

R RESIDENTE

@marketingconmelissa

@pizzastudio.mx



residente.mx
#foodculturemtty

Especial
Mamma mia!
Cocina Italiana

Pizza Studio
Un concepto
que evoluciona
la cocina italiana.



MONTERREY | MAY - JUN 2023



TITULO: UMBERTO'S
AUTOR: COCINEROS
MEDIDAS: FAMILIAR 16"
GRANDE 12"



TITULO: CAMPIRANA
AUTOR: COCINEROS
MEDIDAS: FAMILIAR 16"
GRANDE 12"

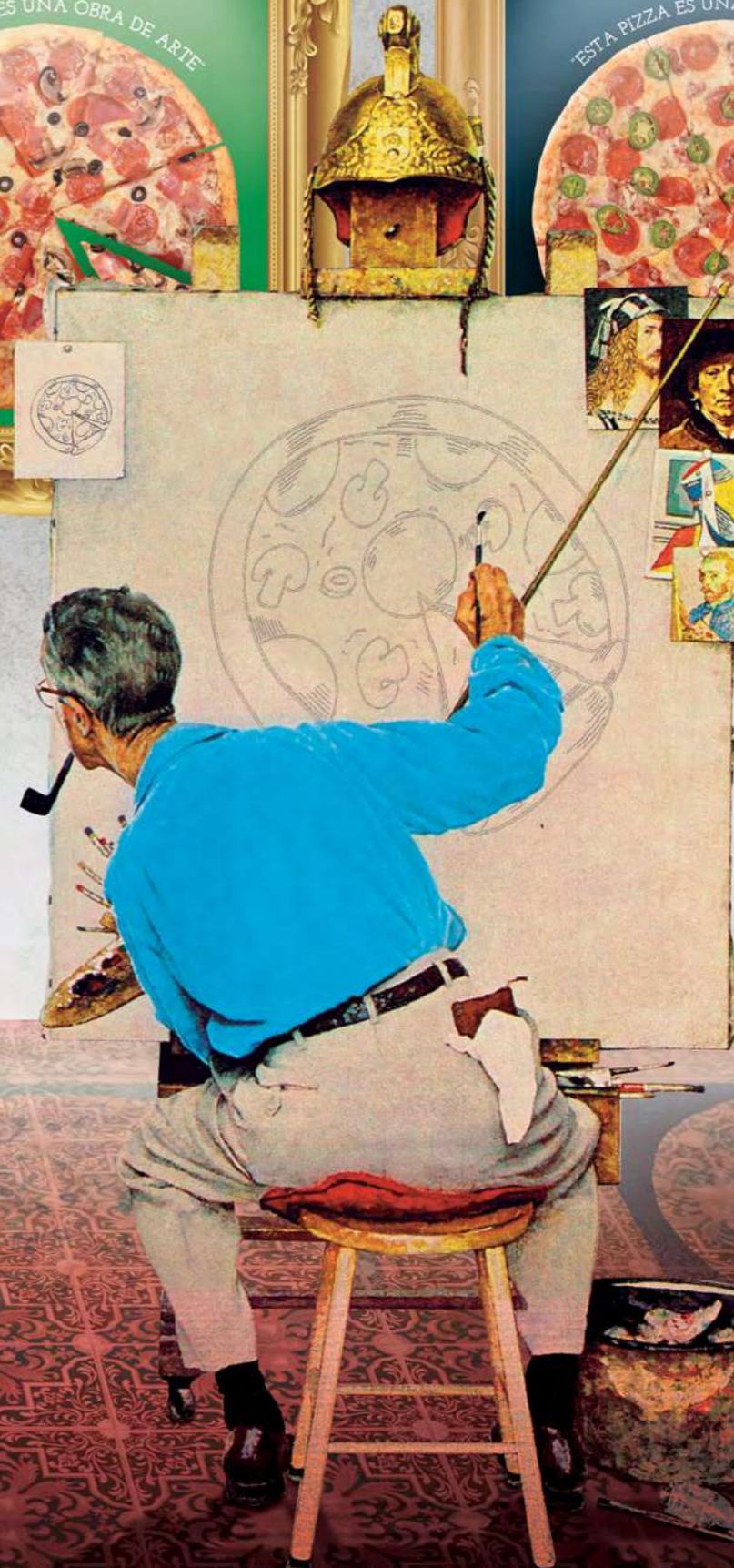


TITULO: CAPRICHOSA
AUTOR: COCINEROS
MEDIDAS: FAMILIAR 16"
GRANDE 12"



TITULO: SUPREMA
AUTOR: COCINEROS
MEDIDAS: FAMILIAR 16"
GRANDE 12"

Disfruta las Obras de Arte



Josephino's
PIZZA

ESCOBEDO
Raúl Salinas Lozano 708
Col. Felipe Carrillo Puerto
General Escobedo, N.L.
Tel: (81) 1161 50 25 Y 26

ANÁHUAC
Universidad 1100 Nte.
Col. Anáhuac
San Nicolás, N.L.
Tel: (81) 1161 50 00 Y 01

ÍTALO DI PIZZA
Simón Bolívar 1645 Nte.
Col. Mitras Centro
Monterrey, N.L.
Tel: (81) 1257 12 27 Y 28

UMBERTO'S PIZZA
Hermosillo 3401,
Col. Mitras
Centro Monterrey, N.L.
Tel: (81) 1257 12 44 Y 45

LINDAVISTA
Prol. Madero 4422,
Col. Linda Vista
Guadalupe, N.L.
Tel: (81) 1161 50 22 Y 23

EXPO GPE.
Juárez 946,
Col. Nueva Exposición
Guadalupe, N.L.
Tel: (81) 1161 50 13 Y 14

PADRE MIER
Padre Mier 276 Pte.
Centro Monterrey, N.L.
Tel: (81) 1257 40 40 Y 41

MACROPLAZA
Zaragoza 840 Sur
Centro Monterrey, N.L.
Tel: (81) 1257 12 40 Y 41

PURÍSIMA
Hidalgo 704 Pte.
Centro Monterrey, N.L.
Tel: (81) 1257 12 18 Y 19



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Bob Zamudio
@zamudiophoto
TALENTO EN PORTADA
@pizzastudio.mx
@marketingconmelissa
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
Abisai L. Berlanga
Andrés Araiza
Gabriela Vielma
Karla Salinas
Moisés Azuaje
Martha Gutiérrez
Samanta Santos
Gerardo Puentes

RELACIONES PÚBLICAS
Cristina Dávalos

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN
Alehz Alanís
DISEÑO
Beatriz Soto
WEB MASTER
Robin Sánchez

ARTWORKS
Ángela García

FOTOGRAFÍA
Mikel Rendón

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García
ADMINISTRACIÓN
Joana López
RECURSOS HUMANOS
Asael Sánchez
DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
Antonio Rodríguez

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 7, No. 93, MAY - JUN 2023)
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
AQUI PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE
SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB © 2017.

Contenido

7

#foodculturemty

De moda, Novedades, Brunch, Postre, Snack, Munch, Ingredientes, Clásicos, Producto Local, Chef, Trayectoria

45

En portada

Especial: Mamma mia! Cocina Italiana

61

Bebidas

Café, Mixología, Cerveza y Vino

NUEVO *Tim* AEROCANO

Un espresso intenso con sensaciones suaves.



Tim Hortons

TM & © 2023, TIM HORTONS. USADOS BAJO LICENCIA.
Sujeto a disponibilidad del producto. Hasta agotar existencias.

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



Night



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



En carretera



De dieta



Clásicos

Consentida

A UN HOMBRE HAY QUE LLORARLE
TRES DÍAS..., Y AL CUARTO TE PONES
TACONES Y ROPA NUEVA.

SALMÓN CON MIEL



¡Escanéame y obtén
sorpresas especiales!

Reservaciones 81 2605 0776

Alar'd



Decoración de eventos y mobiliario

contacto 81 2410 0533/ 81 1262 1950

mueblesallard@hotmail.com

 @eventos_alard

 /Alar'd

7

De moda
Novedades
Brunch
Postre
Snack
Munch
Ingredientes
Clásicos
Producto Local
Chef
Trayectoria

#foodculturemty



De moda

Bestia

Bestia Brasa Argentina es una propuesta llena de sabor, tradición y lujo. En sus instalaciones ofrecen una atmósfera ideal para que te relajes y te deleites con sus platillos, es un restaurante con todo el sabor de la cocina Argentina con lo más tradicional como son las empanadas, los cortes, café cortado y su selecta cava de vino.

@bestiaestaurante

Pierde la dependencia del papel y vende 22% más.

Olvídate de los PDFs, ahorra minutos por mesa y conoce como nunca las preferencias de tus clientes.



¿Manejas un restaurante, café u hotel?

polopay.co/demo

Escanea para más información



NEW

Novedades

Bandidos Del Norte

Rodrigo Tijerina
Hiram Castillo

Bandidos del Norte es una experiencia al estilo viejo oeste donde la familia puede disfrutar de una variedad creativa de tacos con cocina de calidad, mediante un rápido servicio en un agradable ambiente. Localizado en una zona céntrica de Monterrey, Bandidos del norte es la opción para tus antojos de tacos de trompo, planchados e incluso vegetarianos.

[@bandidosdelnte](#)

¡AJJAA!

¿TAMBIÉN EN BURRITO?

