

R RESIDENTE



@tysonfood

@usmef_mexico

fb:JBS

@cargill

residente.mx
#foodculturemty

Especial
Finne
Dining

USMEF:
Alianzas
que transforman
la gastronomía


MONTERREY | NOV-DIC 2023



Cena di Natale

¡Cenas navideñas disponibles!

Pedidos al 81 1967 5522

Separa tu cena navideña con toque toscano con el 60% del costo del paquete

 [ilgallonero](#)  [@nero.gallo](#)  +52 81 1241 3975

**Pick up: Av. San Francisco 130.
Lomas de San Francisco. Monterrey**



TACCHINO RIPIENO AL FORNO PARA 10 a 12 PERSONAS

Pavo natural marinado con jugo de 3 cítricos, vino blanco y mostaza dijón, untado con una mezcla de sazónadores y especias, relleno de carne con frutos frescos y secos, horneado a fuego lento por 4 horas.

Contorni:

3 litros de gravy al tinto.
2.5 kilos de pasta pomodoro o Alfredo.
2.5 kilos de verduras al orégano.
3 Focaccia.



DESCARGA EL MENÚ COMPLETO

 [ilgallonero](#)  [@nero.gallo](#)  +52 81 1241 3975



Pan GABRIEL

Tu Dulce Compañía

Momentos de Alegría

Libre de gluten, huevo, leche y azúcar

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

*Consulta promociones

 pangabrielmx

 @pangabrielmx

 Pan Gabriel



Identificando la Calidad



RIB EYE

Distribuidor Exclusivo



Contacto: Ivan Quiroz Gómez Tagle



ivan.quiroz@xofsg.com

Cel (81) 1181 9484



Nuestras Marcas



BOTANERO
LA DOÑA
DEL SUR

DISFRUTA DE TODOS TUS PARTIDOS FAVORITOS
Y EVENTOS EXCLUSIVOS



PPV

HAZ TU RESERVACIÓN 811 359 7795

APROVECHA NUESTROS PAQUETES BOTANEROS

20 CERVEZAS + 2 BOTANAS A ESCOGER

GUACAMOLE - QUESO FUNDIDO - NACHOS - FRIJOLES CON VENENO



BOTANERO
LA DOÑA
DEL SUR



ADEMAS APROVECHA NUESTRAS
TARDES DE CANTINA

TODAS LAS CERVEZAS A MITAD DE PRECIO
DE MARTES A VIERNES DE 4:00 A 8:30 PM



QUADRA TOWERS, CARR. NACIONAL 5002, VILLAS LA RIOJA, MTY, N.L.



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
XXX

TALENTO EN PORTADA
XXX

IMPRESIÓN
Grafotec

Contenido

19

#foodculturemty

De moda, Desayunos, Postre, Clásicos, Clásicos, Aniversario, Night, Pick up, Ingredientes, Producto local.

49

The Dream Meal

62

En portada

Especial: Dulce Delicia

83

Bebidas

Mixología, Cerveza, Vino y Café

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
Abisai L. Berlanga
Karla Salinas
Moisés Azuaje
Miriam López
Ximena Bustos

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN
Alehkz Alanís

DISEÑO
Leslie Estrello

WEBMASTER
Robin Sánchez

FOTOGRAFÍA
Mikel Rendón

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García

ADMINISTRACIÓN
Joana López

RECURSOS HUMANOS
Asael Sánchez

DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
José Carlos González
René Suárez
Omar Medellín

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

TAMALES TE

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



Aniversario



Charla entre amigos



Clásicos

FELICES FIESTAS

Época de unión familiar, reencuentros, abrazos, sonrisas y tacos.



Sucursales en Monterrey:

Antica:

Antica Comercial, planta baja, local 13 y 14. Antiguo camino a villa de Santiago, Monterrey, Nuevo León.

Servicio a domicilio:

81 1246 3137 / 81 1246 3141

Plaza Fiesta San Agustín:

Plaza Fiesta San Agustín local 1404, Batallon de San Patricio, San Agustín 1000, 66260. Monterrey, Nuevo León.

Servicio a domicilio:

81 1246 3137 / 81 1246 3141

TOTAL CHEF



TODO PARA COCINAR Y SERVIR

19

De moda
Desayuno
Postre
Snack
Munch
Clásicos
Aniversario
Night
Ingredientes
Producto local
Perfiles

**GRACIAS POR
HACERNOS PARTE
DE TU ESFUERZO**

📍 Morones Prieto a una cuadra del Tunel de la Loma Larga
☎ (81) 8122 0600 📞 (81) 1798 3657
www.totalchef.mx

#foodculturemtty



De Moda

Frites Artois

Descubre la nueva terraza en Monterrey, un oasis gastronómico con un concepto innovador. Este exclusivo restaurante, que solo se encuentra en Bogotá, Colombia; Seoul, Corea y Monterrey, México, que llega a San Pedro Garza García para cautivar paladares con su propuesta culinaria única. Sumérgete en una experiencia sensorial que fusiona culturas y sabores, una mezcla inigualable que dejará huella.

@fritesartois_mx



Para cenar
con amigos,
HAY TIEMPO.

