





# COCINA 100% SINALOENSE

¡Ven a visitarnos y a vivir la pura fiesta!

Te esperamos en cualquiera de nuestras sucursales

TEC | PASEO LA FE | CUMBRES |  
ESTAD30 SUCTÁN | PRESA DE LA BOCA





**64 AÑOS**

COMPARTIENDO CONTIGO

*El sabor original*

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES

  TORTAS BERNAL



**BUTCHER'S**

Steak Joint

**LECHÓN  
BUTCHER'S**

**PÍDELO ESTE FIN  
DE SEMANA**



DESCARGA NUESTRO MENÚ

CARRETERA NACIONAL KM 249,  
BOCA PALMA, SANTIAGO, N.L.

**RESERVACIONES**  
81 8280 9102



@BUTCHERSSTEAKJOINT



## En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Marco Reynosa**  
@marcomaschuy

TALENTO EN PORTADA  
**Tim Hortons**

**Marcela Pérez**  
@yeyepg  
**Tahily Medina**  
@tahily\_mtz

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**  
**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**  
**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

11

Cultura restaurantera

29

Recorridos zonales

45

En portada

53

Gastro Destinos

63

Rostros y Platos icónicos

nuevefuegos



Picaña acompañada de papas steak

**Nueve Fuegos**  
TrébolPark  
Lázaro Cárdenas 2424 L19  
San Pedro Garza García  
Tel. (81) 2317 4050 y 51  
[www.9fuegos.com](http://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

# cooper<sup>®</sup>

ALTA COCINA URBANA



TATAKI DE FILETE

## RSVP

T. 8183562539 - 8142028233 - 8142899748

W. 8115776195

COOPER<sup>®</sup> CHROMA  
RICARDO MARGAIN ZOZAYA 315,SPGG

# TERRAE

TRATTORIA REGIA



AGUACHILE DE RES

The Westin Monterrey Valle

Av. Manuel Gómez Morín y Río Missouri, Punto Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.