**PRUÉBALO CON TU
GUIISO FAVORITO**

\$ A SOLO 79



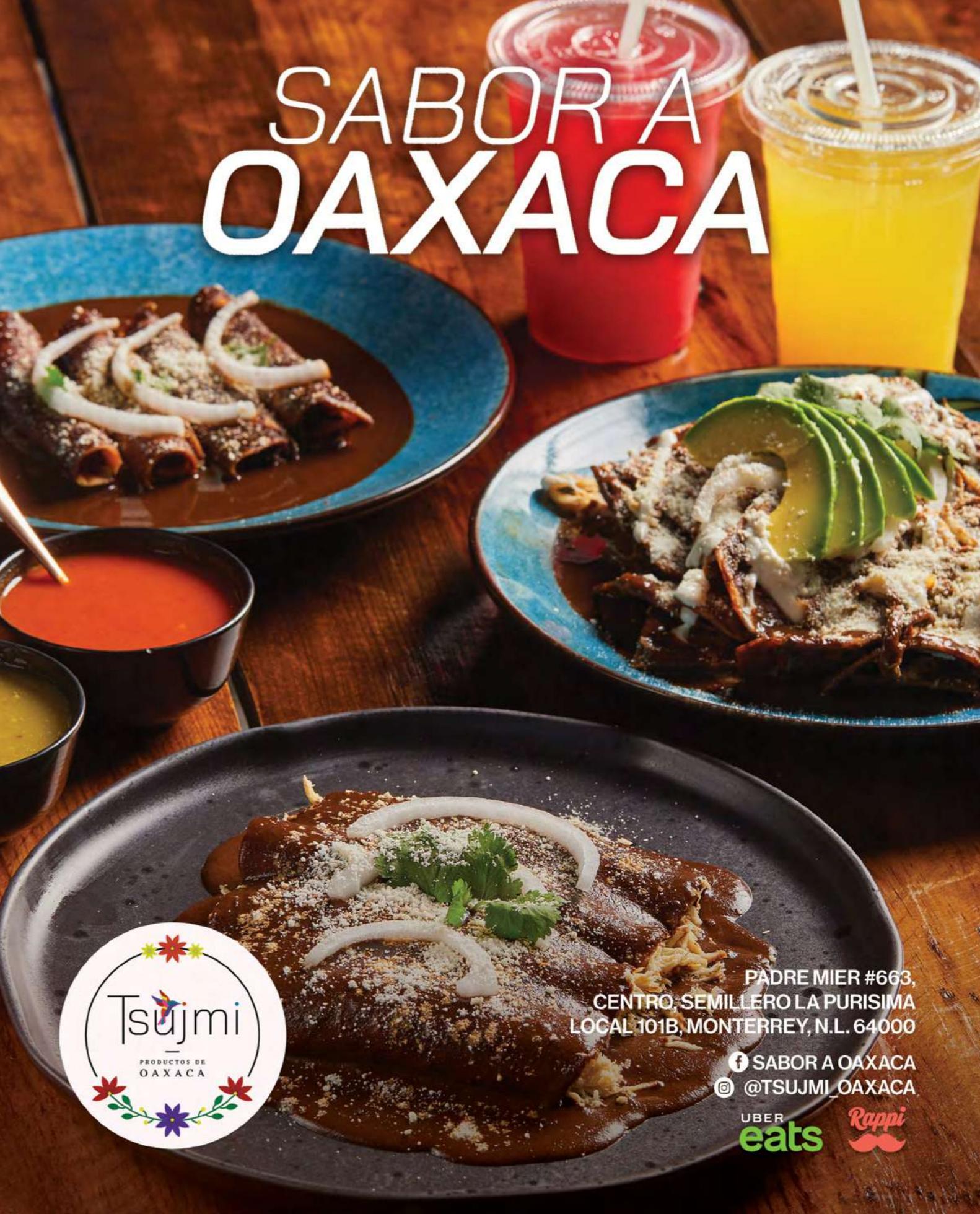


Brunch

La Catarina

Chilaquiles oaxaqueños con chapulines
Toast de aguacate con lechón y duraznos
caramelizados
Huevo pochado con mole rosa

@lacatarinarestaurante



SABOR A OAXACA



PADRE MIER #663,
CENTRO, SEMILLERO LA PURISIMA
LOCAL 101B, MONTERREY, N.L. 64000

SABOR A OAXACA

@TSUJMI OAXACA





YUM

Postre

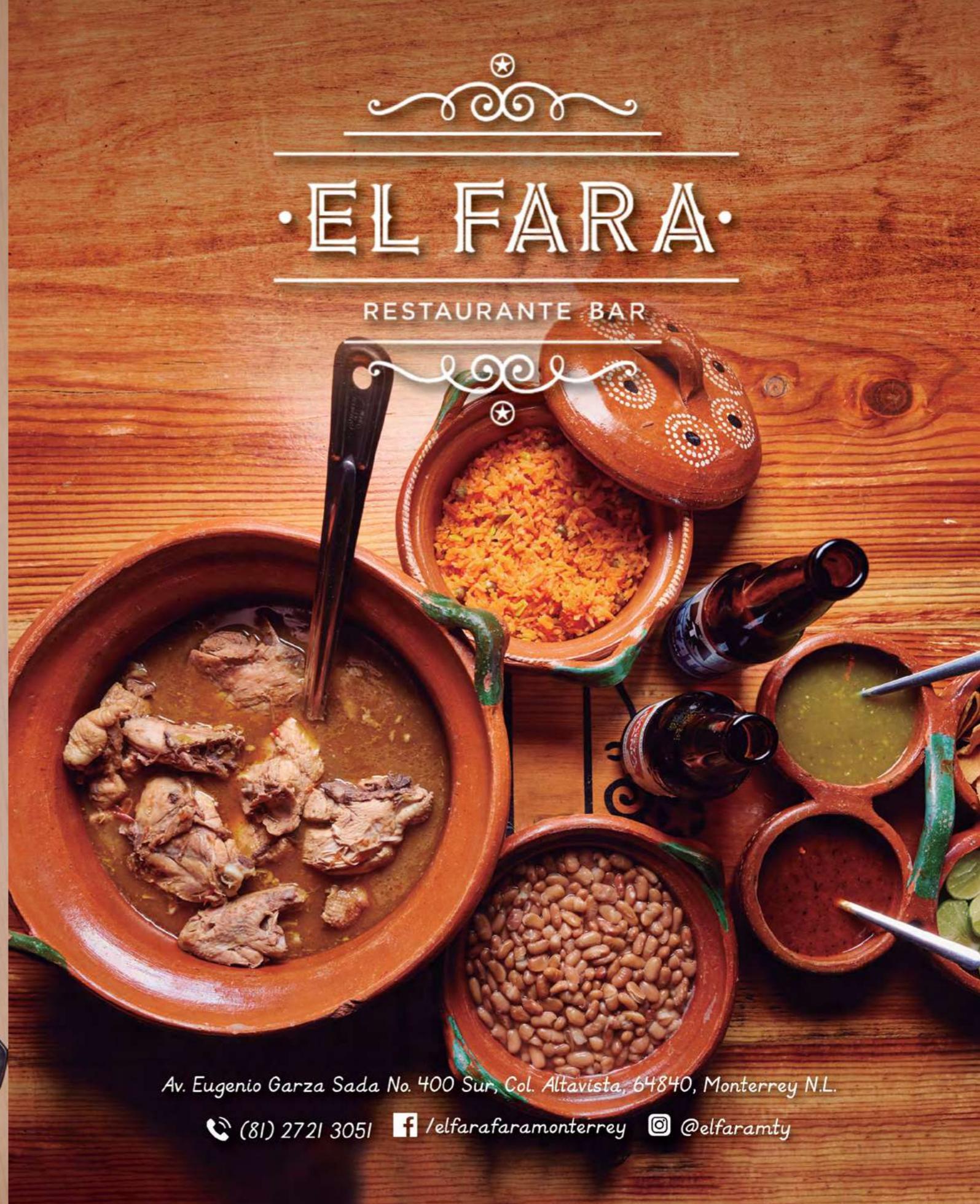
Los Anhelados Dlite

Pasteles helados:
Mango key lime cheesecake
Rollo de vainilla cajeta
Pastel oreo
Terrina de glorias

@los_anhelados_dlite

EL FARA

RESTAURANTE BAR



Av. Eugenio Garza Sada No. 400 Sur, Col. Altavista, 64840, Monterrey N.L.

(81) 2721 3051 /elfarafaramonterrey @elfaramty



MUNCH

Snack

Helados Sultana

Volcano
Banana split
Canasta
Esquimal

@heladossultana

FELIZ DÍA DEL
PADRE



3x2

- LITROS
- PALETAS DE AGUA
- ESQUIMALES SENCILLOS O DOBLE CHOCOLATE

16, 17 Y 18 DE JUNIO



VIGENCIA 16, 17 Y 18 DE JUNIO DE 2023. APLICA EN SUCURSALES DE MONTERREY Y SU ÁREA METROPOLITANA (EXCERTO PLAZAS OUTLET), SALTILLO (EN HEB SALTILLO: SOBRIANA MIRASIERRA Y VENUSTIANO CARRANZA), ALLENDE, MONTEMORELOS, LINARES, MONCLOVA, MONCLOVA FRONTERA, PIEDRAS NEGRAS, REYNOSA, CIUDAD VICTORIA Y TAMPICO; SUJETO A DISPONIBILIDAD DE SABORES, HASTA AGOTAR EXISTENCIAS.



Munch

La Juana

Big mama
Regina
Elote mamalón

@lajuanamty



— La —
JUANA
Street Food

📍 Av. Acapulco #1550 Col.Santa Fe (PLaza Bonita) Guadalupe

📷 @lajuanamty



YUM

Ingredientes

Veggie Bite Better Balance

7 Eleven

Salchicha vegana a base de proteína de chicharos
Pan
Aderezos
Complementos

@betterbalance_mx

EVENTOS



¡HAZ TU EVENTO EN TOPGOLF!

Tenemos salones privados y servicio de catering.

- Juntas de resultados
- Capacitaciones
- Conferencias

- Cumpleaños y Bautizos
- Primeras comuniones
- Graduaciones y fin de cursos

¡O cualquier otro evento!
☎ 81 1548 1015 | 81 1548 1016

TOPGOLF
MONTERREY

topgolf.com.mx

@TopgolfMty |





Clásicos

Tamales Teresita

Tamales de carne de puerco
Tamal oaxaqueño de frijol con queso manchego en salsa de chicharrón
Tamal borracho de carne de puerco con rajitas de chile serrano

@tamalesteresita



Sabor con historia desde 1979

📍 Juárez - Contry - Cumbres - Apodaca - La Misión - La Herradura - San Nicolás
☎ 8131365412 🌐 tamalesteresita.com 📷 @tamalesteresita



Producto Local

En esta edición te presentamos tres excelentes propuestas de productos que puedes encontrar en Nuevo León y que son muy especiales porque nos ayudan a tener una alimentación balanceada, cuidan el ambiente y son productos naturales, recomendamos.

@dayamamx

@ohmycocomx

@boticademiell



SIP AWARDS 2018
 Los premios SIP destacan como la única competencia reconocida internacionalmente en la que los consumidores evalúan las bebidas espirituosas, representando fielmente los gustos del público.



SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION 2023

"El Concurso Mundial de Destilados de San Francisco es ahora el más grande del mundo".
Forbes

@MEZCALETERNALIBERTAD

Chef

Alejandro Hernández Barrientos

¿Cómo inició tu pasión por la cocina?

