente tiene el don y la sazón de la cocina norestense.

Por otra parte, el grosor de los cubicados que manejamos nosotros, la cantidad de proteína que trae un guiso de nosotros, que es algo sincero, auténtico, es un elemento que nos caracteriza. Por eso muchas personas nos dicen “oye, viene demasiado bien servido, a diferencia de otras marcas que hemos probado”.

¿Quién está detrás de las recetas que se venden en Alimentos Don Mario?

Detrás de ellos estamos un equipo de trabajo, un conjunto de personas que a base de probar, de mejorar, de escuchar comentarios, de ser humildes en cuestión de poder tropicalizar un producto al paladar del consumidor, que es el que nos marca.

En este caso, un servidor, junto con otras dos o tres

personas más, hemos estado dure y dale buscando la receta perfecta. El día de hoy ya tenemos prácticamente un año y medio trabajando con las mismas recetas, las cuales nos han humildemente catapultado a la aceptación, pequeña, mediana o grande, para nosotros es un logro en dónde nos encontramos el día de hoy en cuestión de aceptación y también de venta. Queremos más definitivamente, yo creo que la escalabilidad que tenemos nosotros en cuestión de venta es salir a ofrecer nuestro producto a más lugares, porque sabemos perfectamente que una vez que prueban nuestro producto, gracias a Dios, existe una recompra.

Además de Nuevo León, actualmente tenemos presencia en Coahuila, Chihuahua, Sonora, Jalisco, Aguascalientes, Zacatecas, Puebla, Querétaro, Guanajuato, Yucatán, Quintana Roo, Tabasco, Veracruz, San Luis Potosí, Guerrero y Baja California.

Es un proyecto de gran esfuerzo, de mucha estrategia, de día con día el ver cómo podemos llegar a más paladares o más familias; queremos ser la solución diaria de una manera deliciosa para quienes nos brindan su confianza.

¿Para ti, cuál es el platillo más icónico de Nuevo León y por qué?

El chicharrón en salsa verde y la barbacoa son los productos de nuestro catálogo, y de la gastronomía de Nuevo León en general, en los cuales una persona de aquí, o de Chihuahua, Sonora, Baja California, piensa cuando se trata de la cocina de nuestro estado.

Ya cuando hablamos de complementos, se van directito a los empalmes, pero cuando conocen nuestros Frijoles Pedorros y nuestros Burros de Gloria, ahí ya es un parteaguas enorme, la gente se vuelve adicta al producto, gracias a Dios.

La gente se impresiona mucho con nuestros productos porque tienen un sabor muy peculiar, muy inigualable, nunca antes probado, porque, en el caso de un Burro de Gloria, deja de ser una simple tortilla con Gloria y queso, lo que hacemos nosotros es algo más versátil en donde jugamos con ocho tipos de polvos, en donde jugamos con un tipo de gloria hecho y personalizado por nosotros, que no solamente es el dulce de leche, sino también trae un poquito de avellana y otros ingredientes que nosotros personalizamos.

¿Cómo describirías a Nuevo León en cuanto a gastronomía?

Es una gastronomía meramente familiar en donde intervienen tanto mujeres como hombres. Es decir, implica una tradición que se transmite generacionalmente no solo gracias a la abuela, a la tía, a la mamá, sino también gracias al abuelo, al tío, al papá, pues a todos por igual nos encanta ser protagonistas de la cocina regiomontana.

Por otro lado, pienso que el ingrediente principal de nuestra gastronomía es que a la gente le apasiona los rituales, le apasiona cocinar algo a la leña, pues sabe mucho mejor así; le apasiona también saber que se le tiene que poner cierto ingrediente al platillo y solamente de esa manera se cocina. E, independientemente del tiempo que tome, la gente espera por tener un resultado final flamante, delicioso, jugoso, suave, picoso.

¿Cuál es la mayor satisfacción que obtienes como emprendedor culinario?

El que algo que yo haya sacado, la gente lo compre, lo recompre y lo sugiera. El tema de que en carnes asadas, reuniones de amigos, fiestas de día, fiestas de noche, bautizos, graduaciones, simple y sencillamente salga a flote la palabra Burro de Gloria o Frijol Pedorro. O que escuchaste

que alguien compró tu producto y que, sin saber que tú eres el propietario, hablan de maravilla del producto, etcétera, es prácticamente la parte de la satisfacción.

Por otro lado, después entiendes otra satisfacción, que es el poder ser un generador de empleo, lo cual lo hace un proyecto de reciprocidad. Y es que, al principio todo mundo empieza, a lo mejor, con un proyecto más individualista y sin tanto énfasis en la meta de generar un beneficio a un ser humano, a una familia completa, sin embargo, indudablemente eso se convierte también en otra gran satisfacción.

¿Qué es lo más fácil y lo más complicado a la hora de emprender en cuanto a la gastronomía?

Lo más fácil para mí es innovar; lo más complicado, implementar la innovación y mantenerme. Esto último porque existen muchas aristas que se deben tener en cuenta para hacerlo, como la aceptación de mercado, la pelea de precios, los costos, los proyectos de marketing, el decidir frenar para modificar, el dejar en stand by algo para corregir. Todos esos factores son los más complicados, porque finalmente día con día estás experimentando con capital, todos los días ganas, pierdes o quedas tablas.

¿Cuál es la receta para el éxito?