81 2713 3100 • TERRAE Trattoria Regia f @terraetrattoriaregia



## 11. CULTURA RESTAURANTERA

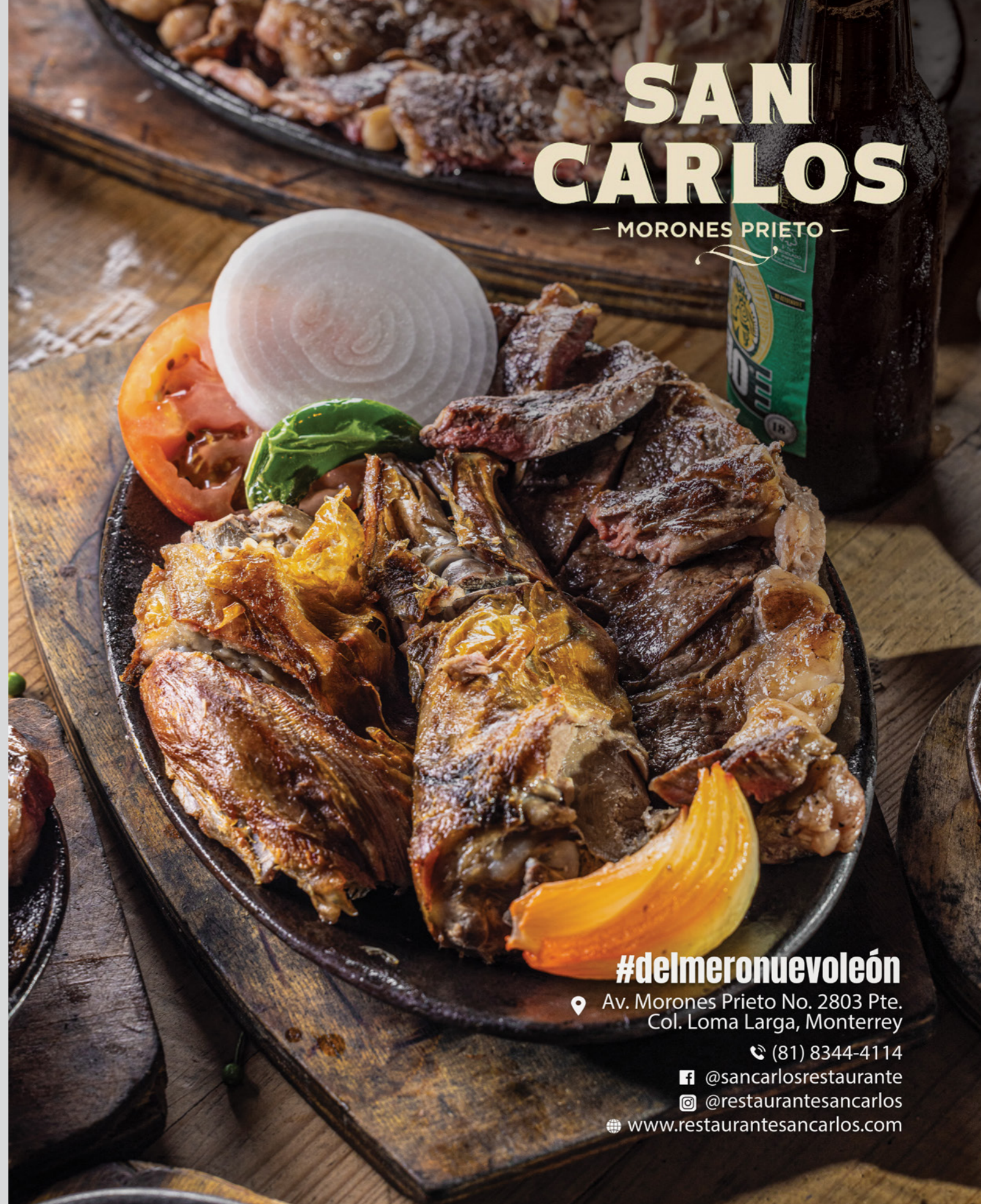


Cultura  
restaurantera

LEGADO RESTAURANTERO

## El Regio (1962-2023)

**El sabor de la tradición.** Si bien de manera oficial El Regio aún existe en San Nicolás de los Garza, el sentimiento predominante en Monterrey es que la historia del restaurante El Regio acabó en 2023, cuando fue demolido el local original ubicado en el cruce de Gonzalitos e Insurgentes, frente a Galerías Monterrey, y que fuera el que le dio fama a su propietario, Don José Inés Cantú Venegas (aunque cabe señalar que ni era éste el local original, ni Don José Inés el fundador de “El Regio”). Don José Inés fue un emprendedor originario de Pesquería, Nuevo León, quien durante los años cincuenta y sesenta se dedicaba a abastecer de carne de res importada a algunos exclusivos restaurantes de Monterrey. En sus andanzas por Texas descubrió un corte que era poco apreciado por los consumidores locales. Proveniente del costillar, era muy económico y, lo más importante, desconocido en México, por lo que don José Inés tuvo la idea de traerlo y ofrecerlo como “arrachera” (término que hace alusión al cincho con el que se amarra el vientre a los caballos). Por su naturaleza, la arrachera es fibrosa y más bien dura. La clave para una preparación exitosa consiste en marinarla y sazónarla de manera adecuada. El Regio dominó esta técnica y conquistó un sitio prominente entre los restaurantes locales especializados en carnes asadas, volviéndose un destino inevitable en los itinerarios de visitantes nacionales e internacionales que deseaban probar los auténticos cortes norestenses, sobre todo, claro está, la arrachera. El ambiente en el inmenso local era festivo, los tríos y mariachis eran habituales y, además de operar como restaurante, llegó a volverse muy popular en la organización de eventos sociales. Sin embargo, tras perder terreno ante una creciente competencia en el sector, El Regio corrió la misma suerte de otros restaurantes que no lograron recuperarse del golpe que representó la pandemia del coronavirus.



# SAN CARLOS

— MORONES PRIETO —

#delmeronuevoleón

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

☎ (81) 8344-4114

📘 @sancarlosrestaurante

📷 @restaurantesancarlos

🌐 www.restaurantesancarlos.com





Cultura  
restaurantera

## ETIQUETA RESTAURANtera

# Nuevas formas de comportamiento

La etiqueta se define como “una serie de normas impuestas por la sociedad basadas en la lógica, el sentido común y la experiencia”. En el pasado se creía que sólo aplicaba para las clases altas o los eventos de alcurnia, sin embargo, en los países de alto desarrollo gastronómico como el nuestro, ya se comienza a entender la importancia de la etiqueta en la interacción culinaria del día a día. Desde el *Fast Food* hasta *fine dining*, tanto los anfitriones restaurantera como los comensales, deben respetar estas normas. Si bien, la infracción a las reglas de etiqueta no conlleva consecuencias claramente establecidas, es importante mencionar que sí dañan el tejido social y la interacción sana entre los individuos, además lastiman el negocio restaurantera que tanto ayuda a la economía local. El constante atropello a las reglas de etiqueta que se vive en Nuevo León es muy notorio cuando se compara con otras regiones de México y el mundo. Basados en consejería de expertos locales y extranjeros presentamos en esta sección las distintas reglas que deberán acatarse, si queremos tener mejores experiencias gastronómicas.

## Del comensal al mesero, parte I

**1. Hablar de tú.** No debe hablarse de “tú” al mesero, aún si es más joven. En el trato de “tú” se interpreta a la persona, y es preferible evitar cualquier malentendido que pueda faltar al respeto. **2. Respeto.** Es fundamental que el comensal tenga presente, en todo momento, que el mesero, si bien está en un puesto de servicio, es una persona a la que debemos tratar con cortesía, sin ningún tipo de desprecio ni agresión. **3. Pelear.** En los restaurantes de alta gama, el mesero siempre deberá preguntar al comensal si requiere cambio de plato. **4. Llamar.** Debemos llamar al mesero levantando la mano. Si está cerca, podemos decirle “disculpe”, o llamarle por su nombre si lo lleva en el gafete. No debemos pararnos, gritarle, o hacerle ruidos como “psst psst”. **5. Interacción.** Se debe girar hacia el mesero cuando se le habla, como a cualquier otra persona en una conversación. El trato déspota, verbal o corporal, está prohibido sin excepciones.



umai sushi



📍 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

Facebook: UmaiSushiMonterrey  
Instagram: umaisushimonterrey





PRESUPUESTO RESTAURANTERO

## Tacos en San Pedro para dos personas por menos de \$850

por Samanta Santos

### 1. El Buey. \$446

Tacos de Arrachera con queso y aguacate	\$ 136
Campechanitos con queso y aguacate	\$145
2 Frijoles sencillos	\$ 64
Papas a la Francesa, media orden	\$ 39
Refresco	\$31
Agua Natural	\$31

### 2. Tacotote. \$802

Combo de Arrachera	\$ 379
Combo de Camarón	\$ 325
2 Refrescos	\$ 98

### 3. Papalote. \$705

Sopa de tortilla	\$ 69
Crema Conde	\$ 59
Tacos Álamo Pollo (2 piezas)	\$ 139
Tacos Papalote Arrachera (2 piezas)	\$ 229
Lemon Cheesecake	\$ 139
2 Refrescos	\$ 70

\*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.

# STRIKERS

SPORTS JOINT

**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

Cultura  
restaurantera

SPG

STA



RECOMENDACIÓN DEL MES

# The Oven Pizzatto

Cinco razones para comer en  
The Oven Pizzatto durante este mes.

@theovenpizzatto

## 1. La experiencia de esencia auténtica

Con una visión clara, pasión y un sabor memorable, *The Oven* destaca por su auténtico y genuino sabor italiano. Cada platillo, cada pizza, desde la masa hasta la salsa y su sabor, se crean con cariño para crear una eventualidad de sabores que casi te lleva hasta la cocina en mera Italia. Te convertirás en fan.