Inició desde la convivencia con mi madre al acompañarla cuando ella cocinaba para la familia y al mismo tiempo para ganar el sustento de casa. Gracias a Dios, tengo ya 10 años como chef y cocinando 17 años.

¿Cuál es el platillo que más realizas?

Esta pregunta es bastante difícil, pero te puedo decir que el arte bianca y la cucina italiana son de mis preferidas.

¿Qué es lo que más disfrutas de ser chef?

Mi mayor alegría de ser chef, es poder expresar todos mis sentimientos en cada platillo que monto y poder darlos a degustar a todo mundo.

¿Qué ha sido lo que más te ha impresionado en tu trayectoria como chef?

Los lugares a los que he llegado al hacer lo que más amo en la vida. Ver la cara de felicidad después de probar algo que yo preparé, es el mejor pago que puedo tener.

¿Dónde podemos encontrar tu propuesta gastronómica?

Ustedes podrán disfrutar de mis propuestas gastronómicas en "Salvia mediterráneo" y próximamente también en "Top food internacional".

@alex_pizzaiolo9

Trayectoria

Alfredo Zani

"De mi cocina a tu corazón"

Il Capriccio, un restaurante de comida italiana con una trayectoria de 30 años en Nuevo León, llegando Alfredo su creador a Puerto Vallarta en 1990 después de haber estado en Nueva York y Miami donde aprendió mucho de la comida italiana y de su cultura fuera del continente europeo, habiendo salido desde los 18 años de su país natal Italia. Es en 1994 que decide traer su propuesta restaurantera a Nuevo León iniciando en la colonia Vista Hermosa y se ha expandido por Monterrey, lugar donde principalmente su clientela era del sector de San Pedro Garza García, donde pudo posicionarse con su restaurante a través del tiempo en la Av. Manuel Gómez Morín, ya que en aquellos años no había muchos proyectos con un concepto similar. Su propuesta se basa en ofrecer platillos con productos frescos, el mejor sabor y un excelente servicio a sus clientes.

Durante la pandemia, estuvieron operando mediante whatsapp, brindando servicio a domicilio, lo cual les ayudó en la permanencia del restaurante. En la actualidad, Il Capriccio considera que ha crecido el concepto de comida italiana en nuestro estado, sin embargo es algo que ayuda a que se brinden más y mejores ideas culinarias y que siga creciendo el sector restaurantera.

Esta es parte de la historia de Il Capriccio, a quien Residente reconoce por su trayectoria dentro de los restaurantes más selectos y frecuentados por el público neoleonés.

@ilcapricciocr

Señor Latino: 11 años de amor, sabor y tradición.

Señor Latino, un concepto que nació hace once años como una oportunidad de negocio familiar y el gusto por la cocina, lo que hace que hoy en día cuentan con 11 sucursales en Nuevo León; brindándote una experiencia gastronómica con platillos distinguidos y un sabor tradicional que te hace sentir como en casa.

Sus creadores Carlos Alberto González García y Rodrigo Alonso González García, se enfrentaron a muchos retos que iban surgiendo, esto al no tener experiencia restaurantera, fueron perfeccionando recetas, procesos y todo se fue estructurando a base de prueba y error, dando como resultado el sazón casero que tanto los distingue.



Carlos Alberto González García, Rodrigo Alonso González y Almadelia García

Calidad, sabor y servicio

Dentro de las metas de Señor Latino está continuar expandiéndose y cuidar su esencia en cuanto a su servicio, atención y el sabor tradicional en cada uno de sus platillos, todo para brindarle siempre un excelente servicio a sus invitados, también el buen ambiente para su personal y colaboradores que son muy valiosos e importantes para ellos, pues es el reflejo de que sus invitados tengan una gran experiencia en cada visita.

Dentro de su menú encontrarás una amplia variedad de platillos, elaborados con los mejores y más frescos ingredientes, esto para que te deleites ya sea a la hora del desayuno, almuerzo, comida o cena. El concepto que se maneja consiste en brindar un sabor casero como el

de nuestra madre y abuela, rescatando los sabores clásicos dentro de los platillos típicos que tanto nos gustan como: los chilaquiles, menudo, barbacoa, las migas con huevo, los frijoles guisados y lo que no puede faltar ¡Una buena salsa!

En tu visita te recomendamos probar los huevos rancheros en salsa de chorizo, siendo este uno de los platillos que más se distingue en este lugar, también el Pachur, el Gualberto, el Gustavo y el Fernando siendo los favoritos de sus invitados, seguramente te van a encantar. Ahora tienes una opción para satisfacer tu antojo, para visitar en familia o bien, para alguna ocasión especial, conoce su menú completo y la ubicación de sus sucursales en senorlatino.com

¡La Tradición de Comer como en Casa!



Desayunos



Comidas

¡Si Señor!

www.senorlatino.com



Esta Semana Santa:

#AGARRA CARRETERA por Nuevo León

Conoce los sabores únicos de
cada región del estado

33



nuevoleon.travel

¿Qué quieres probar?
Descubre las mejores opciones en
@nuevoleon.travel



The Dream Meal

#foodculturemt

Ensalada de espinacas baby y jamón serrano

Nueve Fuegos

Combinación de espinacas baby y un toque de arúgula con jamón serrano, arándanos secos y queso feta con aderezo de reducción de mango. Pura frescura.



MIA ITALIA
Cucina all Forno di Legna

GARZA SADA, T. 81 2710 7214 SANTIAGO, T. 81 2451 4519
Facebook @MIAITALIAMX Instagram @MIA.ITALIA WhatsApp 8124034323

#foodculturenty

Mc&Boneless

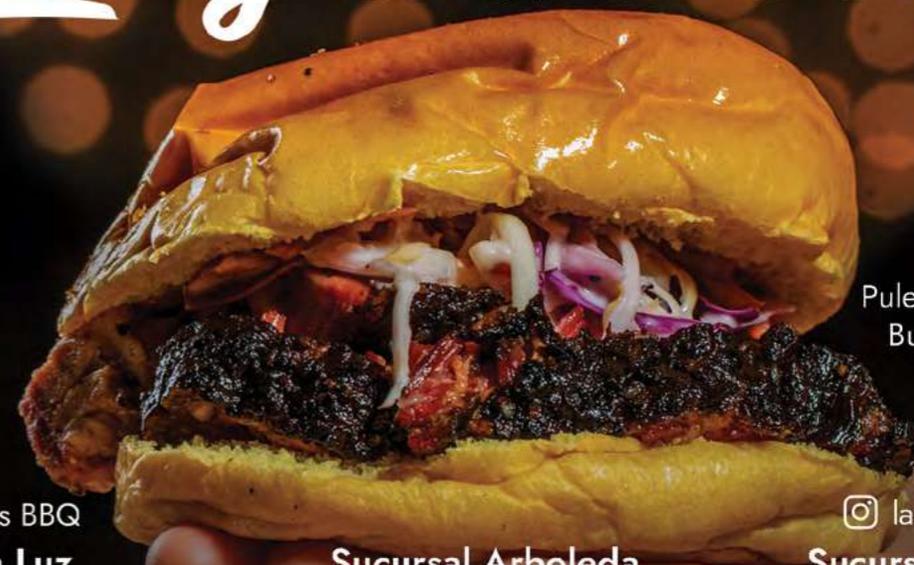
Las Alitas

Combinación de pasta, salsa y queso, acompañada de los emblemáticos boneless de Las Alitas. Queso y perejil picado. Disponible con distintas salsas características de la marca. Platillo ideal para compartir entre amigos y para iniciar una experiencia golosa al estilo de comfort food



Smoked Platter

Lady's Tx BBQ



Puled Pork Burger

 Lady's BBQ
Vía La Luz
Av. La Luz #100
Pedregal del Vergel, 64858
Monterrey, N.L.
+52 81 1354 5529

Sucursal Arboleda
Av. del Roble
Valle del Campestre, 66266
San Pedro Garza García, N.L.
+52 81 1019 9257

 ladys_bbq
Sucursal Mitras
Jordan #1144
Mitras Centro, 64460
Monterrey, N.L.
+52 81 3369 0647

#foodculturemty

Chamorro ahumado

KOD Rustic Deli

Es hora del plato fuerte: una pieza de chamorro de puerco con un toque frutal y especias regionales. Sus acompañantes son unas suavitas papas galeana, al igual que col encurtida y tapenade. Como buen vikingo y siguiendo el flow del concepto de este restaurante, te sugerimos comer el chamorro directo del hueso.



Thai

FEST

SAVE THE DATE

08 DE JULIO 2023

EL ALMA DE TAILANDIA EN MÉXICO

BANYAN TREE MAYAKOBA. PLAYA DEL CARMEN



Embajada Real de Tailandia
Ciudad de México

Reservaciones: +52 984 138 0041 • fb-service-mayakoba@banyantree.com



BANYAN TREE
MAYAKOBA

#foodculturemty

Spampezia con nieve

Fornera Wine House

Para el cierre de esta comida soñada, tenemos este postre de nuez molida en pasta quebrada de la famosa tradición pastelera Suiza.



OH MY YOG!

ICE TREAT FACTORY

*Vegano, Keto, Sin Lactosa,
Baja en Calorías y en Azúcar*



SELF-SERVE · PINTS TO-GO · FROZEN CAKES · DRINKS

¡Nueva! TORRE CUBIK · PLAZA OMNIA · PLAZA FÓRUM

📍 @ohmyyogmx

✉ contacto@ohmyyogmx.com



@marketingconmelissa

@melissaarria

Entrevista

Melissa Arria

¡Una mujer valiente, arriesgada y creativa!

Redacción: Alehz Alanís
Fotografía: Bob Zamudio

¿Qué proyectos trabajas en la actualidad y en qué te veremos trabajando a futuro?

En la actualidad, trabajo como creadora de contenido en mi marca personal, "Marketing con Melissa", donde produzco contenido educativo y entretenido en Instagram, TikTok y Facebook.

También soy estratega y brindo mis servicios a empresas, también asesorías de marketing. Soy emprendedora, cofundadora de dos empresas: Una agencia de marketing y software y una empresa logitech llamada Nodoo.

En el futuro, me verán enfocada en la creación de contenido en YouTube y el desarrollo de cursos de marketing. También trabajaré en el crecimiento de mis empresas y asistiré a conferencias para llegar a una audiencia más amplia.

¿Cómo ha sido para ti la evolución del marketing gastronómico?