Crear en ti mismo, no necesitas que alguien crea en ti o en tu proyecto, si tú crees en tu proyecto es la receta principal. Si le vas a poner un ingrediente, primero cree en el proyecto tú mismo, no esperes a estar recibiendo comentarios o puntos de vista, no preguntes, simplemente cree en el proyecto, cree en ti, lánzalo. Eso, ligado a la perseverancia, al hábito de, al principio, levantarte muy temprano para ver tu día a día desde otra óptica y meterle análisis, y luego, al final de dicho día, hacer el ejercicio de identificar tus pros y contras.

Torta ahogada





Guadalupes

Guadalupes, un lugar donde la gastronomía tapatía y el paladar regio se cruzan. Aquí podrás encontrar la tan tradicional carne en su jugo del meritito Jalisco y como no hay nada más tapatío, que no se te pase probar a la joya de la Perla Tapatía, las famosas tortas ahogadas, elaboradas con el original birote de aquella región. Cuentan con dos sucursales en las que puedes conocer más de su variedad culinaria que incluye platillos típicos de diversas regiones de nuestro país además de lo tapatío.

Vegan Black Burgers





SIBAU

Un lugar que reúne la alta cocina y mixología para brindarte una experiencia gastronómica en la extensión de la palabra, con distintos ambientes y espacios para otorgar versatilidad a sus visitantes, ofreciendo una experiencia llena de placeres culinarios, atmosféricos y musicales. Aquí la excelencia se muestra a través de sus platillos, bebidas e ingredientes; a la vista un arte, al paladar algo excelso.

Tacos Pekín





Taller Vegánico

Una de las primeras propuestas basadas en plantas del área metropolitana. Taller Vegánico, un restaurante comprometido con la salud y el medio ambiente. Fundado en 2013 por Rodrigo Odriozola y Jorge Gómez, encargado del menú. Una de las creaciones más nuevas es el Taco Pekín, inspirado en los típicos tacos mandarines que se pueden encontrar en algunos restaurantes orientales, este platillo ha logrado generar una muy buena respuesta por parte de los comensales, haciéndolo uno de los más pedidos actualmente.

Tacos de barbacoa en tortilla de harina





Barbacoa Don Rico

Siguiendo la tradición que iniciara a mediados de los 80's Ricardo "Rico" Ramírez, Barbacoa Don Rico retoma y brinda, para deleite regiomontano, todo el sabor y la calidad de sus tradicionales recetas en su exquisita barbacoa, delicioso pork belly, originales carnitas, inigualable chicharrón en salsa verde, riquísimo menudo y picosito pozole que han sido famosas por ya tres generaciones.

Buffet Huasteco





La Quesería de Ozuluama

Un restaurante con propuestas 100% veracruzanas, entre su menú encontrarás zacahuil, barbacoa de borrego, quesos de Ozuluama, enchiladas, bocoles, tamales y estrujadas. Un deleite en cada bocado, gracias a la autenticidad de sus ingredientes y fidelidad a la receta tradicional, que te harán dar un recorrido completo por Veracruz desde tu mesa.

Empalme Don Catarino





Compostela

Ubicado en el hermoso pueblo mágico de Santiago, Nuevo León, está Compostela, un lugar que apoya al mercado local con su tienda de productos artesanales, restaurante, bistro y salón de eventos, creando así un concepto innovador. Su admirable arquitectura, el folklore y su propuesta gastronómica, hacen que se vuelva un atractivo turístico que impulsa la economía para el pueblo. En sus platillos nos otorgan la comida regional contemporánea, generando opciones que le agregan riqueza a lo tradicional con el sello de la casa, envuelto en un ambiente lleno de tranquilidad, felicidad y muy pueblerino.

Tacos de trompo





Tacos Keyon

Tacos Keyon, una taquería que busca brindar platillos con un sabor de calidad y único, para las familias regiomontanas desde 1993. Los hermanos Ruiz, comenzaron su travesía con una sola idea, vender tacos. Su menú se basó en tacos de trompo, bistec, gringas y piratas, hoy en día ofrece más de 30 platillos para el gusto de cada familia.

Tamales





Los Suatos

Tamales Los Suato inició en marzo del 2020 en el estacionamiento de un cine en Av. De los Leones en Monterrey. Surgen como una idea entre amigos buscando ofrecer tamales con sabores diferentes, novedosos y deliciosos. Haciéndole frente a los retos que nos trajo La Pandemia. Tomando como base, pero perfeccionando las recetas de la familia, abuelitas, tías, mamás, etc. Debido a la excelente respuesta, abren su segundo local en Av. Burócratas del Estado; a la fecha continúan con buena aceptación y gusto de sus clientes por lo que próximamente se sumará una nueva sucursal.

Torta cubana





Tortas Lalo

Negocio familiar que inició operaciones en 1978, en la colonia Roma, y en años recientes, se trasladó a Cortijo del Río. Sus tortas de pierna, repletas de aguacate, y enseguida, sus hamburguesas con jamón y queso acompañadas de papas a la francesa, hicieron que al paso del tiempo fueran agrandando el menú e incluyendo sus deliciosas salsas, que vuelven únicas las tortas preferidas de sus comensales: endiablada y cubana. Pronto se ganaron el afecto de los habitantes del sur de la ciudad, tras 44 años de trayectoria, sus clientes siguen siendo fanáticos de su gran sazón.