## 2. Componentes de Calidad

El enfoque ha sido, es y permanecerá sobre la calidad y excelencia de ingredientes frescos de primera, dedicación que siempre será reflejada y notoria desde las notas de su olor hasta la primer mordida. Lo verificarás por tu cuenta.

## 3. El Secreto, no tan secreto

La fidelidad a la receta original y al proceso de tradición son tomados en serio; aquí la pizza se hace en el horno especial que resalta y libera todo el sabor de los platillos logrando la esencia misma de la cocina italiana.

## 4. Autenticidad Italiana

La leyenda de ir y volver, es comprobada por una basta cantidad de comensales y el legado de clientes recurrentes es la prueba. Lo más cercano a *L'Italia* que estarás desde N.L. No dejes de comprobarlo por ti mismo.

## 5. Variedad de Servicios

Ofrecen el ambiente y experiencia perfecta para cada preferencia, con un *spot* para cada una de ellas, teniendo comedor en Plaza Auriga y Via Cordillera, Pick Up y entrega a domicilio con plataformas como Uber y Rappi. Asegurándose que donde sea que elijas, nunca sea un limitante para probar.



# CATERING

INDUSTRIAL

EJECUTIVO

SOCIAL



ASADO DE BODA

BODAS

XV AÑOS

ANIVERSARIOS

CONVENCIONES

REUNIONES

S&M CATERING



f Trompo Tacos Mty

Instagram trompo\_tacos\_monterrey

tiktok trompotacosmty



ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN

## Estrellas de Nuevo León

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

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN

## Comer en familia



### Adultos

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

- 1. Campomar**  
Mariscos
- 2. El Gaucho**  
Cortes finos
- 3. Mr. Pampas**  
Brasileño
- 4. Los Arcos**  
Mariscos
- 5. San Carlos**  
Cocina regional



### Jóvenes

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

- 1. Campomar**  
Mariscos
- 2. Yama-to**  
Japonesa
- 3. El Gaucho**  
Cortes finos
- 4. Botanero Moritas**  
Cantina y comida mexicana
- 5. Colmillo**  
Tacos, cortes de carne



Cultura  
restaurantera



PLATILLOS DEL MES

## Pizza

Con base en las recomendaciones de expertos, te recomendamos seis pizzas *inolvidables*.

### Camila

Capricciosas Pizza Gourmet

### Proscuitto e Funghi

L'Anfora

### Pizza Margherita

Pizza Studio

### Meat Lover

The Oven Pizzatto

### Capri

Napoli Pizza & Pasta

### Toscana

Il Gallo Nero



# PEANUT BUTTER

CON CHOCOLATE Y CACAHUATE

CREMOSO · DELICIOSO · IRRESISTIBLE · EXQUISITO



NUEVO  
Sabor

Cultura  
restaurantera



LOS FAVORITOS DE

# Armando Saldaña

Nuestro invitado estelar, creador de @grillandsmokeco les comparte algunos de sus lugares favoritos para comer en Monterrey de acuerdo a cada ocasión

## A domicilio

Atarantados

## Con amigos

Señora Tanaka

## En pareja

Hatxa

## Tacos

Atarantados

## Hamburguesa

Shake shack

## De negocios

Cuerno

## Fuera de Monterrey

La Enramada (Cadereyta)



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

SIGUENOS EN INSTAGRAM

@los\_legendariosmty@loslegendarios\_romulogarza@los\_legendarios\_universidad@los\_legendarios\_leones @loslegendarios\_fleteros

PRÓXIMAMENTE: LÁZARO CARDENAS | APODACA

# Viticultura Argentina

NEW SPG

El vino argentino en los últimos años se ha posicionado entre los mejores del mundo, sobre todo por su gran relación calidad-precio. Su variedad insignia es la Malbec, pero además hay otras variedades que están cobrando gran relevancia. Aquí les presentamos cuatro vinos argentinos que nos entusiasman.

@laboqueriavinos



## Manos Negras Malbec, 12 meses en barricada.

Gran ejemplo de lo que se puede lograr con la Malbec. Vino elaborado por el enólogo Alejandro Sejanovich, es quizás quien mejor conoce el terruño argentino. Malbec "de texto" con notas típicas como lo son aroma a violetas y sabores frutales en boca. Ideal para un buen asado.

## La Posta Bonarda "Estela Armando's Vineyard".

La Bonarda es la otra variedad "insignia" de Argentina, y La Posta es un magnífico ejemplo. Vino elaborado por Laura Catena, quien selecciona los mejores viñedos para sus vinos. Vino aromático con un toque femenino de su elaborador.

## Agujón de Abeja Obrera Cabernet Franc.

La Cabernet Franc empieza a tomar gran relevancia en Argentina. Ese vino es elaborado por la familia Durigutti con uva de viñas plantadas hace 80 años en la región de San Juan. En este vino encontramos las típicas notas de la Cabernet Franc: aromas a hierbas provenzales, y especias, junto con la suavidad característica de los vinos de esta bodega.

## Alma Negra "M" Blend, 12 meses en barricada de roble francés.

Obra maestra de Ernesto Catena, uno de los más importantes personajes del mundo del vino en Argentina. La composición varietal y elaboración es un misterio. Vino original y complejo, su mejor descriptivo está en la etiqueta al reverso de la botella. ¡Gran vino!