233300201A2398

TUDO CON MEDIDA



The Macallan de La Torrada: un nuevo exclusivo salón privado, inaugurado el pasado 9 de noviembre, que fusiona la pasión por la alta cocina con la exquisitez de los mejores destilados y el servicio de lujo que ya conoces, dando como resultado una experiencia sin igual en tus eventos.

Un espacio que le continúa otorgando a La Torrada, esa exclusividad que tanto nos gusta, además del disfrute culinario con el sello del chef ejecutivo Joel Arizpe, que nos sorprende con sus propuestas de constante evolución en cada platillo. La Torrada brinda a sus visitantes un viaje gastronómico lleno de sabor, lujo, buen ambiente y prestigio, siendo la personificación del fine dining en Monterrey.

Sumérgete en esta experiencia inigualable, donde la excelencia culinaria colisiona con la exclusividad de un ambiente refinado. The Macallan de La Torrada, el espacio perfecto para quienes buscan lo extraordinario en cada detalle.



De Moda

La Torrada

Nuevo Salón The Macallan

@latorradamty



Desayunos

Tacos los doraditos

Claro es orden de doraditos en maíz
Orden de tacos de guisos en harina
Caja con doraditos

@tacoslosdoraditos

Navidad Martins



Paquetes navideños
Desde **\$1,700**

VALLE • CONTRY • LINCOLN • UNIVERSIDAD

 martins.com.mx   MartinsRestaurantes  811 999 79 64



CRÊPES ET CAFÉS

YUM

Postre
Ailleurs

CRÊPES ET CAFÉS
- Est. 2021 -

Crepa Cataluña
Crepa La Speculoos
Frappé mango y almendra natural
Capuccino francés

@xxx

VOLCANO

BROWNIE

PAN DE ELOTE



¡FELICES FIESTAS!



Clásicos

Tamales Salinas

Tamal borracho
Morrallitos de azúcar
Tamales de puerco, pollo, frijol, queso y chicharrón

@tamales_salinasmx

RISTORANTE
NAPOLI
PIZZA & PASTA

NAVIDAD CON SABOR ITALIANO



POLPETTONE



CHEESECAKE



LASAGNA
DE CAMARÓN

**DÉJANOS SER PARTE
DE TU CENA NAVIDEÑA CON
LOS PLATILLOS QUE TENEMOS
PREPARADOS PARA TI.**

Los platillos rinden de 8-10 personas,
los postres rinden para 6 personas.



LASAGNA
DE VERDURAS



PAY DE
MANZANA



LASAGNA
ARTESANAL

PUEDES REALIZAR TU PEDIDO HASTA CON UN DÍA DE ANTICIPACIÓN.
NAPOLIPIZZA.COM.MX @ NAPOLIPIZZAPASTA NAPOLIPIZZARESTaurante



Valor por tu dinero

Huajuco Grill

Parrillada de arrachera
outside angus y top sirlon prime
Tacos de top sirlon prime
Frijoles con "veneno"
Guacamole

@huajucogrill



LA RIOJA

CARRETERA NACIONAL #5000 L-C213
FRACC. LA RIOJA PLAZA PASEO LA RIOJA
MONTERREY, N.L.

☎ 81-1246-2322 Y 24

📞 81-2759-4000

SERVICIO A DOMICILIO

VALLE

AV. ALFONSO REYES #400 L-17
FRACC. RINCÓN DEL VALLE
SAN PEDRO, N.L.

☎ 81-8336-5670

📞 81-2759-7560

SERVICIO A DOMICILIO

  @HUAJUCOGRILL



Pedir directo es más barato!



Manejamos terminal al pedir con nuestro servicio a domicilio, ¡solicítala!



MOSHIMOSHI



Aniversario

Moshi Moshi

En 2003, nació un proyecto culinario que es el primer "Kaiten Sushi" local. Moshi Moshi, es un restaurante que fusiona la esencia japonesa en cada platillo. Su arquitectura es un viaje a Japón que te otorga una experiencia completa para que disfrutes al máximo. En su aniversario, celebra con ellos acompañado de un banquete de tradición y sabores únicos.

@moshimoshimx



Night

La Doña del Sur

Pan de elote
Taco de diezmillio
Chicharrón mar y tierra

@ladonadelsur

BRUTAL

KITCHEN / BAR



ESCANEA PARA VER EL MENÚ.

RESERVACIONES 81-1556-4884

ABIERTO DESDE LA 1:00 PM DE LUN A DOM.

@BRUTAL_KITCHENBAR

AVE. DEL ESTADO 223, ZONA TEC.