La evolución del marketing gastronómico ha sido impresionante, con la digitalización y el auge de las redes sociales, los restaurantes han adoptado estrategias de marketing más centradas en la experiencia del cliente, con el verdadero reto de que los usuarios ahora podemos ver experiencias de todas partes del mundo y en consecuencia los restaurantes tienen verdaderos retos para su marca. Esta evolución ha permitido una mayor visibilidad y conexión con los comensales, impulsando el crecimiento de la industria gastronómica.

¿Cómo es tu comida ideal?

Mi comida favorita es el sushi. Me encanta la combinación de sabores frescos y las texturas delicadas que ofrece, su versatilidad es algo que disfruto, ya que hay una amplia variedad de opciones y estilos para elegir. Además, el sushi es una opción saludable debido a los ingredientes frescos y los beneficios nutricionales que aporta. Es mi comida ideal.

¿Qué piensas sobre la propuesta gastronómica de Nuevo León?

La propuesta gastronómica de Nuevo León es destacada y valorada a nivel nacional e internacional. La región ofrece una variedad de platos auténticos y de alta calidad, como el cabrito, la carne asada y los antojitos mexicanos. La cocina de Nuevo León ha logrado ganar reconocimiento gracias a sus ingredientes de calidad, la pasión de sus chefs y la riqueza de sabores y tradiciones culinarias que ofrece.

¿Cuál restaurante es el que consideras más representativo de Nuevo León? ¿Por qué?

El restaurante que considero más representativo de Nuevo León es el Rey del Cabrito. Este establecimiento ha logrado destacarse y mantenerse a lo largo del tiempo a pesar de enfrentar diversas adversidades como crisis económicas, brotes de influenza y la llegada de nuevas ofertas gastronómicas y competencia en la región. Su éxito radica en su compromiso de mostrar a los consumidores la auténtica gastronomía de Nuevo León, especialmente a través de su especialidad, el cabrito.

“Siempre busco ser un buen ejemplo para la sociedad y me esfuerzo constantemente para alcanzar mis metas, sin rendirme jamás”.



@marketingconmelissa

@pizzastudio.mx

En portada



Un concepto que evoluciona la cocina italiana.

Pizza Studio Evolucion, un proyecto que reside en Nuevo León con su concepto innovador de cocina italiana fusión, que une lo mejor de la cocina tradicional con la experimental, dando como resultado una genialidad de menú con diferentes ingredientes y que promete una experiencia única y muy auténtica.

Este concepto creado inicialmente por chefs Italianos, mexicanos y colaboraciones con destacados personajes del medio local (Regio y/o regional), quienes reinventan el concepto original de Pizza Studio, para brindar a su público un menú lleno de propuestas frescas, con excelentes creaciones donde se incluyen ingredientes mexicanos, que le dan ese toque original y completamente único; dentro de sus novedades nos brindarán platillos increíbles como una pizza de mole, ravioli, barbacoa de lengua con veneno, logrando así, darle forma a esta evolución. Ésas son solo algunas de las opciones que podrás encontrar, pero sin duda te encantará esta evolución de la cual no damos de más para no descubrir la sorpresa.

Pizza Studio Evolucion sabe perfectamente que Monterrey y gran parte de México está influenciado por la comida italiana, sin embargo, casi siempre se ofrecen los mismos platillos y no se sale de lo convencional, es por eso que en este caso se busca

una verdadera innovación y que puedas tener una experiencia completa en cada visita. Además de lo ya mencionado en cuanto a propuesta gastronómica, Pizza Studio Evolucion, se enfoca en guardar la esencia del concepto que ya conoces, pero sumándole a la idea un par de detalles que harán que tu visita sea inolvidable, cuidando desde la preparación de los platillos hasta la acústica, iluminación y ambientación para una experiencia más completa.

Pizza Studio Evolucion, es significado de expansión, innovación, cambio, calidad y experiencia y con este concepto innovará tu forma de degustar cocina italiana fusión, dentro del menú, se agregaron opciones de brunch que seguramente te encantarán y estarán ubicados en: Av. de la Industria #300, planta baja dentro del área comercial en Punto Central locales 15 y 16 en el municipio de San Pedro Garza García.

Sé parte de esta nueva experiencia y enamórate de la cocina italiana fusión con Pizza Studio Evolucion.

Conoce su menú propuesta en:
[@pizzastudio.mx](https://www.instagram.com/pizzastudio.mx)



EVOLUZIONE

Pizza Studio

Trottole con Ragú de lengua
Gnocchi sorrentino en plato de
Focaccia
Pancetta Don José
Fior di melcaramellato

@pizzastudio.mx



evo

luzione

STUDIO GROUP FE



Cuore Ristorante Italiano

Prosciutto y parmesano
Penne all'arrabiata
Salmón a la naranja
Brownie con fresa y crema

@cuoreristorante



Fetuccini con
camarones al ajillo

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



nuevefuegos

MTY
PTE

MTY
SUR



4REAL

YUM



Napoli Pizza & Pasta

Pechuga parmesano
Pizza casera
Carpaccio de betabel
Pasta Alfredo

@napolipzapasta

Napoli es REALMENTE ITALIANO

Te invitamos a vivir el verdadero sabor de Italia en cada una de nuestras pizzas, pastas y especialidades.

Ven a tu sucursal más cercana y disfruta del sabor **Realmente Italiano** que tenemos para ti.



NUEVO MIRAVALLE - CONTRY LUX - ESCOBEDO
VALLE ORIENTE - VALLE PONIENTE - VASCONCELOS
CARRETERA NACIONAL - CUMBRES PONIENTE
CUMBRES - LAS TORRES - PASEO LAS AMÉRICAS
COLINAS - MONCLOVA

REALMENTE NAPOLI NAPOLI PIZZA PASTA

NAPOLIPAZA.COM.MX



Il Gallo Nero

Insalata giulio cesare
Salmone toscano
Gemelli al ragù con salsiccia

@nero.gallo



CONTRY . VALLE . UNIVERSIDAD . LINCOLN

MartinsRestaurantes | www.martins.com.mx | 811 999 79 64



Xawa Pizzería Mexicana

Pepperoni
Xawa
Aristócrata
Espagueti Italiano
Ensalada Verde

@xawapizzeria



UANL.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

LÍDERES en INVENCIONES a nivel nacional

INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN SUPERIOR



Investigadora Rosa María Sánchez Casas
Premio IMPI a la Innovación Mexicana 2022



Diseñadora Nadia Alejandra Rodríguez Cerda
Premio IMPI a la Innovación Mexicana 2023



Diseñador Óscar Alejandro Ramírez Franco
Premio IMPI a la Innovación Mexicana 2023



MTY SUR
4REAL
YUM



Iannilli

Calamari alla romana
Salmone mercato
Penne all'arrabiata
Pizza reggiano

@iannillimty



La reina del taco



Con más de 4 décadas conquistando paladares

Virgilio C. Guerra No. 140-A Sta. Catarina

☎ 81 8336 3292

📱 /Cesars.tacos

Una buena pizza: ¿Ingredientes, química o arte?

Uno de los platillos más sobresalientes de la gastronomía y que ha sido modificado al paso del tiempo; es la pizza. En el mercado, se encuentran desde las más clásicas de pepperoni hasta versiones novedosas con mariscos, boneless, vegetarianas, keto y demás. Pero lo que no cambia es nuestro gusto por este platillo, sin importar qué ingredientes le pongan o cómo la degustemos, es de los favoritos de los Neoleoneses y el protagonista de esta edición.

Autor: **Israel Albornoz**



La creación de muchos platillos conocidos alrededor del mundo tienen asidero social, político y patriótico en algunos casos; es el caso de la pizza Napolitana, inspirada por la bandera de Italia y creada por el chef Raffaele Esposito en 1889, la cual ha adquirido un carácter ecuménico, casi de símbolo gastronómico. Este platillo ha recorrido todo el mundo, cada ciudad y cada cultura tiene una interpretación distinta de este pan plano que sostiene varios ingredientes, entre ellos queso y salsa. Conversamos con dos cocineros prominentes de la ciudad quienes se especializan en el arte de la fermentación para así preparar una buena pizza.

Bernardo Flores Alanís, oriundo de Montemorelos, Nuevo León, economista y panadero en jefe de BreAd, se enamoró de la panadería en un viaje que hizo a Francia, desde el año 2010 cambió de giro y se dedicó a hacer pan. Con relación a este oficio, considera que hay mucho de números, química, biología pero también una parte artística que se complementa con lo técnico, ante esto añade que "El oficio del panadero combina la parte artística y artesanal. Lo que me ha marcado es la búsqueda de la explicación de qué está pasando en el proceso. Obviamente se puede plasmar en una fórmula matemática, con porcentajes de cada ingrediente, pero un panadero empírico o artesano, de una u otra manera, eso lo sabe sin que lo plasme en números. Es esta parte de la experiencia de ir aprendiendo conforme al resultado del día anterior. Si facilita mucho el conocimiento cuantitativo pero no es una condición porque esto también es muy artístico", concluye.

Primero el pan

Para Bernardo, el buen pan combina por un lado el ingrediente de calidad con una buena fermentación, lo cual es una mezcla de insumo y técnica, la última añade más sabores y texturas al pan. "La calidad del ingrediente juega un papel muy importante, que las harinas no estén blanqueadas, que no tengan aditivos, ni pesticidas. Si bien no tiene una incidencia en la experiencia del pan en su textura pero sí en quien lo consume, porque una harina con aditivos y pesticidas, es algo que el cuerpo no reconoce y que le puede caer mal".

Asimismo, para el panadero en jefe de BreAd, ambos elementos son claves, como el insumo y la preparación del pan, "Es importante la calidad del ingrediente pero yo le daría más importancia al proceso y la administración de la fermentación". De igual manera, le da crédito al proceso artesanal, "esta ola de ahora del pan artesanal, ha retomado lo que hace siglos se hacía con sus tiempos como deben de ser para que se vayan desarrollando bien los sabores".

Para un panadero que conoce de fermentación, es menester comenzar a experimentar con las pizzas, para esto Bernardo en su proyecto Pizza de Bread, tomó las bases para desarrollar pizzas de propuesta, con la búsqueda de sabores sencillos pero con carácter. "La idea en los proyectos en los que participé, era mostrar una pizza de panadero, una pizza de alguien que le gusta cuidar los procesos de fermentación y quiere darte una masa para que te la acabes con todo y orilla. Que la masa de la pizza tenga su personalidad y sea atractiva en la mordida que des", explica.