LA BOQUERÍA  
Vinos

# VINOS QUE CUENTAN HISTORIAS

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



Plaza Bonetti | Río Amazonas 111  
San Pedro Garza García

laboqueriavinos  
8183355011 | 8119169239

# ¿PIENSAS ABRIR UN

# RESTAURANTE?

## ¡Equipamos la cocina de tus sueños!



¡Contáctanos!  
8118132670



# 29. RECORRIDOS ZONALES





## Recorridos zonales

# Barrio Antiguo

En este famoso Barrio Mágico lleno de vida siempre encontramos algo por hacer o un lugar nuevo por probar, siendo esta una de las zonas más queridas por los visitantes por ser sitio de encuentro de fusiones gastronómicas, espacios ideales para la convivencia familiar, una noche de tragos y baile o para domingear después de visitar los museos de sus alrededores, encuentra en Barrio Antiguo un sin fin de posibilidades y sabores regionales, locales e internacionales.

por: **Angela García**





**Barrio Antiguo** 4REAL

## Experiencias

**El Rey del Cabrito**  
 Horario: 11:30 am. - 11:00 pm.  
 Tipo de comida: Mexicana  
 Especialidad: Cabrito

**Dramático MX**  
 Horario: 12:00 pm. - 7:00 pm.  
 Tipo de comida: Mexicana y café  
 Especialidad: Paninis, Burritos & Boneless



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®

Encuentra una gran variedad de productos de la mejor calidad, ya sea para tu negocio o simplemente para darle ese toque especial a tus recetas.

**¡Manejamos las mejores marcas, Visitanos en Chocosolutions!**



En **chocosolutions** contamos con un equipo altamente capacitado de vendedores y chefs siempre listos para ayudarte a seleccionar los productos y maquinaria que mejor se adapte a tus necesidades.



Visita nuestra tienda en línea:  
**chocosolutions.com**

**TIENDA FÍSICA ABIERTA AL PÚBLICO EN GENERAL:** 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.



**Barrio Antiguo** 

**Vida lenta**

**13 Lunas**  
Horario: 8:00 am. - 12:00 am.  
Tipo de comida: Mexicana  
Especialidad: Postres

**El Negrito**  
Horario: 9:30 pm. - 7:00 am.  
Tipo de comida: Cocina bar  
Especialidad: bebidas



**Barrio Antiguo** 

**Tardear**

**Almacen 42**  
Horario: 2:00 pm. - 12:00 am.  
Tipo de comida: Comfor food  
Especialidad: Cerveza artesanal

**Mercado Barrio Antiguo**  
Horario: 9:30 am. - 9:00 pm.  
Tipo de comida: Comidas, postres y bebidas  
Especialidad:





**Barrio Antiguo** 

**Cafés**

**Roland Coffee Bar**  
Horario: 9:00 am. - 10:00 pm.  
Tipo de comida: Comfort food  
Especialidad: Chilaquiles Roland

**Seabird Coffee**  
Horario: 10:00 am. - 8:00 pm.  
Tipo de comida: Café y repostería  
Especialidad: Café y muffins



**Barrio Antiguo** 

**Tradicional mexicana**

**La Casa de los Abuelos**  
Horario: 9:00 am. - 4:00 pm.  
Tipo de comida: Casera  
Especialidad: Quesadillas

**La Chunga**  
Horario: 8:00 am. - 2:00 am.  
Tipo de comida: Mexicana  
Especialidad: Rib eye





STORE

# LA TIENDA PARA LOS CRACKS DE LA PARRILLA

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



WWW.GRILLTEAM.COM.MX

WPP: 81 3199 60 50

@GRILLTEAMMTY

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



PANADERIASUAV



*¡Pan recién hecho todas las días!*

¡VISÍTANOS Y DISFRUTA DE EXQUISITOS DESAYUNOS Y ALMUERZOS!

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



**MENU**  
 tacos de vapor

**MAIZ**  
**DESHEBRADA**  
**PAPA** \$12c/u  
**FRIJOL**  
**CHICHARRON**

**JALAPEÑO**  
**RELLENO**  
**DE QUESO** \$15c/u  
**HARINA**



Monterrey

**Tacos Don Pancho**

Horario: 7:30 am.- 2:00 pm.  
 Tipo de comida: Tacos  
 Especialidad: Taco de Deshebrada

**TACOS DON PANCHO**  
 1968

**Sucursales:**

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




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

81.83.37.99.04  
 81.83.67.14.52

Exclusivo Uber Eats



**Monterrey**

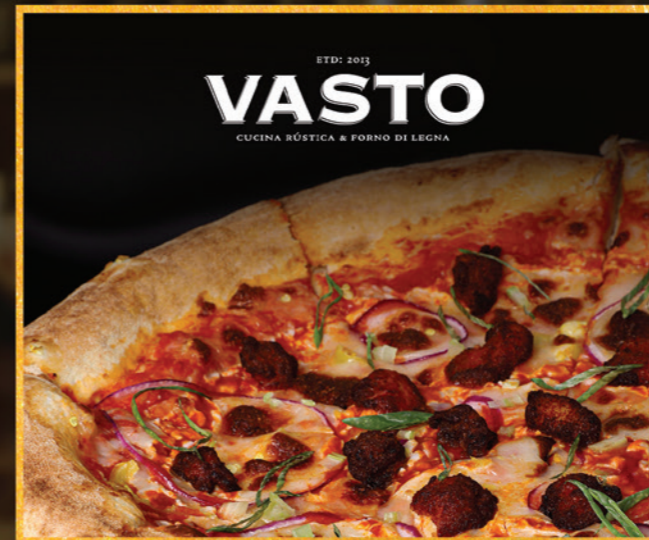


**Nooda**

Horario: 1:00 pm.- 10:00 pm.  
 Tipo de comida: Asiática fusión  
 Especialidad: BBQ teriyaki pork belly bao



DEL KING RESTAURANTS



TE INVITAMOS A DISFRUTAR EN NUESTROS CORREDORES Y TERRAZAS GASTRONÓMICAS, EN:

**MAIN ENTRANCE**  
PLAZA FIESTA SAN AGUSTÍN

**FASHION DRIVE**  
SHOPPING • DINING • ENTERTAINMENT & HOTELS

# EXCELENCIA DEPORTIVA



**TIGRES CAMPEONES**  
Universiada Nacional  
Aguascalientes 2024

**19** TÍTULOS  
**17** CONSECUTIVOS



La excelencia  
por principio  
la educación  
como instrumento



# 45. EN PORTADA: COLD BREW





## En Portada

# Tim Hortons apuesta por el futuro del deporte

Con la meta de expandirse junto con la calidad y sabor que los caracteriza, Tim Hortons ha logrado llegar a más estados y ciudades de la República Mexicana desde su llegada al país, cómo lo son Monterrey, Saltillo, Querétaro, Estado de México, Ciudad de México, Durango, Torreón y Reynosa.