Atropellado





Los Legendarios

Fue un 10 de abril de 1997, cuando Los Legendarios abrieron sus puertas, el lugar con la mejor comida norestense y un ambiente 100% familiar. Entre sus platillos se destacan la ya tradicional carne asada al carbón, los famosos chinchulines, la carne seca estilo atropellado, el delicioso chicharrón de rib eye, las mollejas asadas, esto por mencionar algunos. 25 años de tradición y experiencia, respaldan a Los Legendarios y los pone en el gusto de las familias regias. Cuentan con cuatro locaciones: Rangel Frías, Rómulo Garza, Universidad, Cumbres y próximamente se sumará una más en Lázaro Cárdenas, en las que encuentras todo el sabor regional y tradicional que representa a Nuevo León.

Suadero Atarantado





Tacos Atarantados

Este proyecto dio inicio en mayo del 2021, derivado del gusto y pasión por los tacos del Chef Jorge Guadiana, Patricio Bernardini y Sergio Cantú. Las cachetadas, volcanes y árabes se han vuelto los favoritos de los clientes, al igual que su variedad de trompos: puerco, arrachera y cordero. Tacos Atarantados es el lugar donde el taco y la cumbia convergen, con mucha atención al detalle en todos los sentidos. Actualmente existen dos sucursales, Vasconcelos y San Jerónimo, dos más en proceso de construcción en Cumbres y Valle Oriente.

Pozole





Santa Bárbara

Santa Bárbara, es un restaurante recomendado por las familias regiomontanas, llegó hace 18 años para compartir su exquisito sazón en platillos regionales que nos recuerdan los sabores típicos de nuestro México. Sentirás un ambiente de tranquilidad y muy mexicano desde el primer momento. Un platillo muy emblemático es el Pozole, la tradicional receta con pierna de puerco, chile ancho, cascabel, orégano y maíz pozolero, mismo que puedes encontrar en sus dos sucursales: Las Torres y Plaza Las Villas.

Caldo de res





Los Frijoles

Un restaurante que nace en el 2013, ofreciendo mariscos y comida mexicana, inicialmente; posteriormente pasó a ser comida 100% tradicional, dado a que sus comensales tenían preferencia por este giro. De los platillos favoritos está la Mixta Doble y el Jarrito de la casa, además de su bufete de platillos regionales en sábado y domingo en el cual podrás encontrar: machacado, cortadillo, asado, tamales, etc. y su exquisito café de olla, además de un mobiliario que te lleva a viajar a épocas pasadas de México.

Huevos con veneno





Parrilla 111

Amanece y la cocina regiomontana deliciosa, única, inigualable, tiene una sede, Parrilla 111 Restaurante, donde los sabores y olores se escapan para invitar a un deleite gustativo. Aquí encontrarás muchas opciones para degustar, pues cuentan con comidas y cenas basadas en la tradición de carnes asadas de la más alta calidad y parrilladas propias de los regiomontanos. Algunos de los cortes que se pueden disfrutar son: Tomahawk, Rib Eye Angus, Prime Rib, Filete Miñón, entre otros, con toda la tradición y sabor que tanto les gusta a los regios, una experiencia que se disfruta desde que llegas y hasta el último bocado.

Torta de chilaquiles verdes





Corazón Corazón

Esta idea nace con la intención de brindar una propuesta fresca y diferente a la Villa de Santiago, cuidando la tradición y arquitectura que el pueblo mágico ofrece. Fundado en el 2020 por María Fernanda Vargas y Gerardo Moncada, Corazón Corazón propone una cocina honesta y deliciosa con sus desayunos como lo son sus chilaquiles en salsa poblana o su torta de huevo con chorizo acompañados de su jugo de naranja local o un buen café de olla.

Tacos de trompo rojo





Tacos Popo's

En 1981 nace con mucho esfuerzo y dedicación el sueño de Rodolfo Sánchez López, Tacos y Tacos Popo's. Un carrito de tacos que al paso de los años lograría consolidarse como taquería en San Nicolás de los Garza, donde son todo un referente de sabor y tradición por ya más de 40 años. Con un amplio menú que va desde los tacos mañaneros a los ya icónicos tacos de trompo por la noche.

Mole almendrado





Pecos Bill

Pecos Bill se caracteriza por ser una cocina tradicional, capaz de recrear los sabores que nos hacen recordar los mejores momentos en familia; utiliza ingredientes de calidad todos los días para que sus comensales disfruten de cada platillo.

Capulina





Me Muero de Hambre

Un colectivo de restaurantes ubicado en el corazón del Barrio Antiguo. Cuenta con cuatro cocinas: en la planta baja se encuentra “Estáquearde” donde se saborean los tacos al pastor, en ese mismo piso se encuentra “La Sirena Embarazada” ofreciendo toda clase de mariscos y su ya famosísimo, taco de pulpo al pastor. En el piso de arriba se encuentra “Matarile” donde se sirve toda clase de antojitos mexicanos, y por último, en la terraza, La Divina Pizza, que ofrece pizzas cocidas en horno de leña. Todo la experiencia de sabor, combinada con un ambiente lleno de buen humor mexicano, cervezas bien heladas, música en vivo y una incomparable vista desde sus balcones a nuestra hermosa ciudad de Monterrey.

