

# R RESIDENTE

@la.enramada

@sigmafoodservice

**residente.mx**  
#foodculturemty

**Especial**  
Estrellas de  
Nuevo León

**El Estanciero:**  
Referentes del  
sabor argentino

  
MONTERREY | DIC-ENE 2024

100

CUCINA ITALIANA  
**CANTINETTA**  
*— de il Duomo —*

← [Arboleda] : Segundo piso →

GRUP  PASTA

Guadalajara - Querétaro

 @cantinetta.arboleda (81) 3953 5331

*il Duomo*  
CUCINA ITALIANA

OSTERIA  
IL DUOMO  
PIZZA - PASTA - PESCÈ

CUCINA ITALIANA  
**CANTINETTA**  
*— de il Duomo —*

← [Arboleda] : Segundo piso →

GRUP  PASTA

Monterrey - León

 @cantinetta.arboleda (81) 3953 5331

*Dia Volo*  
PIZZA - PASTA - PESCÈ

LA PASTERIA





**Todo lo que  
necesitas es**



**PAN GABRIEL**

*Tu Dulce Compañía*

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

 pangabrielmx

 @pangabrielmx

 Pan Gabriel

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

COMIDA



## ¡VEN Y ÚNETE A NOSOTROS!

Celebra momentos especiales con nosotros. Ya sea una cena romántica, una reunión familiar, una celebración con amigos, o incluso una reunión de negocio. Aquí creamos experiencias que perduran en el tiempo. Nuestro equipo está comprometido a hacer de cada visita algo único y especial.

Sumérgete en el encanto de La Fundación 1596, donde el sabor y el ambiente se fusionan para crear momentos memorables.

Acompaña tu comida con la mejor música y entretenimiento en vivo.

En La Fundación 1596, no solo alimentamos tu cuerpo, sino también tu espíritu, creando una atmósfera vibrante y llena de energía.

MAESTRO  
**DOBEL**  
TEQUILA

VINOTECA

★ HEINEKEN

  LaFundacion1596

Carretera Nacional  
Antiguo Camino a Villa de Santiago #1190, 64989 Monterrey, N.L.

CENA



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.

MTY

MEX

# Grill Team

FOODS

PARRILLADAS - TACOS - HAMBURGUESAS  
PAPAS ASADAS - TORTAS Y MÁS...



812 426 60 07

GRILLTEAMFOODS

Av. Calzada Union 1301 Col. Hacienda los Morales



MOSHI MOSHI PUNTO VALLE  
The Town center

MOSHI MOSHI AEROPUERTO  
Terminal A

  @moshimoshimx

Evita el exceso, [alcoholinformate.org.mx](http://alcoholinformate.org.mx)



2024

¡MOSHI NEW YEAR!

**\$24** KAITEN  
SUSHI  
TODO EL DÍA



TODOS LOS  
JUEVES  
DE ENERO

Términos y condiciones en [moshi.mx](http://moshi.mx)



# Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Marco Reynoso**  
@marcomaschuy

TALENTO EN PORTADA  
**Chef Jesús Leal**

IMPRESIÓN  
**Grafotec**

## Contenido

15

### #foodculturemty

Desayunos, Clásicos, Munch, Snack, Ingredientes, Night, Producto local

31

### The Dream Meal

42

### En portada

Especial: Fine Dining

72

### 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**

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN  
**Alehz Alanís**

DISEÑO  
**Leslie Estrella**  
**Valeria Martínez**

WEBMASTER  
**Robin Sánchez**

FOTOGRAFÍA  
**Mikel Rendón**  
**Israel Alborno**

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 7, No. 96, AGO - SEP 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  
AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE  
SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2017.