Pero su labor no termina ahí, ya que también están comprometidos con la comunidad que les abrió las puertas. Viendo más allá, siendo agentes de cambio y apostándole fielmente al futuro, saben que este puede traer grandes sorpresas cuando se respalda la visión correcta. Es por eso que desde hace tiempo, han trabajado para hacer de esto una realidad y despertar a la comunidad, impulsando el futuro de diferentes maneras.

Una de ellas es el deporte. Siendo una herramienta poderosa que fomenta valores, disciplina e inclusión,

la marca apoya a diferentes equipos a realizar sus sueños y potencializar su talento al máximo a través de distintas iniciativas. De esta ambición nacen los patrocinios de Fuerza Regia Femenil y Sultanes Femenil, que se suman a la lista de la plataforma "Despertando el futuro del deporte", teniendo como objetivo incentivar e impulsar los talentos para cumplir sus metas y estar siempre activos.

Es así como Tim Hortons no solo apoya a los jóvenes talentos, sino que apuesta por el futuro, hacia despertar la cultura, las ganas, la fuerza y la disciplina, acompañándolos con el sabor único que los caracteriza y compartiendo cada momento de su jornada deportiva, partiendo de la finalidad de otorgar un futuro lleno de oportunidades para todos.

Porque juntos, Tim Hortons y la comunidad, podrán despertar el futuro del deporte.

Siempre energizante.

f @X TimHortonsMX



Tims Energy  
Piña Colada



Cold Brew  
Vainilla

energizante

aaaaa

Siempre recién hecho.



## Reportaje

# El Café: de bebida a nueva forma de encuentro social

Por mero amor al café, familia, reels, curiosidad por la receta del café Dalgona en pandemia 2020 o simplemente interés personal, el café se ha dado a resonar cada vez más en la vida cotidiana, donde quiera, a cualquier momento del día. ¿Un *brunch*? Vamos al café. ¿Cita? Carajillos, romántico. ¿Noche de chicas? Café, hay uno nuevo. Incluso la oficina y el horario laboral también tienen su momento con el *Coffe office*, donde la rutina laboral se vuelve más ligera y apacible consiguiendo que el trabajador sobrelleve las horas de trabajo entre convivencia y disfrute de este, inclusive potenciando la concentración y creatividad alcanzando una disminución del posible estrés, lo que nos lleva a una probable respuesta del porqué una significativa suma de personas han hecho de este espacio un referente de punto de reuniones de trabajo y escapada de oficina para la optimización de su desempeño, haciendo que muchos foráneos o locales lo detecten como el sitio ideal para trabajar y hacer *freelance*, llevando esta zona a ser un encuentro común de nómadas digitales. El *Coffe Office* ha cambiado la forma en que las personas trabajan y socializan entre compañeros. En lugar de estar limitados y confinados a una oficina tradicional, muchos empleados optan por llevar su equipo a una cafetería y disfrutar de un ambiente más relajado,

amplio y distinto a la rutina. Esto realmente logra una diferencia de eficiencia y rendimiento en las labores por la combinación de una atmósfera serena y acogedora, buena música y el disfrute de un café de calidad consigue ser un verdadero estimulante. En Monterrey, los cafés han sabido adaptarse a esta tendencia, ofreciendo más que el comedor. Muchos de ellos contando con enchufes varios, WI-FI de alta velocidad y muy importantemente, gratuito; además de áreas de trabajo dedicadas. Este tipo de comodidades han atraído a una ascendente comunidad de nómadas digitales como *freelancers*, quienes valoran la flexibilidad y posibilidad de explorar distintas ciudades mientras trabajan y qué mejor, que un espacio como estos en Nuevo León, con sus incontables opciones volviéndose un destino atractivo para ese grupo. Y es que con el paso del tiempo vamos siendo testigos de su proliferación por ser lugares de interés dónde convivir y pasar más que un buen rato, sino también disfrutar de la evolución de este en la región, con distintas técnicas, sabores y hasta colores en presentaciones más allá de lo creativo y experimental: con chai, lavanda, cardamomo y hasta lotus haciendo que beberlo ya sea toda una experiencia en constante innovación. En Nuevo León, este fenómeno ha ido más

allá creciendo exponencialmente, con una cafetería a casi cada vuelta de la esquina. Pero, ¿por qué ha crecido tanto la comunidad del café en el norte? Según el comportamiento general y la cronología de las tendencias actuales, el impulso inicial parece detonarse desde pandemia, cuando se convirtió en algo con qué experimentar en tiempos de cuarentena, donde casi todos buscaban algo nuevo qué hacer o aprender y, curiosamente, la cocina está en primer lugar. Después el gusto por el café comenzaba a parecer algo que llegó para quedarse. Al pasar el caos, las personas buscaban espacios acogedores que ofrecieran un ambiente propicio para la reconexión y la socialización para volver a incorporarse a la sociedad. Entonces, lo que comenzó como una búsqueda de restauración social, ha evolucionado hasta convertirse en toda una comunidad cafetera que ha redefinido la experiencia del café en la ciudad. Pero es que además de todo esto, el café neoleonense se distingue por su calidad e innovación, en todos los aspectos. No sólo se trata de lugares bien diseñados y con decoración en tendencia. Aquí, cada cafetería pareciera ofrecer más que un buen café con nombres creativos sino que destaca con propuestas únicas y relevantes cosa que para los regios es sumamente importante por el alto indicador de apoyo al arte, a lo revolucionario y en sí, a todo lo nuevo, por lo que atrapa a la comunidad con sus menús a veces algo exóticos y con toques e influencias internacionales o nuevas técnicas y la creación de sus hipnotizantes atmósferas, creando así una vivencia auténtica a la manera y estilo de cada cafetería. En términos de tendencias, la innovación es clave en este mercado de expansión. Cada una se debe diferenciar y ser inimitable para evitar perderse entre la gran cantidad de opciones, siempre con conceptos de esencias únicas. Así, con constantes aperturas y una increíble cantidad de puntos por probar, el interés en ellas, naturalmente, sólo va en aumento de manera que las preferencias de los consumidores en Nuevo León, reflejan un interés creciente por experiencias gastronómicas más allá del café tradicional. Desde la popularidad en as-censo del espresso, *cold brew*, *matcha*, entre otros, en