La química de una buena pizza

Rodrigo Martínez, ingeniero químico de profesión convertido a cocinero, ha sacado partido de su conocimiento en manejar fórmulas, sustancias y la disciplina que ello implica, a emprender con Señor Bigotes y quién estuvo encerrado en laboratorios con máquinas, ahora dedica su tiempo cocinando para sus clientes.

Con relación a la reacción de los elementos dentro de la pizza, Martínez coincide con Flores, en que el proceso más importante de su preparación es la fermentación, y describe precisamente a la levadura como un hongo unicelular, que se alimenta del azúcar que contiene la harina. "La levadura, por ser un organismo vivo, hay que darle de comer y hay que hacer que se reproduzca. Mientras se come el azúcar, los productos de desecho que genera este organismo, son sustancias químicas que van a tener un impacto en el sabor de nuestra masa. Todo el chiste está en darle de comer a la levadura y que no crezca de manera exagerada y se nos haga agria la masa", comenta Rodrigo.

El proceso de panificación o cocción de la pizza también es de suma relevancia para ambos expertos. Rodrigo, por su parte, tiene una temperatura específica para cocinar la pizza napolitana en el horno, la cual oscila entre 380° y 420° grados centígrados. "Cuando la masa entra y recibe ese aire caliente, se tiene que expandir y tiene que formar esas burbujas llamadas alvéolos. Si cocinas la pizza a una temperatura baja, no vas a permitir esta expansión acelerada de gases, y la masa se va a endurecer antes de dicha expansión y por ende va a tener un impacto en la textura de la masa", comentó.

Asimismo con la textura de la masa, Rodrigo añade que es importante conocer la humedad de la salsa y la concentración de grasa que contenga el queso. Por ende, al momento de hornear la pizza, ésta puede presentar alteraciones en cuanto al queso y la salsa. "Aunque estos dos factores no intervienen químicamente con la masa, sí tienen un efecto en el resultado final y pudiese ser en lugar de una pizza maravillosa, una pizza desastrosa", concluye el cocinero.

¿Y la pizza con piña?

Obtuvimos respuestas similares de ambos cocineros, pero cada uno con su enfoque. Por un lado, Bernardo Flores comentó que, si bien no es fan de la pizza Hawaiana, bien podría intentarlo modificando la textura o composición de los ingredientes, con una reducción de tepache y otro tipo de jamón. Por su parte, Rodrigo Martínez recordó que por mucho tiempo se negó al hecho de vender ese estilo de pizza, sin embargo, ya está en su menú para quienes disfrutan de esta receta. Las pizzas en Monterrey tienen su variedad, su público y su sabor. Hay pizzas puristas, audaces y comerciales. Con boneless, chicharrón o veganas. Queda en nosotros descubrirlas y hacer nuestro top de las preferidas de la ciudad.



Cualquier tamaño de *pizza*
puede ser individual
si *crees* en tí mismo.

61



Tacos Cantina



Centro
Diego de Montemayor 507 Sur
Col. Centro, Mty, N.L.
81-8040-2278

Valle
Av. Ricardo Margain 102-A
Col. Santa Engracia, SPGG, N.L.
81-8004-1919

Linda Vista
Av. Miguel Alemán 4443
Col. Linda Vista, Gpe. N.L.
81-8334-8044

Food Truck Servicio de Catering

Café
Mixología
Cerveza
Vino

Bebidas

Café

Rios Coffee Shop

Por: Abraham Téllez, Hernan Mora, Alejandra y Miguel Ríos

@rios.coffeeshop

Malandrina tonic: Espresso, agua tónica, sirope de mandarina con especias, un toque de menta y experimentarás con una bebida clásica pero con un toque dulce que sin duda se convertirá en tu favorita por sus sabores balanceados entre los cítricos y el café, vas a querer tomar más de uno.

Mistic Lavender: Tu próxima limonada favorita con agua de manantial gasificada, toque de mora azul, acai y dulzor con lavanda, una bebida refrescante para los calores de esta temporada del año, una opción sin café para todo tipo de paladar que te brindara una experiencia gratificante.

Red Midnight: Especial para una tarde de verano con un toque de cold brew con una combinación de sabores frutales como la naranja, piña y granadina. Perfecta para tomar el sol y recargar energías.



Un Nuevo ESPACIO PARA CELEBRAR EN GRANDE




VO GARDENS
BY HOLIDAY INN MONTERREY VALLE

 **Holiday Inn**
UN HOTEL IHG
Monterrey Valle



(81) 81330808



banquetes.mtyzv@aimbridgelatam.com



Holiday Inn Monterrey Valle

Mixología

“GLACIES x @ELMIXOLOGO”

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

SPEY:

Alma gaélica con scotti cobrizo.
The Macallan Edition No. 6
PARASOL Lima Yucateca
Esquipulas Limón x LA PURÍSIMA
Nudo de Toronja
Cáscara de Valencia

FLAMMA:

Contraste de flama paraquí con monte nipón.
Suntory Whisky TOKI
FÉLIX Schorle Mandarina
Esquipulas Tamarindo x LA PURÍSIMA
Escamas de Limón Eureka
Sal de Habanero & Naranja x Compañía de Sales

MONTANIA:

Contrapunto bicolor con fusión de nódulo citrus.
Tequila Tierra Noble Cristalino
FITZER Agua Mineral Brava Frutos Rojos
Esquipulas Mango x LA PURÍSIMA
Esquipulas Chamoy x LA PURÍSIMA
Nido de Naranja

Salut,
@ELMIXOLOGO



DESAYUNOS, ALMUERZOS,
COMIDAS Y CENAS



SUC. SANTIAGO | SUC. VALLE | SUC. LAS AMÉRICAS | SUC. LA RIOJA
(PRÓXIMAMENTE)

Facebook and Instagram icons followed by @lostoreadosdelalamo

Cerveza

Rock & Beer

Por: Memo Martínez

@hudson15edg



Trooper fear of the dark

Trooper fear of the dark, una colaboración de robinsons brewery e iron maiden presentan un clásico stout inglés con sabores a maltas tostadas y chocolate de cuerpo completo. Esta es la primer stout en la línea de cervezas trooper y su nombre se inspira en la canción y el álbum que lleva el mismo nombre.

March of the penguins

Esta cremosa cerveza de chocolate intenso, tiene notas de maltas tostadas, café, regaliz y piel de naranja. Sus aromas continúan en el sabor con una sensación suave en la boca, un comienzo malteado, medio fresco, lupulado y un toque de naranja dulce.

Cuasar 3c47

Lo mejor de dos mundos conservando todo el carácter del lúpulo cítrico y tropical que buscas en una IPA con la peculiaridad de un aspecto café turbido aportado por las maltas, dándole un toque sabor a caramelo tostado. Excelente con tacos de tapa de Rib Eye, paleta de cabrito, pollo a la leña y tacos de lechon.

Calaverita

Cerveza artesanal lager y fresca, ligeras notas florales y amargas provenientes del lúpulo, buen balance con el sabor y la malta. Esta cerveza es excelente con antojitos mexicanos como nachos y tacos.

Marshall rock "n"roll

Marshall, mundialmente conocido por la fabricación de amplificadores para guitarras desde el año 1962, varios artistas importantes han usado alguno en alguna ocasión. Ahora también está en el mundo de las cervezas artesanas, Dark Ale, es una morena con una personalidad brutal; sus notas de chocolate tostado le imprimen esencia a su carácter.

En algún bello recuerdo de tu vida, existe un pedazo de pan.

Prolongación Alfonso Reyes #419 Col. Contry San Juanito Tel 81 1357 4918

@buenasemilla_mty Buena Semilla



Vino

Donnafugata

(Sicilia Italia) "Mujer que huye", Giuseppe Tomasi

Por: @anahiojeda.somm

@anahiojeda.somm

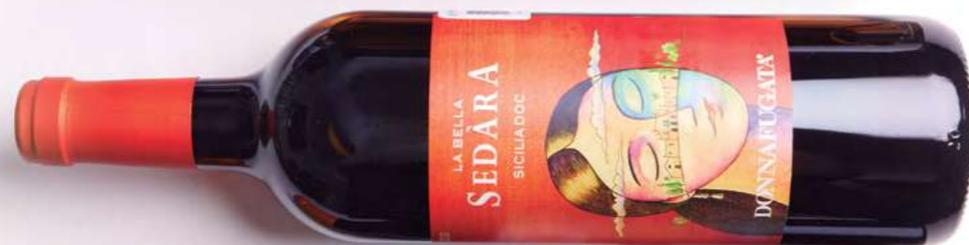
Anthilia: Caracterizado por una mujer con pelo que vuela al viento como si estuviera corriendo. Siendo Catarrato el varietal protagonista de este aromático vino blanco que en nariz nos da duraznos y flores, en boca una acidez fresca, limpia y una densidad media que permite tener un final persistente. Ideal para ensaladas con aderezo a base de anchoas.

Lumera: Coqueta con su color rosa suave y brillante, aromas frescos cargados de rosas y grosellas, de sabor seco, suave y frutal, creada a base de Syrah, Nero D'Avola y Tannat ideal para servirse a una temperatura de 5° centígrados y acompañarla de ravioles rellenos de camarón salseados a base de tomate o con ñoquis de remolacha.

Sedara: Te cautiva desde sus tonos violetas y púrpuras intensos y brillantes que comprueban su juventud, dotado de aromas frescos de ciruelas, moras y grosellas dando complejidad con canela, anís y tierra húmeda; esta última nota proveniente de los suelos volcánicos de Sicilia; sabor seco y elegante con taninos vivaces y amables. Ideal para acompañar con lasagna de carne.

Kabir: Es importante llegar hasta el final con una buena compañía como este vino hecho 100% de uva Moscato. Conociendo el dulzor presente en este varietal intuimos que llegamos a nuestro vino de postre ideal para gelatos de vainilla. ¡Delicioso!

Aceite De Oliva: En la parte gourmet DONNAFUGATA nos presenta este producto de alta calidad a base de olivos como: Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola y Picudara, cuya molienda es inmediata después de la vendimia con extracción en frío, esto para ofrecer un bouquet frutal y herbal de intensidad media. Ideal para chopear focaccias o mezclar con mantequillas a las finas hierbas como tomillo, romero y un toque de ajo, también para pizzas de vegetales como alcachofas y tomates cherry.