Mac and Cheto





Hamburguesita Mi Amor

Para crear hamburguesas primero debes cuidar los ingredientes, respetarlos, mimarlos y darles mucho cariño para poder tener una burger sabrosa. Desde el 2018, los fundadores de Hamburguesita Mi Amor, Mike Díaz y David Cantú, buscan servir sus mejores creaciones, ponderando lo suavcito y terso de su pan que cubre su interior lleno de sabrosidad. En sus sucursales urbanamente ambientadas y llenas de flow, buscan brindarte una experiencia con un concepto de hamburguesas cero ordinarias, con la mejor variedad y originalidad en sus creaciones.

Hamburguesa de la casa





Lúpulo Bistro & Bar

Lúpulo Bistro Bar surge hace poco más de un año como una nueva opción en Barrio Antiguo para aquellos que son amantes de la cerveza artesanal de calidad, en un ambiente relajado y con un menú que presenta opciones sencillas pero con el toque especial del Chef.

“La de Nuevo León es una gastronomía familiar en donde intervienen tanto mujeres como hombres. Es decir, implica una tradición que se transmite generacionalmente no solo gracias a la abuela, a la tía, a la mamá, sino también gracias al abuelo, al tío, al papá, pues a todos por igual nos encanta ser protagonistas de la cocina regiomontana”.

Carlos Zapata
Emprendedor

**Diversidad
culinaria**

Adriana Lavín, una chef que es pura energía, pero de la buena

Chef, especialista en panadería, docente, mercadóloga, publicista, madre de familia y, sobre todo, una mujer que es 'puro nervio'. Así se podría definir a Adriana Lavín. Pero, hay que ser claros, el último calificativo no quiere decir que sea una persona insegura o tímida, por el contrario, quiere decir que se encuentra activa en todo momento ¡que nadie la para!

Esta característica, acompañada de su constante deseo de nutrirse de conocimiento, de llevarlo a la práctica, y de transmitirlo, también, hacia los demás, es lo que la ha llevado a destacarse como profesionalista y como ser humano, aquí, en Nuevo León, y en otras latitudes.

A través de la entrevista que se presenta en lo sucesivo, será posible conocer más acerca de la trayectoria de quien hoy se desempeña como responsable de Mercadotecnia, Eventos, Relaciones Públicas y Proyectos Especiales del restaurante La Catarina, uno de los de mayor tradición y reconocimiento en el noreste del país debido a su propuesta de cocina mexicana contemporánea.

Se hace énfasis en uno de los proyectos más recientes que como chef ha desarrollado: un menú de platillos de raíces nacionales elaborados con ingredientes veganos.

De igual modo, se sabrá respecto a su formación como panadera en España y del agradecimiento hacia las personas que la han apoyado durante su vida, al igual que del orgullo que experimenta por sus aportaciones como maestra.



Entrevista a

Adriana Lavín

Chef

¿Quién es Adriana Lavín?

Adriana Lavín es nervio puro. Soy una mujer apasionada por la enseñanza y la gastronomía que ha tenido la oportunidad desde muy pequeña de viajar intensamente y vivir en ciudades con culturas contrastantes y ampliamente enriquecedoras. Me he dedicado de lleno a la gastronomía desde hace más de 10 años y eso me ha dado la oportunidad de verla desde diferentes ángulos.

No menos importante, por el contrario, lo más importante, es que Adriana Lavín también es madre y a pesar de que suena a una historia ya contada, la vida de una madre trabajadora implica muchos sacrificios pero también muchas satisfacciones. Se necesita tener una brújula interna muy clara, callar el miedo y salir a retar al mundo sin perder el balance de tu vida personal y laboral.

¿Qué ha logrado la Chef Adriana?

De lo que me siento más orgullosa es de haber logrado transmitir mi pasión a los cientos de estudiantes que han pasado por mis aulas. Una de las cosas más significativas es que he creado cursos de cocina ¡que se han vuelto todo un éxito! Por ejemplo, mis cursos de panadería.

Una verdadera pasión se nota cuando, al paso de los años, al paso de la gente, el gusto por compartir tus pasiones con los demás no se hace cuesta arriba, todo lo contrario. Hoy en día puedo decir con orgullo que sigue llegando más y más gente y aunque muchos me decían que no había interés o mercado por eso en Monterrey, he demostrado que el poder de la gente, la recomendación de una buena experiencia, crea una bola de nieve que ya nadie para.

¿Cómo iniciaste en el sector o cuando supiste que querías dedicarte a la cocina?

En realidad fue una mentora quien vio en mí “las tablas” para el mundo de la gastronomía. No fue hasta terminar mi maestría en Mercadotecnia cuando gracias a la vida tuve un disparador que me metió en el camino gastronómico. [En ese sentido] puedo decir, con toda seguridad, que la vida ha sido muy generosa conmigo y me ha puesto en el camino a gente muy valiosa que ha visto en mí algo y me han impulsado a seguir adelante.

Fue, entonces, luego de concluir mi posgrado, cuando me metí de lleno en la gastronomía y me especialicé en la panadería. Mi perfil es bastante dual, aunque no dejo de tener un matiz mexicano, aún se nota que mi aprendizaje gastronómico fue fuera del país.

¿Cuál es o ha sido tu mayor reto como chef?