sus diversas presentaciones hasta la exploración de *mocktails* e infusiones artesanales, las opciones son variadas y responden a una demanda diversificada. Ya con años después del hito de un inicio, para muchos regiomontanos, tomar café no es sólo una pausa en el día o un *comfort beverage*, el café en sí ya se puede traducir y entender como una oportunidad para socializar y conectarse. Tema que Andrea, de Cafeteando, creadora de contenido con experiencia en visitas y reseñas de cafeterías de Monterrey comenta: “Creo que la comunidad del café ha crecido demasiado, lo cual nos ha permitido conectar con muchísimas personas haciendo de los espacios algo más que una simple cafetería”. Algunos buscan espacios tranquilos para estudiar o trabajar, mientras que otros prefieren ambientes amplios y acogedores de desconexión, algunos otros un lugar con una decoración muy *instagramable* donde pueden reunirse con amigos y disfrutar de sus vistas. Este cambio en la cultura del café en Nuevo León no refleja una tendencia pasajera, sino un cambio cultural más profundo. Las cafeterías han pasado de ser simples puntos de venta del mismo a convertirse en un punto de encuentro para la comunidad que enriquecen la vida social y cultural de la ciudad; y es que algo bueno de los resultados que ha dado no sólo es un momento de cohesión social sino que el incremento en el número de cafeterías en Nuevo León contribuye a más que sólo al desarrollo económico local, también fortalece la identidad y el atractivo del estado como un destino gastronómico y cafetero en crecimiento. El café en N.L. ha trascendido su función como una bebida cotidiana para evolucionar a un vehículo de expresión cultural y social. Más que una bebida aunque simple, sinoW gustosa; finalmente es la experiencia que une a toda una sociedad en torno a la pasión, gusto y amor por el café. Ha logrado escalar hasta la motivación de creación de espacios cautivadores, interesantes y confortables donde la gastronomía y el arte se entrelazan dando como resultado novedades constantes y numerosas propuestas con promesa de imperdibles.

Open your senses



YOU'RE  
GONNA LOVE  
*the feeling*



SENSIRA  
ALL LUXURY INCLUDED



+52 (998) 868 5460  
sensiraresorts.com



# 53. GASTRO DESTINOS





Gastro destinos: Riviera Maya  
→ Mty-Cun: Viva Aerobus

# Sensira Resort: El lujo ancestral

# RIVIERA MAYA



**El lujo y confort** de la Riviera Maya te espera en Sensira, en la bahía de Petempitch a sólo 15.3 km del aeropuerto internacional de Cancún. Sensira es el lugar ideal para pasar un momento mágico en un paisaje formidable a la brisa del Caribe Mexicano con tus personas favoritas, cada uno disfrutando de un área especial para cada quien, gozando todas y cada una de las amenidades que tiene para ofrecerte. Desde habitaciones inspiradas en gemas preciosas hasta actividades emocionantes para toda la familia; aquí encontrarás el equilibrio perfecto entre lujo, diversión y bienestar. Teniendo una ubicación privilegiada cerca de los destinos más destacables e icónicos de la Riviera Maya como el arrecife coralino más grande de Mesoamérica, ubicado justo frente al resort; tal es etérea la vista que día tras día inspira a continuar el compromiso con el medio ambiente reflejándolo en el más pequeño detalle, desde la ambientación y diseño, hasta el servicio de spa y gastronomía. Dando como uno de los resultados a Sensitive Gourmet, donde los alimentos son preparados de la manera más fresca posible para acompañarse con una cuidadosa selección de vinos y cócteles artesanales diseñada por sommeliers. Aquí, desde que se pone un pie, entras a una atmósfera exclusiva de descanso rodeado de flora y fauna endémica acompañada de un servicio extraordinario que te ofrecerá una estancia inigualable.



Gastro destinos: Madrid  
→ Mty-Mad: Aeroméxico

# Bodega de la Ardoza

# MADRID



**Desde 1892, este** establecimiento se ha convertido en un lugar único donde se reúnen aficionados de la cerveza para degustarla con el mejor servicio. Entre sus múltiples reconocimientos, cuenta con el grifo más antiguo de Guinness, además de ser considerada la mejor cervecería Pilsen de España. Ofrecen una gran variedad de cervezas, vermouth de grifo, vinos y canapés tradicionales, sobre todo, destaca su tortilla de patatas, la especialidad de la casa.



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

Union Square Café

# NUEVA YORK



**Este restaurante no** tiene clientes frecuentes, sino fans. Reubicado y adaptándose a su estilo original, ofrece una experiencia gastronómica que se asemeja a la fusión entre una trattoria y un bistro con bar y parrilla norteamericana en un ambiente ni muy casual ni muy formal, con un menú variado tanto en platillos como en su selección de bebidas y con un servicio perfecto con atención al detalle.