Pick up

El Guayabo

Arroz frito Campechano
Arroz frito Chicharrón
Raro frito Camarón

@elguayabomty

Paralelo Obispado

BELISARIO DOMÍNGUEZ 2725
MONTERREY, N.L OBISPADO, 64060

TEL. 81 1098 8026 |
WHATSAPP. 81 3255 5994 |
@PIZZASTUDIO.MX

Pizza Studio

CUCINA ITALIANA

RSVP





Ingredientes

Chamalito

Pozole de mariscos

- Tostadas
- Maíz pozolero
- Almejas
- Filete de pescado
- Jaiba
- Pulpo
- Camarón
- Lechuga
- Rábano
- Caldo base hecho con mariscos y especias
- Salsa a base de chile de árbol y otras especias

@elchamalito



ESPECIALISTAS EN SUMINISTRO
Taquerías • Restaurantes • Mayoreo



CARNE MAQUILADA A TUS NECESIDADES

ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES:



 **COTIZACIONES Y PEDIDOS**

8262640010
8261293675



SERVICIO A DOMICILIO GRATIS

www.alimentosmircav.com



Producto Local

En estas fechas es importante consentirte de manera saludable, por eso, ya sea para cumplirnos un caprichito o para regalar, Residente, presenta estas tres marcas locales. ¡Conócelas y disfrútalas!

@tostbeverages
@romelia.mx
@joyvillemx

MVP BURGER EL SABOR MÁS AMERICANO



NFL EL DEPORTE QUE TE APASIONA



© 2023 Carl's Jr. Restaurants LLC. Todos los derechos reservados.

Todos los derechos reservados NFL Properties, LLC 2023-2024. Ejecución válida en México. La NFL, sus 32 equipos y/o cualquiera de sus empresas afiliadas se eximen de toda responsabilidad relacionada con la ejecución de la presente promoción/producto. Carl's Jr., Patrocinador Oficial de la NFL.

www.
pega
pega
.SHOP

custom STICKERS

online

RECIBE \$200 EN TU PRIMER PEDIDO.
USA EL CÓDIGO **RESIDENTE**



www.PegaPega.shop

MEATY & TASTY



NUEVAS TORTAS

 **Super SALADS**

 SUPERSALADSMX SUPERSALADS.COM



Juntos

Por el Turismo Sostenible y el Bienestar Comunitario

Hilton Monterrey y el Parque Ecológico Chipinque anuncian una alianza pionera que impulsará el turismo sostenible y el bienestar en la comunidad. Ambas instituciones unen sus esfuerzos **para crear experiencias únicas que conectarán a los visitantes con la belleza de Chipinque.** Desde excursiones guiadas hasta actividades educativas, los huéspedes tendrán la oportunidad de contribuir a la conservación de este valioso entorno natural.

Además, esta colaboración **incluira iniciativas de recaudación de fondos destinadas a proyectos de conservación y desarrollo del parque,** como apoyo en hospedaje para alianzas del parque, una gala de procuración de fondos y la venta de artículos con causa.

En **Hilton Monterrey,** creemos en el cambio desde adentro hacia afuera, y nuestros colaboradores estarán involucrados en programas de voluntariado en colaboración con el Parque Ecológico Chipinque para contribuir activamente a la conservación de este tesoro natural.

Esta alianza busca inspirar a otros a unirse a nuestro compromiso de preservar la belleza de Chipinque y fortalecer la comunidad. Hilton Monterrey y el Parque Ecológico Chipinque están creando un camino hacia un futuro más sostenible.

¡Síguenos en redes sociales para obtener más información!

[@HiltonMonterrey](#) [@parquechipinque](#)

Hilton Monterrey: Un hotel comprometido con la satisfacción de sus huéspedes y el bienestar de la comunidad.

Parque Ecológico Chipinque: Un tesoro natural que promueve la educación ambiental y la conservación en la región de Monterrey.

49

En esta edición, Residente presenta esta propuesta gastronómica a cuatro tiempos, elaborada por el reconocido Chef Ricardo Torres, quien nos deleita visualmente con estos platillos inspirados en su pasión por cocinar. Enamórate en cada página y disfruta de esta comida de ensueño.

“Un cocinero se convierte en un artista cuando tiene cosas que transmitir a través de sus platillos, como un pintor en un lienzo”.

The Dream Meal

Ensalada Marielen

Como primer platillo, una ensalada muy colorida y cítrica, acompañada de fresas frescas, manzana, pera, nuez garapiñada, AOVE de cacahuete tostado y coronando con unas esferas de queso crema con nuez crocante.



loslegendarios.mx
@los_legendariosmty

SUCURSALES

¡Síguenos en nuestro TikTok!
@los_legendariosrestauran

Rangel Frías
Av. Raúl Rangel Frías #470,
Burócratas del Estado,
Monterrey
81 8373.2232 / 81 8373.1363
81 8371.4590 / 8129.4482
81 3085.9636
@LosLegendariosmty
DiDiFood

Rómulo Garza
Av. Rómulo Garza #1116, Hacienda
Los Morales 3er Sector, San Nicolás
81 2528.9828 / 81 2233.3371
81 2528.6622
81 2211.7404
@LosLegendariosRomuloGarza
DiDiFood Rappi

Universidad
Av. Universidad #1009-A,
Centro de San Nicolás
81 2473.6735 / 81 2182.1207
81 2230.7996 / 81 2261.8241
81 1695.8554
@LosLegendariosUniversidad
DiDiFood

Paseo de los Leones
Av. Paseo de los Leones
#1900, Cumbres Madeira
2o. sector, Monterrey
81 838.13775 / 81 2955.8440
81 3574.7482
@LosLegendariosPaseo
deLosLeones

Rollitos de serrano

Para continuar, unos deliciosos rollitos de serrano, rellenos con una pomada de mantequilla, queso crema, manzana caramelizada, y una vinagreta de vino tinto. ¡Para chuparse los dedos!