En primer lugar, adaptarme a los usos, costumbres y

expectativas de cada ciudad. En Madrid estuve impartiendo clases de cocina mexicana y, de alguna manera, te conviertes no solo en la chef que está dando una clase, adoptas una responsabilidad por proyectar tu cultura con el mayor orgullo. Lo mismo me pasó al llegar a Monterrey, aquí comencé dando clases de cocina española y cocina mediterránea, y de igual forma, parte de las clases es permear esas culturas para que puedan entender el contexto de mis platillos.

Más recientemente, me pidieron elaborar un menú de cocina mexicana vegana, usando proteína vegetal, obviamente el reto está en traducir los sabores típicos y originales con una nueva versión y que se sientan naturales. Me considero alguien creativo y es uno de estos platillos, el que me trajo a esta entrevista el día de hoy. A propósito de él, me gusta pensar que este platillo fue una segunda vuelta, un intento fallido que no dejé que se quedara en el tintero y lo intenté y lo intenté hasta que se consiguió.

¿Cuál es tu trayectoria en La Catarina?

Tengo varios años de ser la responsable de Mercadotecnia, Eventos, Relaciones Públicas y Proyectos Especiales.

Uno de los eventos que explica a la perfección mi rol en el Restaurante son las Cenas Maridaje. Estas cenas son una edición especial, una experiencia única al mes con platillos que sólo se presentan esa noche y nuestra cercanía con nuestros clientes nos permite llevar el servicio a otro nivel. Es la mancuerna perfecta entre Marketing, PR y Gastronomía en un mismo momento.

¿Cuál es tu aporte a la gastronomía en Nuevo León?

Sin duda la docencia. He tenido la fortuna de ser parte de proyectos apasionantes y de poder transmitirlos a nuevas generaciones.

¿Para ti, cuál es el platillo icónico de Nuevo León y por qué?

Más que un platillo me gustaría contestarte con un elemento: el fuego. Evidentemente el fuego en esta gastronomía es vital, las parrillas, la carne asada, los cabritos, etc. Es que no te das cuenta si toda la vida lo has visto como algo que es parte de tu vida, pero cuando vienes de fuera le das mérito a una cultura gastronómica que con pocos elementos hace grandes platillos.

¿Qué es lo que más disfrutas cocinar y cuáles son los elementos básicos en tu cocina?

La panadería me eligió a mí. Otra coincidencia más que la vida me regaló. Conocí la panadería por accidente, y me enamoró. Como lo dije anteriormente, pocos elementos se transforman en alimentos vivos. El sabor de antaño llevado a nuestros días.

¿Cómo defines tu estilo gastronómico?

Meximediterraneo o medxicano.

¿Cómo describirías a Nuevo León en cuanto a gastronomía?

En el uso majestuoso del fuego, el comino y el orégano.

¿Cuál es la receta para el éxito?

Comienza por crear pequeñas grandes hazañas. La vida está llena de pequeños grandes momentos. Utiliza técnica y conocimientos sin dejar la pasión a un lado porque te mantendrá a flote en los momentos duros. Enfócate en el resultado e incrementa el apetito por el riesgo; sé humilde e inspírate y lo demás vendrá solo.

Pizza Mendoza





Neuquén

Aquí se exalta el sabor argentino, con una propuesta gourmet de estilo fresco y casual donde encontrarás las mejores empanadas, pizzas y cortes argentinos en la ciudad de Monterrey. Neuquén otorga una experiencia completa que te envuelve con su delicioso menú, una excelente selección de vinos y su decoración que le da el toque perfecto para que todo se vuelva mágico durante tu estancia.