# Disfruta tu evento

## Nosotros nos encargamos

Llevamos todo al lugar de tu elección



Alimentos



Bebidas



Mobiliario



Meseros

✉ [catering@cintermex.com](mailto:catering@cintermex.com)

🌐 [cintermexcatering.com](http://cintermexcatering.com)



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



Gastro destinos: Austin

## Odd Duck **AUSTIN**



**Odd Duck** es una joya gastronómica en Austin! Fundado por los hermanos Bryce y Dylan Gilmore en 2009, comenzaron con un modesto remolque transformado en un restaurante que celebra ingredientes locales de granjas de Austin. Hoy en día, Odd Duck ha evolucionado a un establecimiento de renombre que sigue cautivando con su menú en constante cambio y su enfoque en sabores texanos con un toque internacional. Ubicado en una zona popular de Austin, cerca de varios bares y restaurantes, Odd Duck ofrece una experiencia culinaria que nunca decepciona. Desde platos clásicos texanos como tamales y cerdo al chile verde, hasta creaciones innovadoras como el icebox cake, cada visita es una oportunidad para descubrir nuevos sabores y combinaciones sorprendentes.



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

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

☎ 8124738365 & 8183363678

📘 Cesar's Tacos 📷 cesars.tacos



## La Coronela

# SAN MIGUEL



**Cantina tradicional mexicana** en el corazón de San Miguel de Allende, de ambiente relajado y reconfortante, ideal para pedir una cerveza o un shot de tequila bien fríos para convivir entre amigos o viendo un clásico del fútbol mexicano, acompañado de alguno de sus variados platillos, los favoritos son los tacos y la pizza.

# Lito



Todos los domingos de 11 am - 3 pm

# SUNDAY BRUNCH



Un festin de sabores para deleitar tu paladar.

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

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

Panadería y repostería recién horneada para deleitar tu paladar.

Sabores tradicionales: Disfruta de pozole, menudo y barbacoa.

\$560 adultos

\$290 niños  
entre 7 y 12 años

Reserva en



Residente  
Restaurant-  
Media®

PRESENTA LA SEXTA  
EDICIÓN DE LA EXPOSICIÓN

# Los rostros detrás del sabor

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

JUNIO 2024

NAVE GENERADORES  
PARQUE FUNDIDORA



Los  
rostros  
detrás  
del sabor

**Ramiro González, Ragoel**  
por David Nahúm



Los  
rostros  
detrás  
del sabor

**Gadier Adame, Grill Team**  
por Fernando Sada

Los  
rostros  
detrás  
del sabor



**Lorena Rodríguez , 9 Fuegos**  
por Alejandra Treviño

Los  
rostros  
detrás  
del sabor



**Daniel Ramirez y Ricardo Castro,**  
**Te quiero un churro**  
por Elías Terrazas



Los rostros detrás del sabor

**Rocío Castillo y Rocío Martínez de Castillo, Doña Concha**  
por Malo de Luna



Los rostros detrás del sabor

**Gaby Elizondo, Kuchen**  
por Jessamyn Yael Nazario Mendo

Favorito de  
GRUPOXO

Los  
rostros  
detrás  
del sabor



**Chef Philip Seal, Bárbaro**  
por Jessamyn Yael Nazario Mendo



Los  
rostros  
detrás  
del sabor

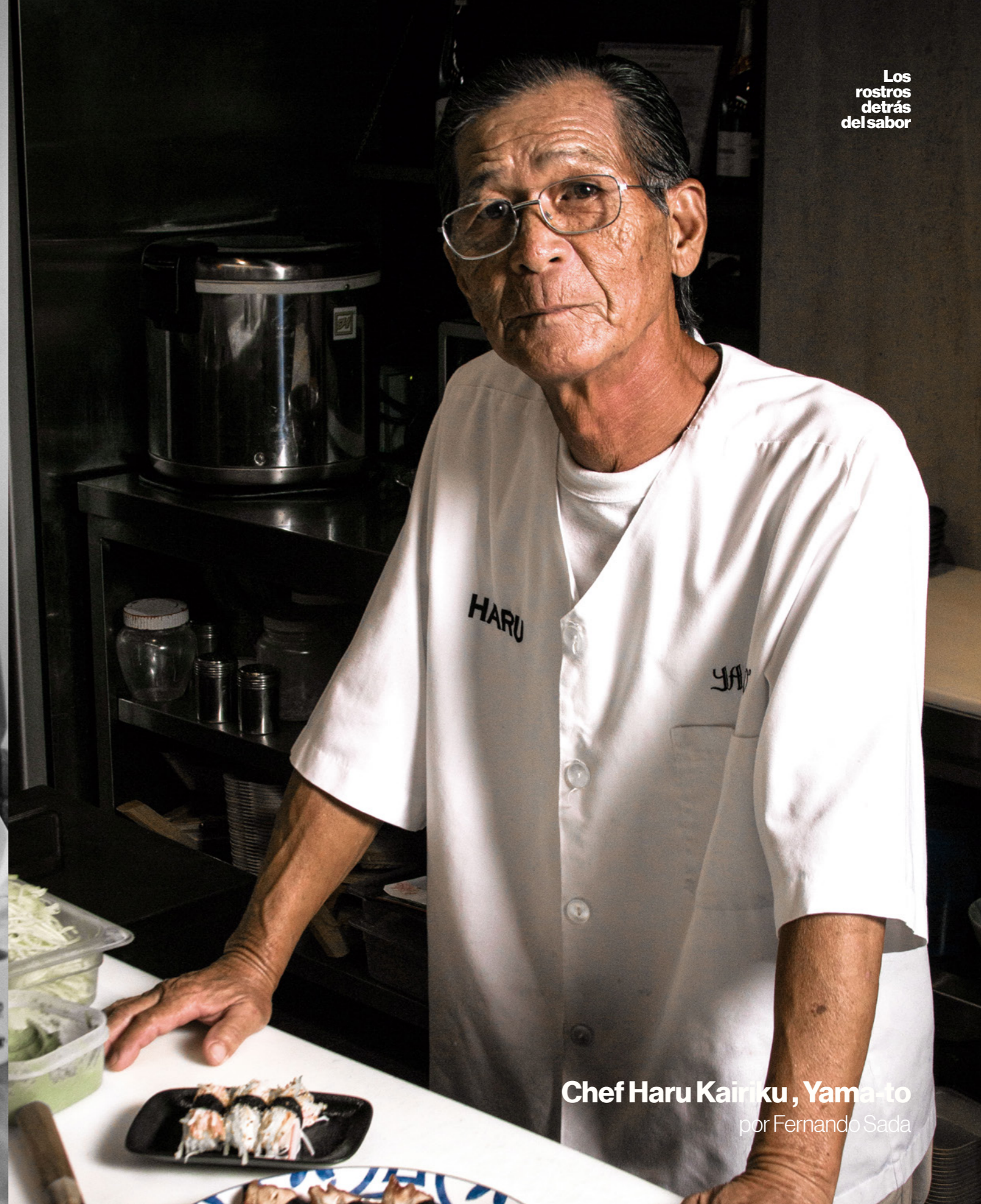
**Antonia Rodríguez y Sandra Martínez ,  
Tacos Don Pancho**  
por Elías Terrazas