DISFRUTA
lovac

CON UN EXQUISITO PLATILLO.



AEROPUERTO · APODACA · CUMBRES · TREBOL PARK

 /restaurantelosfresnos  @restaurante.losfresnos RSVP : +52 81 2254 5450

www.restaurantelosfresnos.com

Chuletas ahumadas al ajo romero

Como plato fuerte, unas deliciosas chuletas con salsa de 3 quesos, acompañado con queso al gratín, AOVE de aguacate, champiñones al ajo romero y espárragos clarificados.



EL DE TODA LA VIDA



Hoy tenemos la dicha de celebrar 63 años junto a ustedes.
Gracias por acompañarnos a lo largo de este camino.
¡Mil gracias por su confianza y preferencia!

DESDE

LAS PAMPAS
RESTAURANTE PARRILLA

1960

Av. Eugenio Garza Sada No. 2401, Col. Roma
C.P. 64700, Monterrey N.L., México.



Reserva 81-8358-2127 / 81-8358-2579
Whatsapp 81-2024-7976

Strawberry Cheesecake

Y para cerrar, lo que no puede faltar después de una buena comida, el postre. Un suave cheesecake con unos frutos rojos frescos acompañado de ceniza de galleta de vainilla. ¡Delicioso!



SAN CARLOS

— MORONES PRIETO —



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

#delmeronuevooleón

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



Una herramienta para introducirte al mundo de La Carne Roja:

- Proveedores
- Cursos
- Promociones
- ...y mucho más



US MEAT Connect

¡Descárgala!



Felices Fiestas



 USMEF México
 usmef_mexico
 USMEF México
www.usmef.org.mx



Transformando la Gastronomía con Alianzas de Excelencia

USMEF es una asociación que ha dedicado más de 30 años a la comercialización de carne estadounidense en México y que se destaca con su iniciativa: “*Meet Together*”, la cual no solo presenta productos, sino un vínculo entre productores, restaurantes y consumidores.

Esta iniciativa refleja el compromiso de **USMEF** con la excelencia, estableciendo un nuevo estándar en la industria que transforma la apreciación de la gastronomía en México y el mundo. Aunado a esto, hace alianza con **Tyson, JBS y Cargill**, tres marcas que tienen excelente calidad y hacen un match perfecto para que tus platillos sean excelentes.

Tyson nos ofrece calidad platinum, eleva tus experiencias cárnicas con cortes selectos provenientes de animales Angus de la parte central de Estados Unidos y que destacan en el mercado por su marmoleo, color y PH, mismos que son un factor clave para la suavidad.

JBS, siendo líder global en proteínas de calidad, tiene el compromiso de realizar una producción confiable de carne vacuna, avícola, cerdo y cordero. Opera en Estados Unidos, Brasil, Australia, Canadá y México y nos ofrece productos de marca con respaldos reconocidos como: *Aspen Ridge* y *Chefs Exclusive Black Angus*, entre otras.

Y **Cargill**, que destaca como potencia en la producción de carne de res y pavo. Con sede en Wichita, Kansas, formando parte de una de las mayores empresas de alimentos a nivel mundial y que tiene el compromiso de ofrecer calidad, seguridad y sostenibilidad en cada uno de sus productos.

En conclusión, **USMEF** va más allá de comercializar carne estadounidense en México; es referente de excelencia gastronómica. “*Meet Together*” y alianzas con *Tyson, JBS y Cargill* mejoran la experiencia culinaria, resaltando sabores cautivantes.



9 Fuegos

Láminas de salmón sellado con chicharrón de Rib Eye
Pechuga de pollo en salsa trufada
Cheesecake de oreo

@9fuegos



nuevefuegos

Cortes finos y Cocina internacional

Trébol Park, Lázaro Cárdenas 2424 L19, San Pedro Garza García
Tel. (81) 2317 4050 y 51 www.9fuegos.com