Pasta cuatro quesos con trufa



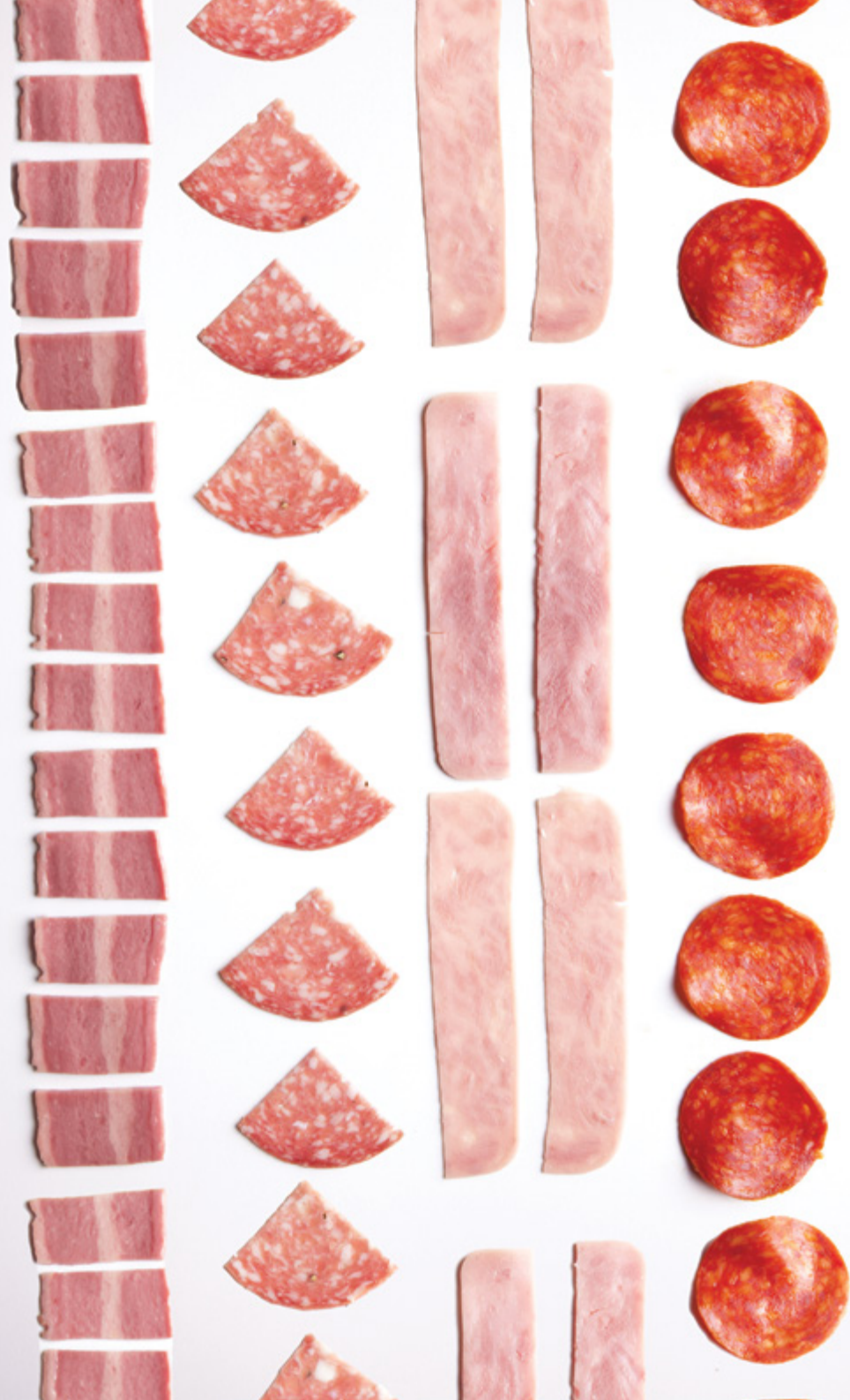


Pizza Studio

Nace por el gusto por la comida de su creador David Jiménez y su socio Luigi Granata, en el cual fusionaron talentos, ideas tradicionales y modernas, para brindar una experiencia completa de la gastronomía italiana, buscando ofrecer algo nuevo y rompiendo moldes. Este concepto va más allá de ser un restaurante, ya que buscan proyectar en todos tus sentidos, la autenticidad de su gastronomía. Actualmente cuentan con una sucursal ubicada en el Obispado y próximamente habrá una más en la cual seguirán innovando la comida italiana en Monterrey.

Siciliana





Capricciosas

Capricciosas® Pizza Gourmet, nace en 2005, en la ciudad de Monterrey, con la premisa de ofrecer pizza para paladares exigentes y al alcance del mercado local. Su propuesta consiste en ofrecer una pizza de masa delgada, crujiente y sin orillas, con ingredientes delicatessen y combinaciones que se han convertido en las preferidas del público. Con sucursales en: Ciudad de México, Tamaulipas, Tabasco, Coahuila y 13 más, en Monterrey y su área metropolitana.

Pappardelle





Andolini

Ubicado en el corazón de barrio antiguo, un lugar armonioso y romántico, ideal para pasar un buen rato con tu pareja, amigos o familia. Convierte tu noche en una atmósfera y momento inolvidable al visitar este lugar, los sabores poco convencionales en sus pizzas y pastas hacen que este lugar sea una excelente opción para cenar. Para este libro presentan un pappardelle, conformado con pasta fresca recién hecha, salsa cremosa de mejillón, camarones, lascas de parmesano y aceite de trufa.

Dragón Bowl





Nooda

Nacido en el 2020, Raquel López Montemayor y Pablo Marroquín Garza, socios y fundadores del restaurante, crean un concepto de comida asiática fusión con la intención de incorporar su pasión por la creatividad e innovación en la cocina. El Dragon Bowl, contiene como base Noodles Udon, un clásico dentro de la gastronomía oriental, una mezcla de verduras, la combinación de cielo, mar y tierra como proteína y una salsa de ostión con chipotle la cual le adhiere el toque distintivo. Este platillo ofrece sabores y texturas orientales y el toque especial de chile chipotle que tanto amamos como mexicanos.

Kebab Especial y Kebabito





Kebabes By Lahm

Una propuesta que fusiona los sabores del medio oriente y la gastronomía mexicana, dando como resultado un concepto único, innovador y diferente, superando expectativas. Su historia se escribe en el año 2012, cuando se inauguró el primer restaurante en Centrito Valle en el municipio de San Pedro Garza García, ofreciendo el Kebab, Kebabito y Taco Árabe; para el 2013, tras un trabajo exhaustivo, surgió el primer local con un menú ya más extenso para sus comensales ofreciendo la fusión gastronómica mediterránea y mexicana, la cual bautizaron como "Mexiterránea".

Fat Bastard





El Guayabo

Inspirado en la creatividad del chef Rubén Quiroz, El Guayabo, es un lugar que fusiona la cocina oriental con sabores y menjunjes norestenses. El platillo icónico es el Fat Bastard, un arroz frito salteado al wok con chicharrón de cachete glaseado en salsas orientales, camarones y una brocheta de tempuras con un tentáculo frito como sombrero. Una explosión de sabores que te harán regresar una y otra vez.