69

Residente presenta una selección de propuestas gastronómicas que sobresalen por su sabor, elaboración e historia y se vuelven parte de los Platos Icónicos de Nuevo León. Invitamos a nuestros lectores a degustar visualmente la selección de este ejemplar, esperando que disfruten esta sección tanto como nosotros.

Platos icónicos de Nuevo León

Fotografía Mikel Rendón



Sibau



Mole almendrado ▲ Suadero Atarantado ▼



Pecos Bill

Vegan Black Burgers ▲ Pizza Mendoza ▼



Neuquén



Mole almendrado ▲ Suadero Atarantado ▼



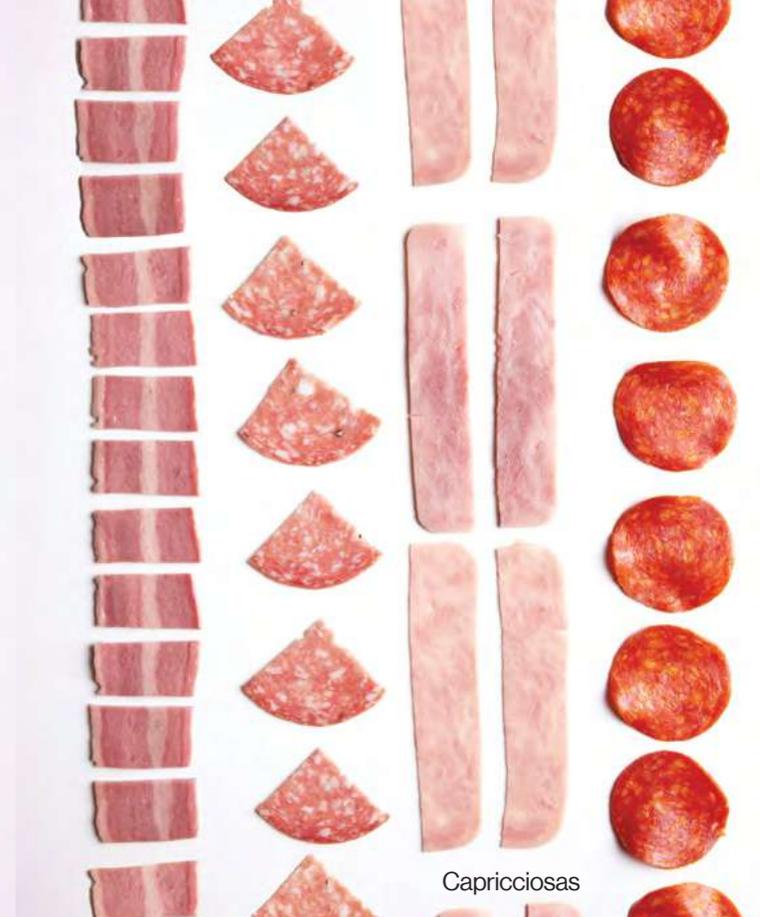
Atarantados



Arlecino



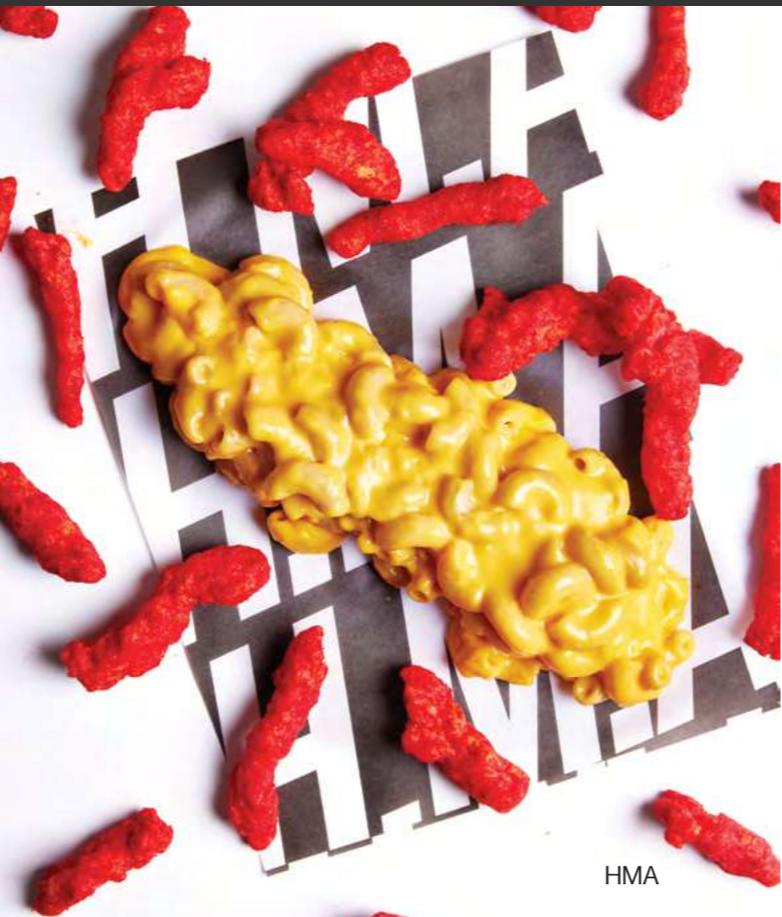
Siciliana ▲



Capricciosas

Medallón de filete de res con reducción de merlot y espagueti aglio e olio ▲ Mac and Cheto ▼

Pasta cuatro quesos con trufa ▼



HMA



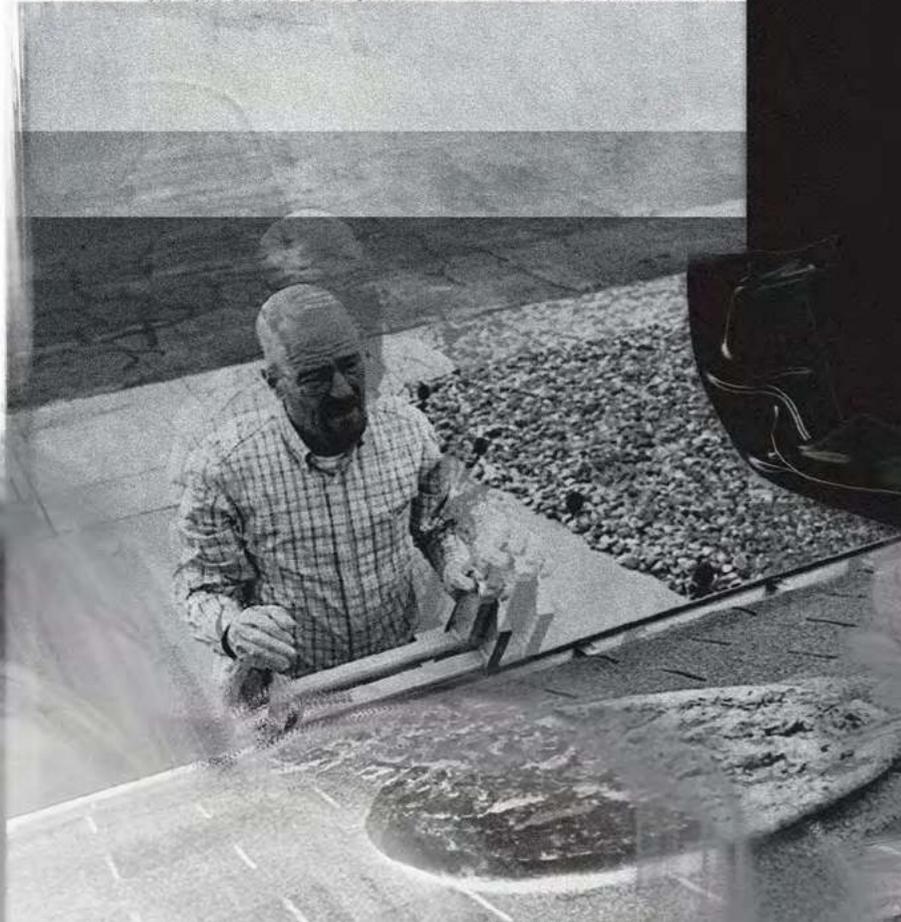
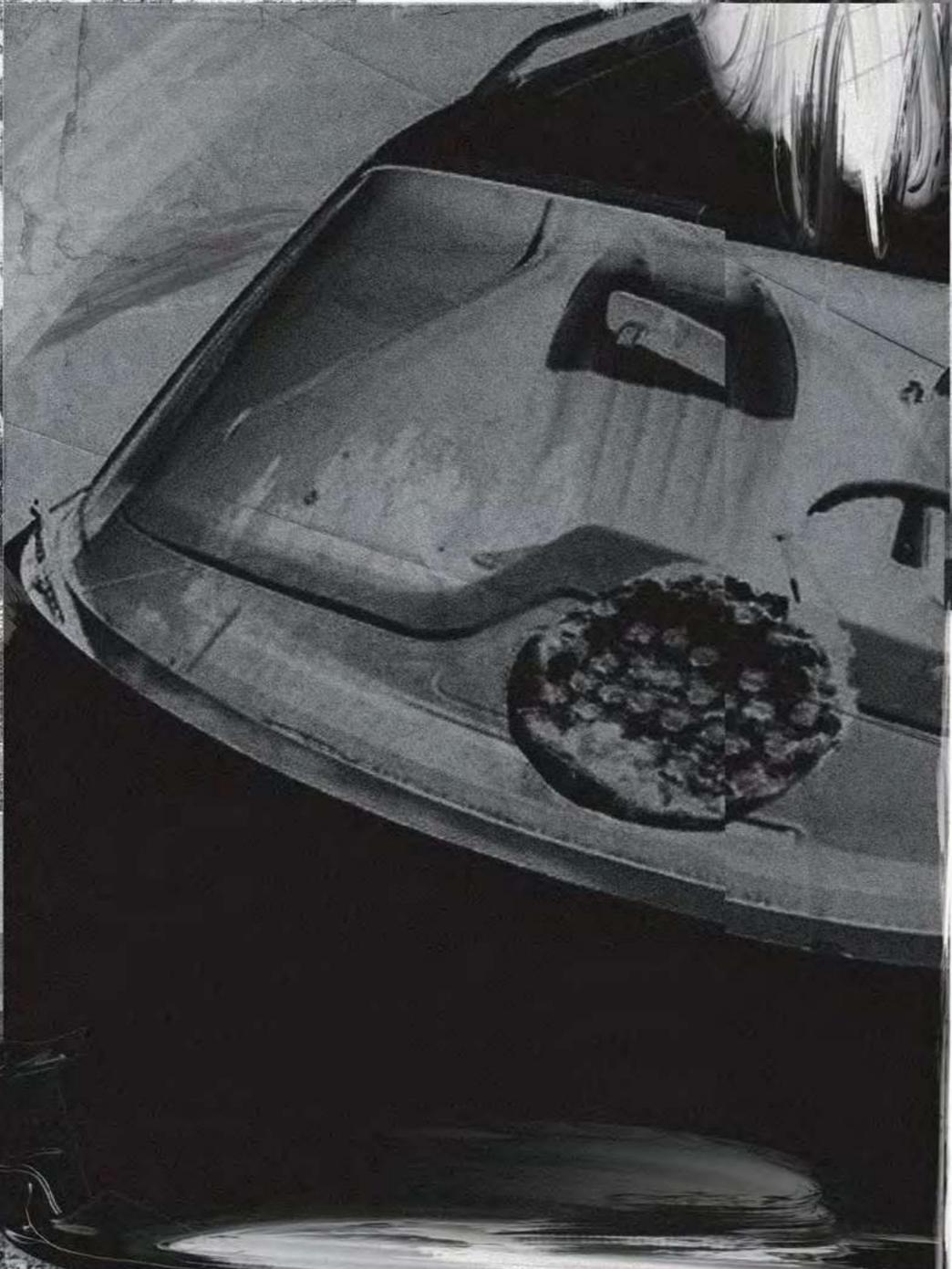
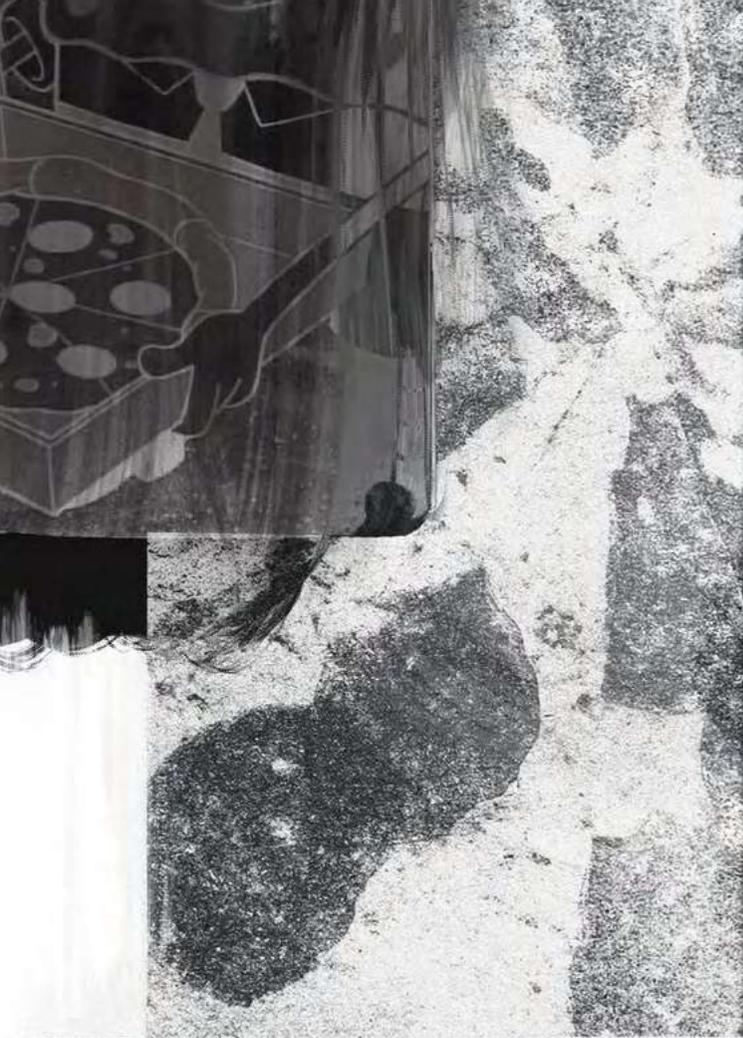
PizzaStudio