 /9fuegos  @9fuegos  8123509131



Los Hidalgos

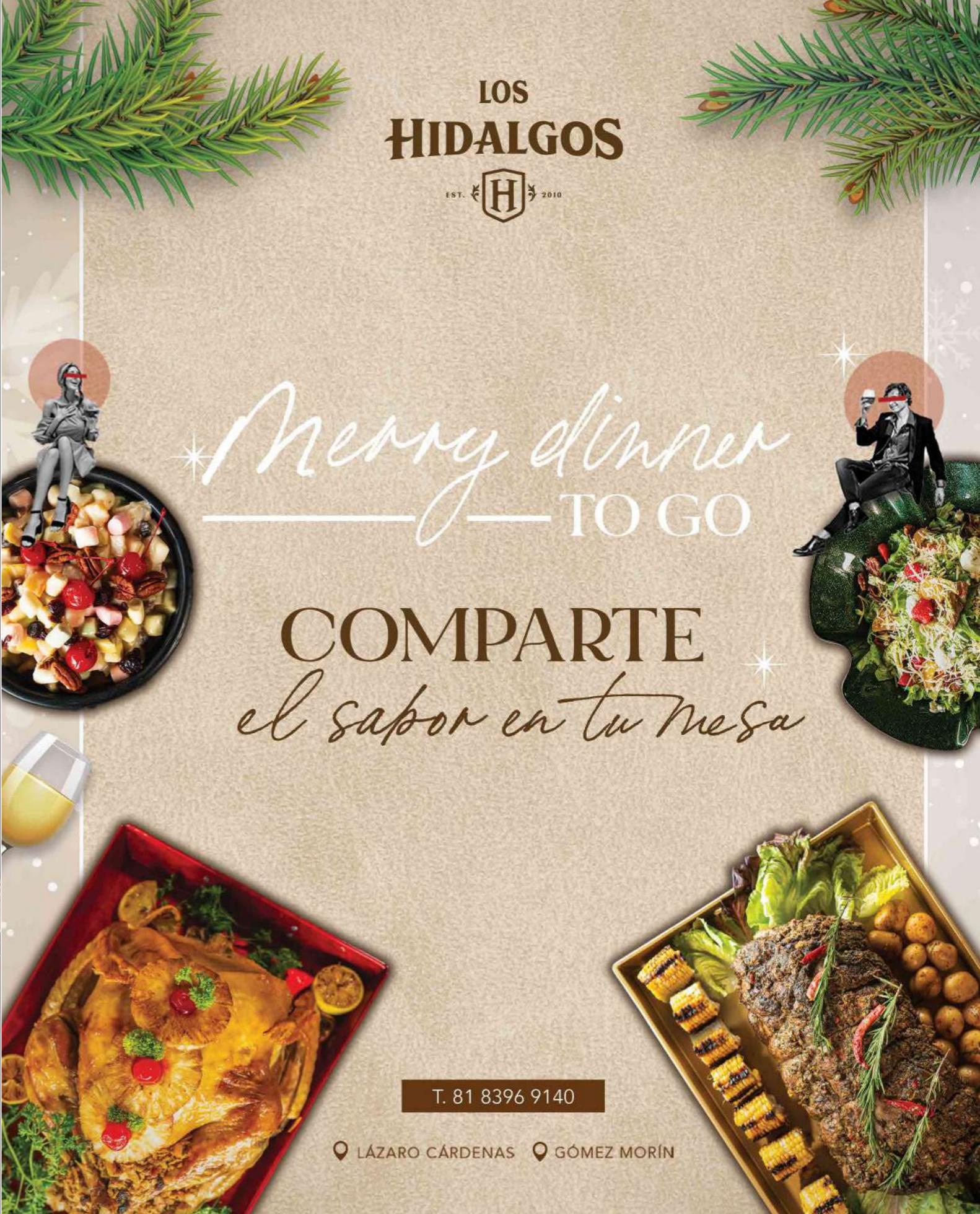
Tomahawk
Ensalada de betabel asado
Pastel Soraya

@loshidalgos

LOS
HIDALGOS
EST.  2010

Merry dinner
— TO GO

COMPARTE
el sabor en tu mesa



T. 81 8396 9140

📍 LÁZARO CÁRDENAS 📍 GÓMEZ MORÍN



La Colonia

Tacos de rib eye
Salmón macha
Totoaba zarandeada

@lacoloniaanpedro

LA COLONIA



CONOCE NUESTROS ESPECIALES
DE TEMPORADA



• *Delicia
de manzana*

“HECHO EN CASA”

RSVP

81 1359 4039

BOSQUES DEL VALLE #110, COL. BOSQUES DEL VALLE

SPG



4REAL



Holsteins

Pulpo sanabresa
Beef Wellington
Orange cheesecake

@holsteinsmx



MIA ITALIA
Cucina all Forno di Legna

GARZA SADA, T. 81 2710 7214 SANTIAGO, T. 81 2451 4519
f @MIAITALIAMX i @MIA.ITALIA 8124034323

SPG YUM 4REAL



Sibau

Carpaccio de res
Tostada de hamachi al pastor
Solomillo SS

@sibaumx

UBER Rappi

Taco! tote!



Calz. San Pedro 121 Col. Miravalle, Mty., N.L.