Medallón de filete de res con reducción de merlot y espagueti aglio e olio





Arlecchino

Mucha tradición respalda la cocina italiana del Chef Antonio Muzzi, florentino y fundador de la marca Arlecchino. Su deseo por compartir la esencia italiana de manera artesanal, los ha impulsado durante estos 20 años de existencia, a buscar los mejores ingredientes importados y locales con la máxima frescura para poder transmitirla.

“Más que con un platillo, me gustaría contestarte con el elemento más icónico de la gastronomía de Nuevo León: el fuego. Evidentemente el fuego en esta gastronomía es vital, en las parrillas, en la carne asada, en los cabritos, etcétera”.

Adriana Lavín
Chef

**Dulces
& postres**

Ana Rodríguez y su 'celestial' capacidad de endulzarnos la vida

Para la fundadora de La Divinata, Ana Rodríguez, el lograr que sus creaciones reposteras transmitan emociones, memorias y vivencias es la máxima satisfacción que puede obtener y la fuente de inspiración principal que da vida a la labor diaria de cada una de las sedes de su pastelería artesanal.

Es gracias a ese anhelo que remite a la sensibilidad de las personas, que su nutrida gama de pasteles, pays, galletas, muffins, brownies, roscas, bites, entre otros productos, se han posicionado en el corazón y paladar de los regiomontanos, y ahora también, de los capitalinos.

Ejemplos como su pastel de pistache, su pay de plátano, su pay de queso con glorias y su pan de elote, se han convertido ya en íconos de la ciudad, siendo los acompañantes perfectos para la celebración de ocasiones especiales.

Detalles acerca del propósito de sus postres, además de los orígenes de La Divinata y de la manera en que inició en el mundo de la repostería, es justo lo que encontrarán en la entrevista que a continuación presentamos.

Asimismo, podrán conocer más sobre ella como profesionalista, emprendedora y apasionada del tiempo de calidad con sus seres queridos, al igual que del buen comer y de la práctica del ejercicio.



Entrevista a

Ana Rodríguez

Chef de repostería

¿Quién es Ana Rodríguez?

Es una persona llena de entusiasmo, siempre reconociendo los retos o los problemas como áreas de oportunidad para tener nuevos aprendizajes.

¿Qué ha logrado Ana Rodríguez como repostera?

La dicha y fortuna de trabajar en algo que me gusta y apasiona tanto.

¿Cómo iniciaste en el sector o cuando supiste que querías dedicarte a la repostería/cocina?

Lo aprendí desde pequeña con mi mamá, abuelita y tías. Vendí pasteles como medio de supervivencia para pagar mis

estudios en mi juventud, y por azares de la vida, lo encontré y reconocí más grande a los 31 años y me di cuenta que a esto me quería dedicar el resto de mi vida.

¿Cuál es o ha sido tu mayor reto en cuanto a la repostería?

Diariamente tengo retos nuevos, pero hacer pasteles en mayor producción y no perder las recetas caseras ha sido y sigue siendo el mayor.

¿Cuál es tu trayectoria en La Divinata?

Inicié vendiendo pasteles a restaurantes en el 2007, en el 2010 fundé La Divinata y abrí la primera tienda. Hasta la fecha tenemos ocho sucursales en el área metropolitana de Monterrey y una en Ciudad de México.

¿Cuál es tu aporte a la repostería en Nuevo León?

Hablando de pasteles y aplicando el término norestense, lo más emblemático [de mis creaciones] es el pastel de pistache, además del pay de plátano. Puedo sentirme orgullosa de popularizar en muchos sectores el pan de elote, que si bien es cierto siempre se ha vendido en la Carretera Nacional, La Divinata fue la primera pastelería que lo vendió formalmente en tienda y en restaurantes.

¿Para ti, cuál es el postre más icónico de Nuevo León y por qué?

Si me voy al lugar en donde crecí escogería la conserva de naranja como lo más icónico, pero puedo decir sin duda que las glorias, el dulce de leche, el pan de elote, son los más tradicionales de la región.

¿Cuál es la mayor satisfacción que obtienes como repostera?

El poder transmitir emociones, memorias y vivencias de

recuerdos, al momento de probar nuestros postres, por medio del sentido del gusto en cuanto a sabores, olores y texturas.

¿Con qué postre representarías a Nuevo León y por qué?

Con el pay de queso con glorias porque podemos encontrar la mezcla de culturas entre los dulces regionales, como el dulce de leche o las glorias, y el pay de queso.

¿Cómo defines tu estilo de repostería?

100% pastelería norestense, del Norte de México, pero influenciado por nuestros vecinos del Sur de Texas.

¿Qué más te gustaría compartir acerca de tu vida?

Nací en Monterrey pero viví hasta los 15 años en Montemorelos, N.L. De ahí me fui a estudiar a Monterrey Artes Visuales, en la UANL, y empecé a vender pasteles en el Restaurant Regio para poder tener dinero para pagar mis gastos como estudiante.

Siempre fui curiosa por conocer y aprender nuevos temas en general. Trabajé en una Agencia de Diseño a los 17 y a los 19 empecé a hacer prácticas profesionales diseñando páginas de internet en el ITESM.