75

LITOGRAFICA

En esta ocasión, Residente de la mano de Ángela García (@angelagarcia_) nos presenta una pequeña gama de arte donde plasma parte de la esencia de nuestro especial en este número: las pizzas. Esto fusionado con momentos icónicos del cine e inspirado en Robert Rauschenberg, uno de los primeros artistas pop.

Arte

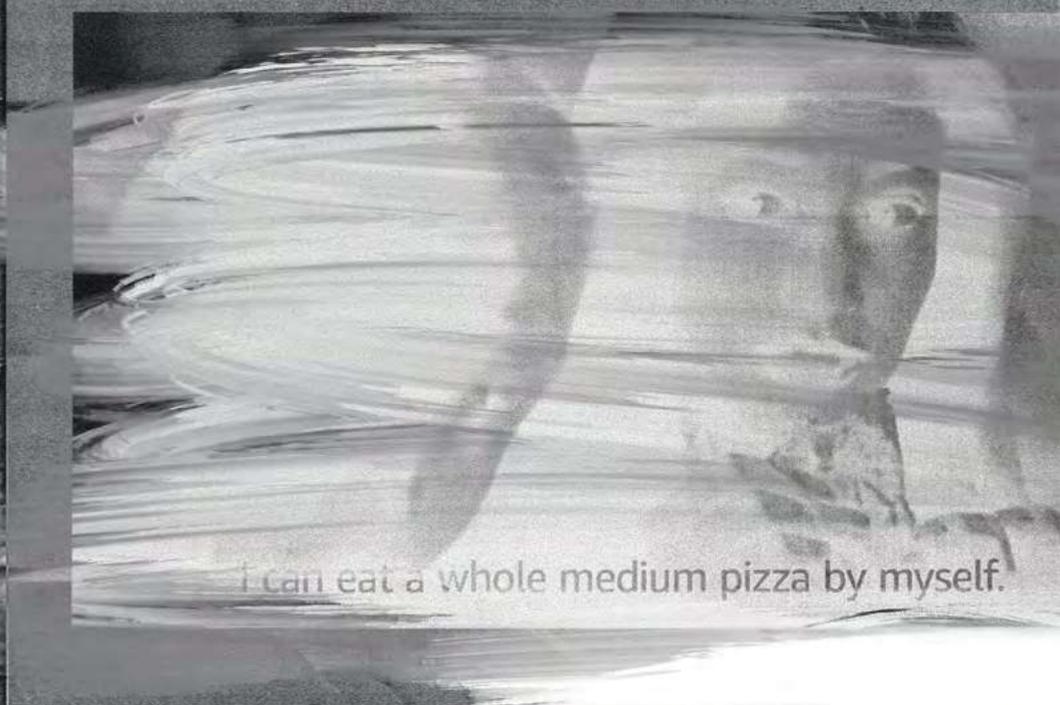
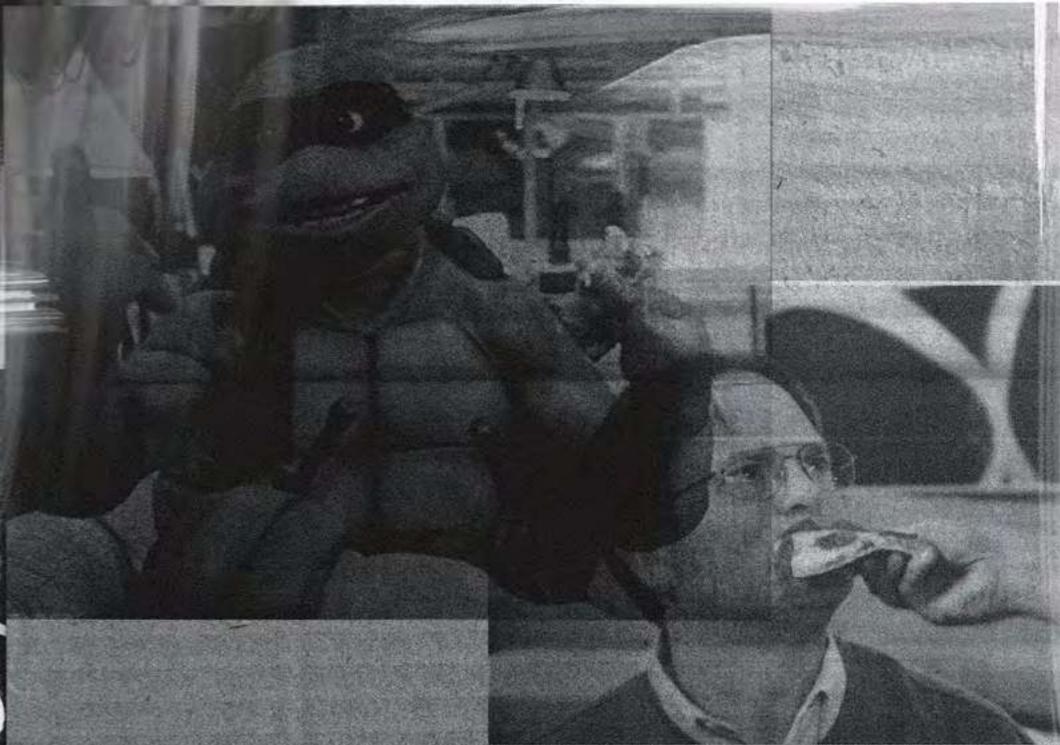