MISMOS PRECIOS QUE SUCURSAL

☎ 811 098 53 62 PICK UP Y DELIVERY

📞 811 999 98 66 CATERING

SPG



4REAL



Hawaiï Cinco Cero

Tacos de filete
Camarón al tailandés
Sushi rainbow

@hawaiicincocero



El lugar perfecto para disfrutar
de un delicioso sabor a Oaxaca

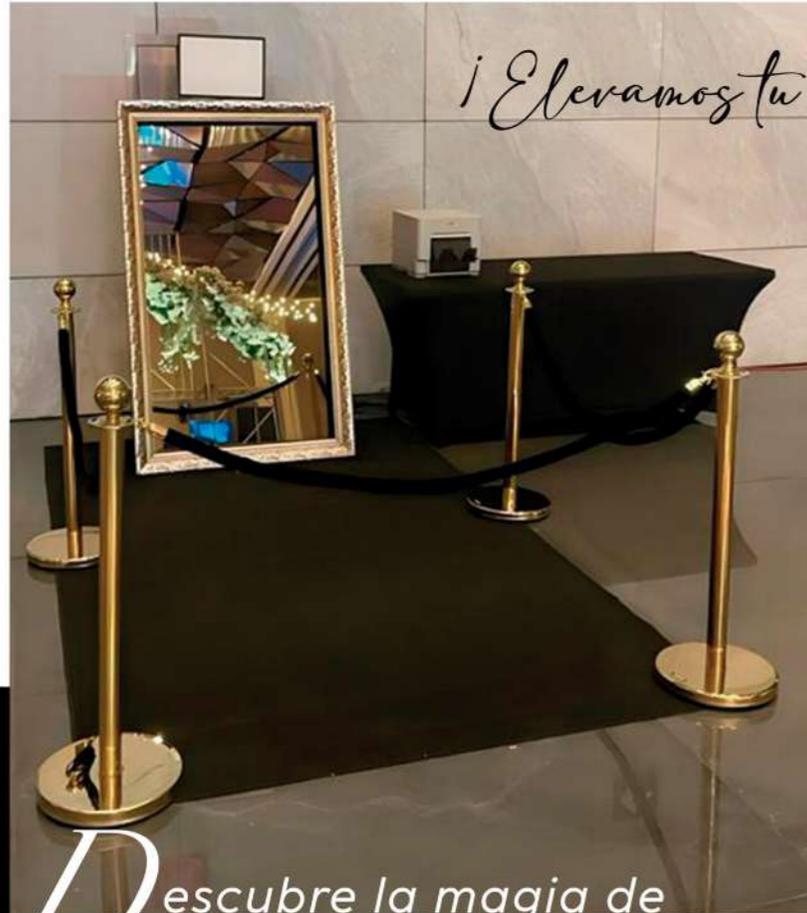


C. Padre Mier 653-Local 101, Centro, 64000 Monterrey, N.L. Semillero La Purísima.

Sabor a Oaxaca

Tsujimi_oaxaca

¡Elevamos tu evento!



Descubre la magia de
Magic Mirror Monterrey

¿Estás listo para una experiencia única y llena de diversión?

Ven y sumérgete en el mundo encantado de nuestro espejo mágico. Nuestro sofisticado photobooth cautivará a tus invitados al combinar glamour y elegancia.

Con nuestra gama de accesorios añade un toque mágico de creatividad en cada foto para que tengas un recuerdo instantáneo de la experiencia.



¡Reserva con nosotros!



SCAN ME

Cerveza

Las últimas del año

Por: Memo Mtz.

@hudson15edg



Cucapá

Los cucapá son los descendientes de un pueblo indígena que desarrolló una forma de vida que les permitió dominar, durante al menos 1500 años, la región del extremo noreste de lo que hoy en día es Baja California. Además, elaboran una cerveza Roja Artesanal, fácil de tomar. Su sabor a malta, pan tostado y caramelo se puede maridar con pollo frito, hamburguesas, alitas y costillas

Tempus Dorada

Es una cerveza refrescante con notas florales y cítricas, aromas a pan y miel que la convierten en un excelente acompañante para aperitivos o refrescarse en días calurosos. De cuerpo medio, con semejanza a un vino blanco y eferescencia tipo Champagne.