Todos los fines de semana iba a Montemorelos a visitar a mi familia y amigos. Tengo tres hijos a los cuales les encanta la cocina, cada uno en especialidades diferentes, pero sí reconociendo el gusto por comer rico y compartir en familia el cocinar y convivir.

Me gusta mucho disfrutar el día a día, hacer ejercicio, comer bien, platicar con mis hijos, amigas. Soy muy distraída y mi mente piensa en mil cosas a la vez.

Rol de manzana con crema de mascarpone





La Buena Semilla

Antonio Treviño y su socia Melissa Hernández, crearon este proyecto en 2019, bajo el concepto de panadería y pastelería artesanal. En febrero del 2020 dieron marcha a esta gran propuesta, ofreciendo pan de larga fermentación y variedad de masas enriquecidas, dulces y saladas, en la zona sur de Monterrey. Entre lo más solicitado encontrarás el pastel de zanahoria, focaccia sourdough, donas glaseadas y el rol de canela; sin duda sabor y tradición en cada mordida.

Paraíso





Pastelería Caty

Una tradición que empezó en 1974, en la bella ciudad de Monterrey. Catalina Garza, vendía pasteles de fiesta sobre pedido y los producía al interior de su hogar. En 1990, su esposo Armando Chapa, decidió acompañarle en el proyecto y juntos crearon una línea para ofrecer a su público, iniciando con la rosca de chocolate, pastel de fresas con crema y el pay de queso con fresas. Fue en el 2010, que abrieron la primera sucursal en San Nicolás de los Garza, hoy en día cuentan con sucursales en toda el área metropolitana en las cuales ofrecen sus pasteles de la mejor calidad y con el sabor tradicional que ya conoces.

La Rocha





Pan de Pan

En el 2015 nace Pan de Pan en la ciudad de Monterrey, con el esfuerzo de dos amigos chefs que aprendieron a hacer pan en NYC y que decidieron emplear en México sus conocimientos para mejorar la experiencia de ir a la panadería de la colonia. La variedad, sabor, forma y tamaños del pan de este lugar, es lo que más destaca, todo esto con la intención de acompañar a sus clientes en su mesa, ofreciendo pan recién horneado, con ingredientes de alta calidad, libres de conservadores y aditivos.

Crepa de fresa con nutella





Bendito Café

Bendito Café nace de una pasión por el café de altura mexicano cultivado artesanalmente. Fundado por Areli y Estefanía Bermúdez, quienes decidieron crear un lugar en el corazón de Monterrey donde puedas sentirte en casa aunque estés fuera de ella. Abrieron sus puertas en agosto del 2020 y desde entonces se han enfocado en brindar una experiencia digna de ser recordada. Actualmente cuentan con una sucursal en la planta baja del edificio La Capital y próximamente una nueva apertura sobre el Paseo Santa Lucía.

Pancho Nogadas





La Casita del Antojo

En la ciudad de Monterrey, Nuevo León, nació Francisco Garza Garza, quien desde muy joven empezó a ayudar a sus padres dedicándose a vender dulces; fue entonces que decidió aprender a elaborarlos, hacia dulces regionales de piloncillo, dulce de coco, higo, leche quemada, etc. El que le dio fama fue la palanqueta de nuez, que llamó "Nogada" por su elaboración, motivo por el cual lo empezaron a llamar "Pancho Nogadas". Actualmente su hijo Gerardo Javier Garza Garza continúa con el legado de su padre en La casita del Antojo, dando gusto a los regiomontanos y otras regiones de México. Hoy en día "Pancho Nogadas", quien falleció el 13 de agosto de 2004, es recordado con mucho cariño por clientes, amigos y familiares.

Balcarce





Che Pebeta

Che Pebeta, un lugar que abrió sus puertas en el 2008, en Villa de Santiago, Nuevo León; con la intención de compartir los sabores, olores y la cultura argentina con los neoleonese. Con más de 14 años de trayectoria, su concepto destaca por la variedad, el sabor y su excelente ambiente, que incluye cortes selectos, recetas de padres y abuelos y el toque especial... El show en vivo y la atmósfera del tango, regalándonos un poquito de los tesoros más preciados de Argentina.

“Nuestra mayor satisfacción es el poder transmitir emociones, memorias y vivencias de recuerdos, al momento de que se prueban nuestros postres, por medio del sentido del gusto en cuanto a sabores, olores y texturas”.

Ana Rodríguez
Chef de repostería

Créditos

Fotografía en la página 23 por Mikel Rendón.

Fotografía en la página 87 por Alan Flores.

Fotografía en la página 189 por Mikel Rendón.

Fotografía en la página 231 cortesía de Think Photo.

Textos realizados por Alehcz Alanís y Atziri Espinosa.

Escanea el código QR,
descarga la app y haz tu vida más fácil



VOOY
RIDETHE CITY



VIAJES



ENTREGAS



COMIDA



SALUD

VOOY
Contigo en todo
momento

VOOY por México

vooyapp.com

GRILL SELECTION

— GREAT BEEF —

SELECCIÓN PARA COMPARTIR



LÍNEA DE CORTES DE ALTA
CALIDAD PARA TU NEGOCIO

SuKarne
Foodservice®

CONTÁCTANOS

☎ 800 364 4444

f @SUKARNEMX

🌐 WWW.SUKARNE.COM



Sigma
foodservice

bb better
balance

VOOY

SuKarne
Foodservice