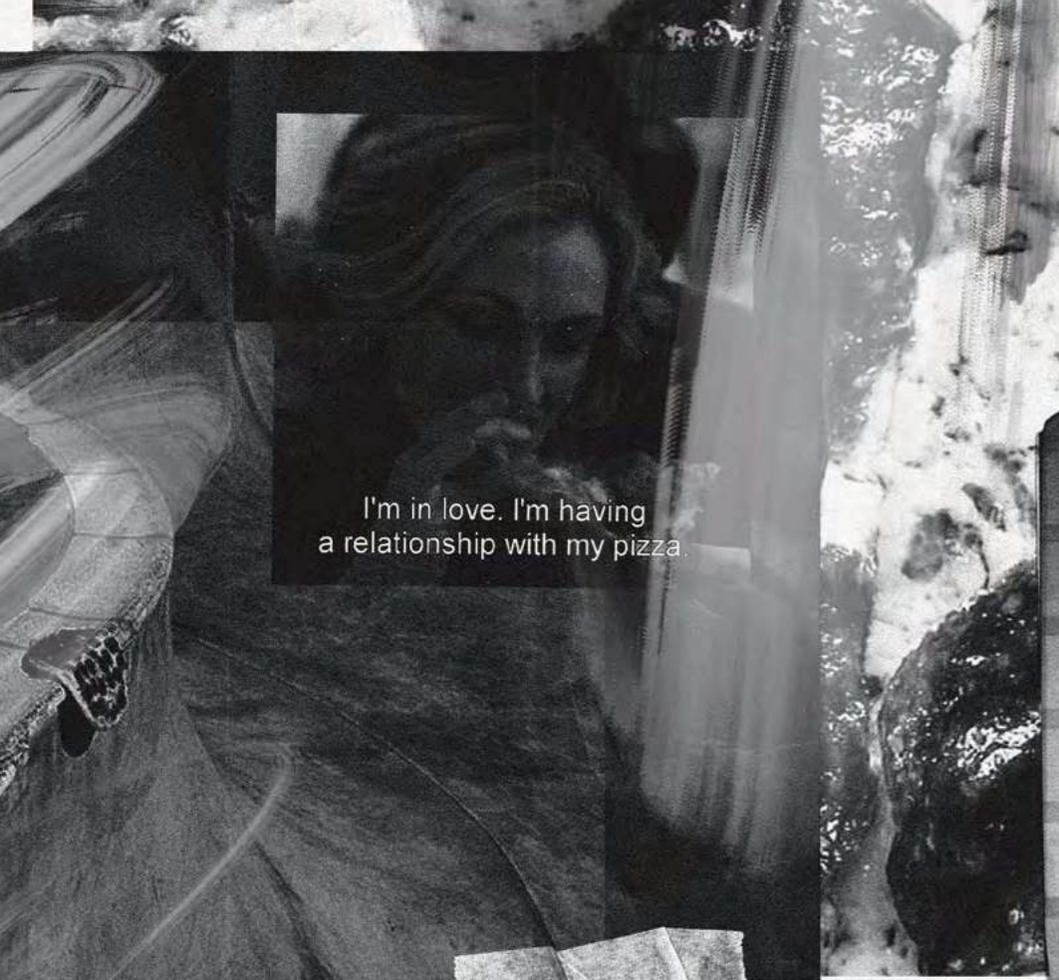
I'm in love. I'm having a relationship with my pizza.



GENUINITY



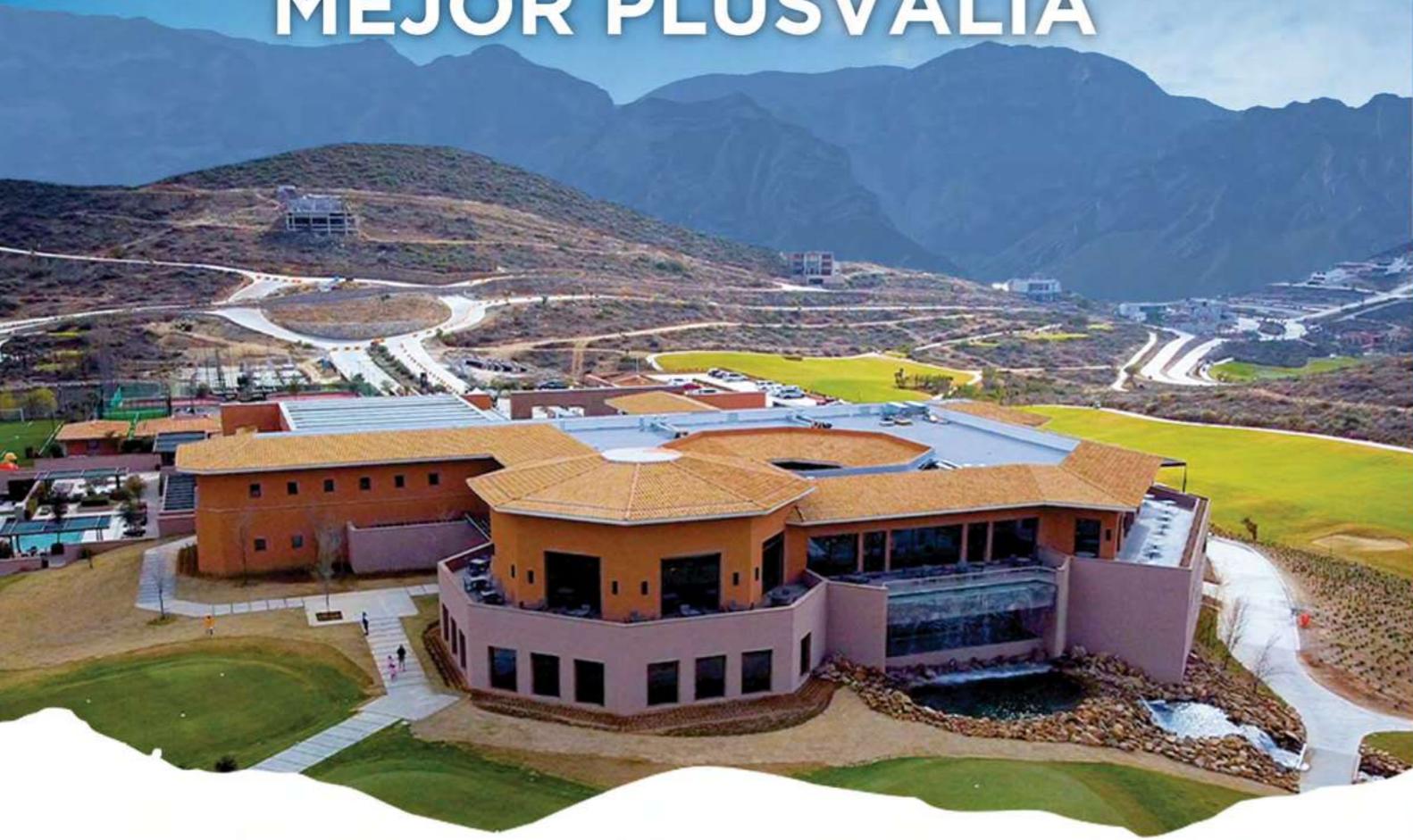
I can eat a whole medium pizza by myself.





Terralta

CONTAMOS CON LA
MEJOR PLUSVALÍA



TESLA

BIENVENIDO A TERRITORIO TERRALTA

terralta.mx

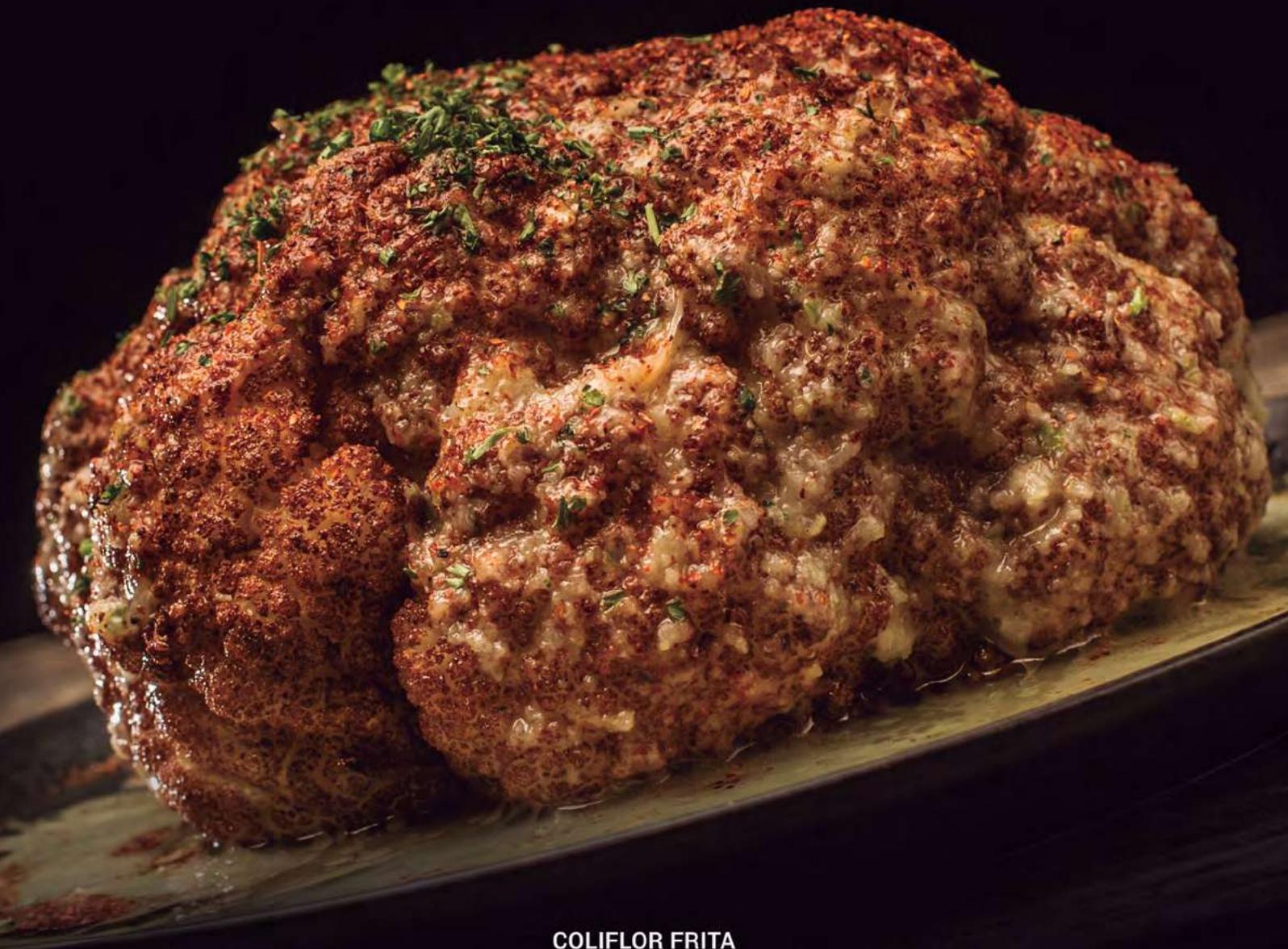
CONOCE UNA
**COMUNIDAD
DE ALTURA**



terralta.mx

LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



COLIFLOR FRITA

LÁZARO CÁRDENAS 2500 SPGG RSVP - 81 8262 · 7150  81 8259 · 9853 •  OpenTable

WWW.LATORRADA.MX