Ocho Reales Ale

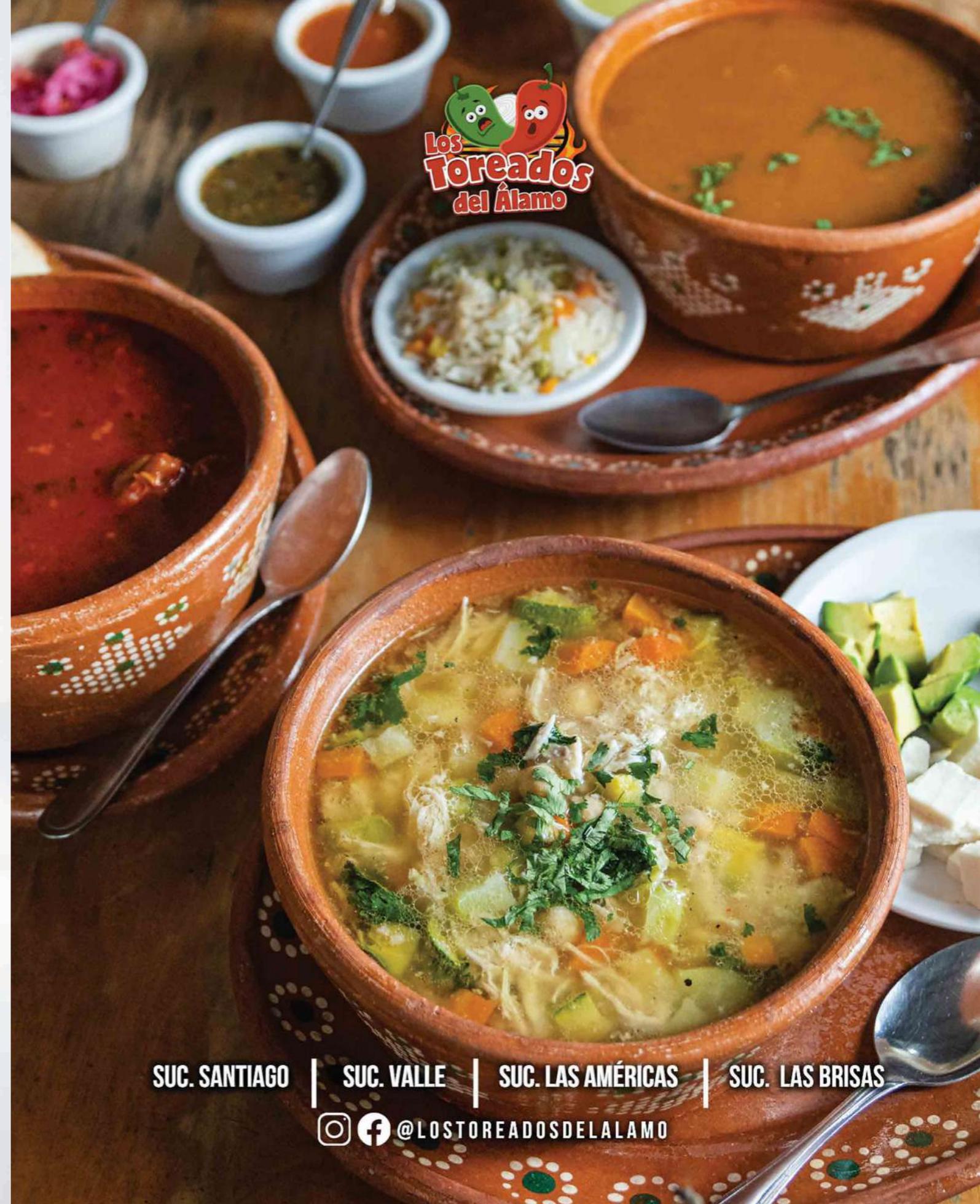
Amargor medio, aroma suave y delicado, y un sabor ligero. Lúpulos: Mezcla de variedades europeas que aporta un amargor medio-bajo, con un aroma fino e intenso, y un sabor sutil.

Regio Lager

Pilsner artesanal de Monterrey, México, desde 1998, elaborada conforme a las Leyes de Pureza Alemanas de 1516 (The Bavarian Reinheitsgebot). Con estricto apego, se utilizan sólo cuatro ingredientes: Agua, Lúpulos Saaz, Malta y levadura Lager. Sin adjuntos ni conservadores.

Jabalí Bock

Cerveza Lager con intenso aroma a maltas tostadas y cuerpo robusto. El amargor del lúpulo equilibra los sabores tostados, permitiendo un sutil dulzor que perdura. Estilo de cerveza: Bock, originario de Einbeck, Alemania, en el siglo XIV.



SUC. SANTIAGO

SUC. VALLE

SUC. LAS AMÉRICAS

SUC. LAS BRISAS

  @LOSTOREADOSDELALAMO

Mixología

Itinerantur x licuraduría

Por: Sergio Villarreal

@dadjchaco

SALTU.

*Comuna de tramas acéticas frutales con
esencia de flora.*

Amazonian Gin Company

Agar de Hong Cho de Piña-Capsicum

Piperis Cuceb

Parasol Mandarina

SIROP de Vinagre Balsámico de Licuraduría x
SR-V®

ANTECESSORIS.

Palo atávico con alma azteca acentuada.

Tequila General Gorostieta Joven

Rhamnaceae

Tintura de Aristotelia

Tierra Schwarzesling

Té de Roiboos-Mango de TESIS Culture

SIROP de Cohosh Blanco de Licuraduría x
SR-V®

CARBONO.

*Antracita monumental arropada en zumo
sacaroso.*

Mezcal AMORES Logia Tobalá

Kishu Binchotan

Casa del Agua Gasificada

Texturas de Maple

SIROP de Chinchona Cristalina x SR-V®

Salut,
SR-V®



Buena Semilla



Prolongación Alfonso Reyes 419

Col. Contry San Juanito, t.81 1357 4918

f Buena Semilla

@@buenasemilla_mty

Vino

Tiempo de celebrar

Por: Anahí Ojeda

@anahiojeda.somm

@contrabarra

Louis Perdrier: A base de Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Blanc, espumoso, de color amarillo, de reflejos verdosos y dorados, con numerosas burbujas que emanan aromas de frutos secos como almendras. Un vino ligero de gran equilibrio.



Taittinger Rose: Champaña rosé de Pinot Noir y Chardonnay con envejecimiento en lías de tres a cuatro años, una capa brillante y de color rosa vibrante. Una nariz fresca, acerezada con boca aterciopelada y de gran equilibrio.



Taittinger Brut: Champaña a base de Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay, hecha de algunas uvas tintas con apariencia de vino blanco (blanc de noir). Color amarillo paja, que por sus finas burbujas da un brillo dorado. Ha pasado de tres a cuatro años en contacto con sus lías, las cuales aportan una nariz expresiva afrutada, floral y gran carga de bollería y mantequillas. Delicada en boca con notas amieladas.