Los  
rostros  
detrás  
del sabor



**Rodrigo González y Carlos González,  
Señor Latino**  
por Ruth Elizondo

Los  
rostros  
detrás  
del sabor



**Chef Haru Kairiku, Yama-to**  
por Fernando Sada

Los  
rostros  
detrás  
del sabor



**Chef Pedro Martínez, Cintermex**  
por Alejandra Treviño

Los  
rostros  
detrás  
del sabor



**Claudia Garza, Parrilla 111**  
por Ruth Elizondo



Los rostros  
detrás  
del sabor

**Cristy Mendonza, Cesar's Tacos**  
por Jessamyn Yael Nazario Mendo



Favorito de  
ABAZTEC  
EQUIPOS DE COCINA

Los rostros  
detrás  
del sabor

**Chef Alexis Hernández,  
Umami Ramen House**  
por Alejandra Treviño





Los  
rostros  
detrás  
del sabor

**Aldo y Eduardo Lugo,**  
**Naranjo's Burger**  
por David Nahúm



Los  
rostros  
detrás  
del sabor

**Luca La Vista, Via Ditalia**  
por Alejandra Treviño



**Pan GABRIEL**  
Tu Dulce Compañía

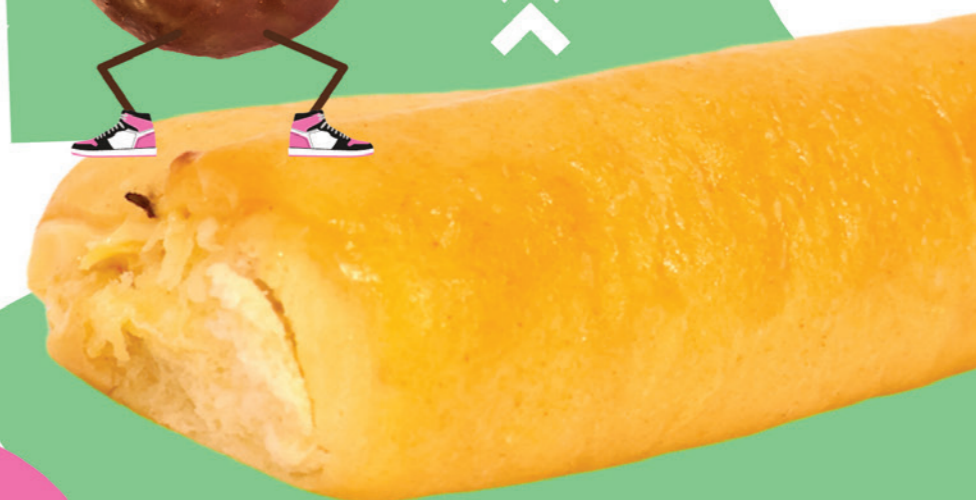
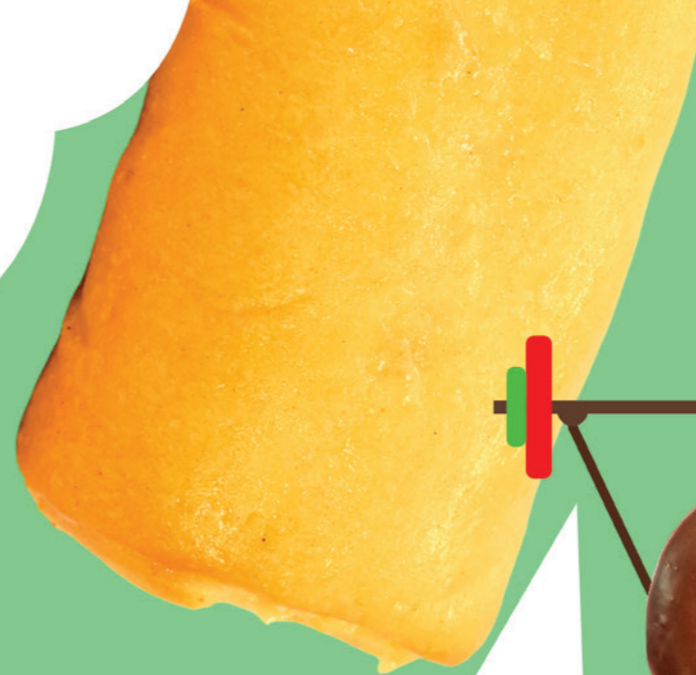


# CELEBREMOS EL DEPORTE

CON Pan GABRIEL



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



**Libre de gluten, huevo, leche y azúcar**

 pangabrielmx

 @pangabrielmx

 Pan Gabriel



**SANTA CLARA**  
CENTENARIO



*Celebremos juntos  
100 años de devoción*