Comtes de Champagne: Champaña hecha cien por ciento de uva chardonnay procedentes de Grands Cru, envejecido en lías por diez años, color amarillo paja y finas burbujas persistentes, con notas aromáticas de fruta confitada, en boca es cremoso, fino y largo. Perfecto para un gran momento.



Conociendo a MusicVox



¿Qué es MusicVox?

Una agrupación formada por músicos regiomontanos y cantante mexicana/alemana, con más de 13 años, que consta de remakes de canciones que marcaron la historia de la música, en un estilo acústico con un toque muy nuestro. Integrado por Ingrid Kees (voz), Juan P. Yáñez, Gerardo Alvarado (bajo eléctrico), José Luis González "Maras" (percusión y batería) y Luis Valdés en las guitarras y dirección musical.

¿Cuáles son los géneros que definen a MusicVox?

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

¿Dónde podemos escuchar a MusicVox?

Actualmente pueden encontrarlos cada miércoles en el Restaurante Mar del Zur a partir de las 8:30 pm, en Plaza O2 sobre Vasconcelos, San Pedro Garza García.

¿Cuál es la proyección de MusicVox en el futuro?

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

¡Ven a escucharnos, te esperamos!



Musicvoxlive



@musicvoxlive



8120396300



musicvox@live.com



Café

¡Respetable público! Lucharán a dos de tres caídas, sin límite de tiempo*

Por: Beto Martínez y Rockys Cold Brew

@betomartinez_ @rockyscoldbrew

Espresso Martinete:

El de toda la vida pero en esta ocasión, usaremos Cold Brew de Rockys, un poco de miel de agave para endulzar, Mezcal Descartes Original, licor de café y un toque de sal ahumada.

La Mística:

Solo para fanáticos de las acrobacias en el paladar, esta bebida de naranja, flor de azahar, solución salina y un flotante de café llega para hacerte saltar entre las cuerdas.

Affogato Mordisco:

El clásico Affogato llevado a un nivel más "monchoso" a base de licor de café, Rockys Cold Brew, esencia de vainilla y para coronar un sándwich de nieve de vainilla.



#Porelplacerdelbeber



📍 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

Casual Fine Dining en San Pedro para 2 personas por \$2,000

Casual Fine Dining es un restaurante que típicamente sirve platillos, aunque pueden ser de autor, tienen precios de moderados a altos en una atmósfera casual y relajada. Si bien la decoración puede ser suntuosa, no pierde su naturaleza de comodidad y un dress code menos rígido. La mesa está completamente servida y los meseros capacitados.

por: Samanta Santos

1. Cantinetta

Carpaccio de Salmón	\$220
Prosciutto di Parma	\$280
Ensalada Caprese con Heirloom	\$220
Fetuccini Alfredo	\$198
Lasagna a la bolognese	\$248
Cocktail de Frutos Rojos	\$59
Limoncello	\$98
2 Capuccinos	\$120
Pay de Limón	\$158

*sin propina \$1,601

2. La Colonia

Panela a la Parrilla	\$235
Totoaba Zarandeada	\$555
Pollito de Leche	\$515
Agua fresca de Mango / Maracuyá	\$65
Agua fresca de Pepino / Hierbabuena	\$65
Café Americano	\$50
Café Latte	\$60
Pay de Plátano	\$265

*sin propina \$1,709

3. Mar Del Zur

Ostiones por Pieza (6)	\$294
Ceviche de Pulpo a las Brazas	\$460
Langostino Rocket Roll	\$380
Tacos Soft Shell Crab	\$480
Agua St. Tropez Natural	\$48
Limonada	\$48
2 Espresso	\$90
Tarta de Manzana	\$200

*sin propina \$2,200

*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.

Residente
Restaurant®
Research&Data

Palax

PIERNA 7KG

PAVO 7KG

Incluye 1 lt de relleno



CENAS
NAVIDEÑAS

COMPLEMENTOS: • 2 lt. de Spaguetti • 2 lt de Puré • 2 lt. de Gravy

PIDE TU PAQUETE EN LA SUCURSAL MÁS CERCANA

Madero (Matriz): (81) 8372 5127. Obisado: (81) 8347 8828 / (81) 8347 9460. Anáhuac: (81) 2718 5514
Cumbres: (81) 1339 4234. Garza Sada: (81) 1306 5280. Guadalupe: (81) 2704 4081. Nave 01: (81) 2511 6666.
Rinconada: (81) 2709 6738. Carr. Nacional: (81) 1100 5788. Cadereyta: (82) 8688 2978

Residente
Restaurant
Books

Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar



¡Ya disponible volumen V!

Pídelo al teléfono: (81) 8044 9800
o en www.residente.mx

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares

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

LITO

CUCINA ITALIANA

CANTINETTA

— de il Duomo —

[Arboleda] : Segundo piso

• GRUP PASTA •

Guadalajara - Querétaro



@cantinetta.arboleda (81) 3953 5331



CUCINA ITALIANA

CANTINETTA

— de il Duomo —

[Arboleda] : Segundo piso

• GRUP PASTA •

Monterrey - León

@cantinetta.arboleda (81) 3953 5331



LA PASTERIA



LA TORRADA

LEÑA HORNO CAVA



TOTOABA ZARANDEADA

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

WWW.LATORRADA.MX