**CORBARO**  
SWISS-ITALIAN RESTAURANT  
by Fornera Wine House

Av. Lázaro Cárdenas # 2660-A Valle Oriente San Pedro Garza García  
Reservaciones: 81 40 89 82 13 / 81 40 89 82 14 / 81 40 89 82 15 / 81 40 89 82 16

# Nomenclatura

		
	Increíble	Comfort Food
		
Monterrey	Escobedo	Novedad
		
		Genuino
		
Monterrey Poniente	Apodaca	Favorito Residente
		
		Cool
		
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



# LLEGÓ EL 2024

Deseamos que este año esté repleto de alegrías, éxitos y...  
Por supuesto, deliciosos tacos.

¡Ofremos Autenticidad y exquisito sabor!

Búscanos en:

 Plaza Antica  
 Plaza Fiesta San Agustín

WWW.LOSTARASCOS.COM.MX | @LOSTARASCOS



# 15

## SAY YES TO US

En el **día más especial de tu vida**, haz que cada momento sea inolvidable en **Hilton Monterrey**. Nuestros exclusivos salones de eventos están diseñados para bodas íntimas o celebraciones magníficas, desde **10** hasta **380** personas.

### Ofrecemos

- Salones, espacios y rooftop flexibles para llevar a cabo todo tipo de ceremonias y celebraciones.
- Paquetes de Getting Ready y honeymoon.
- Espacio para tu sesión de fotos.
- Banquetes Deliciosos.
- Servicio Insignia de Corazón.

**Contacta con nosotros** para conocer nuestras ofertas exclusivas y personalizar tu experiencia nupcial.

Llámanos al teléfono: **8114235300**  
o escríbenos al correo: **mtypo-sales@hilton.com**

**CONNECT WITH US**  
f @ in @hiltonmonterrey

- De moda
- Aniversario
- Desayuno
- Postre
- Clásicos
- San Valentín
- Valor por tu dinero
- Night
- Pick up
- Ingredientes
- Producto Local

# #foodculturemtty



Desayunos

# Hidrocali2

Mollequiles  
Torta de chilaquiles  
Mil hojas

Bebidas  
Piña ginger  
Chocolate caliente  
Café bombón

@hidrocali.2

# Martins



CONTRY • VALLE • UNIVERSIDAD • LINCOLN

Facebook and Instagram icons followed by 'Martins Restaurantes'

www.martins.com.mx

Phone icon followed by '811 999 7964'



Clásicos

# Josephino's pizza

Josephino's Pizza ha sido el destino preferido para el disfrute de adultos y niños con su icónico buffet y variedad de pizzas que han sido un deleite constante, ofreciendo una experiencia gastronómica inigualable para la familia, por cinco décadas.

Pizza Umberto's  
Papas empanizadas  
Pollo empanizado

@josephinospizza



San Valentín

# Andolini

Si buscas un ambiente íntimo en donde el romanticismo está presente en cada rincón y la garantía de que disfrutarán de un menú de ensueño es innegable, Andolini es una opción ideal. Y es que este restaurante italiano ubicado en el corazón de Barrio Antiguo, presenta un atmósfera que te hará pasar una experiencia inolvidable con toda persona a la que ames.

En cuanto a la gastronomía, qué te parecería iniciar con un ligero carpaccio de salmón rodeado de sabores cítricos, para después continuar con una sustanciosa pasta de cuatro quesos: mozzarella, roquefort, parmesano y cabra. Para complementar, pudieras pedir una clásica pizza margarita. Y para finalizar: un tiramisú de carajillo, acompañado con crema de zabaione de queso, caramelo de café un toque de cocoa. ¡Simplemente delicioso! Ah, y no olvides disfrutar también de su amplia variedad en mixología

@andolini\_rest



YUM

Munch

# Coopers

Honey bacon  
Hot rodeo  
Manager

Bebida:  
Pink limonade

@coopersmexico

nuevefuegos

Picña 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



**KosMilk**

Variedad de bowls de cereal

@kosmilkmx

¡Ven a conocer  
las mejores  
FRITES DE TODO  
MÉXICO!



FRITES  ARTOIS  
by STELLA \* ARTOIS

MAIN ENTRANCE

TODO CON MEDIDA



Ingredientes

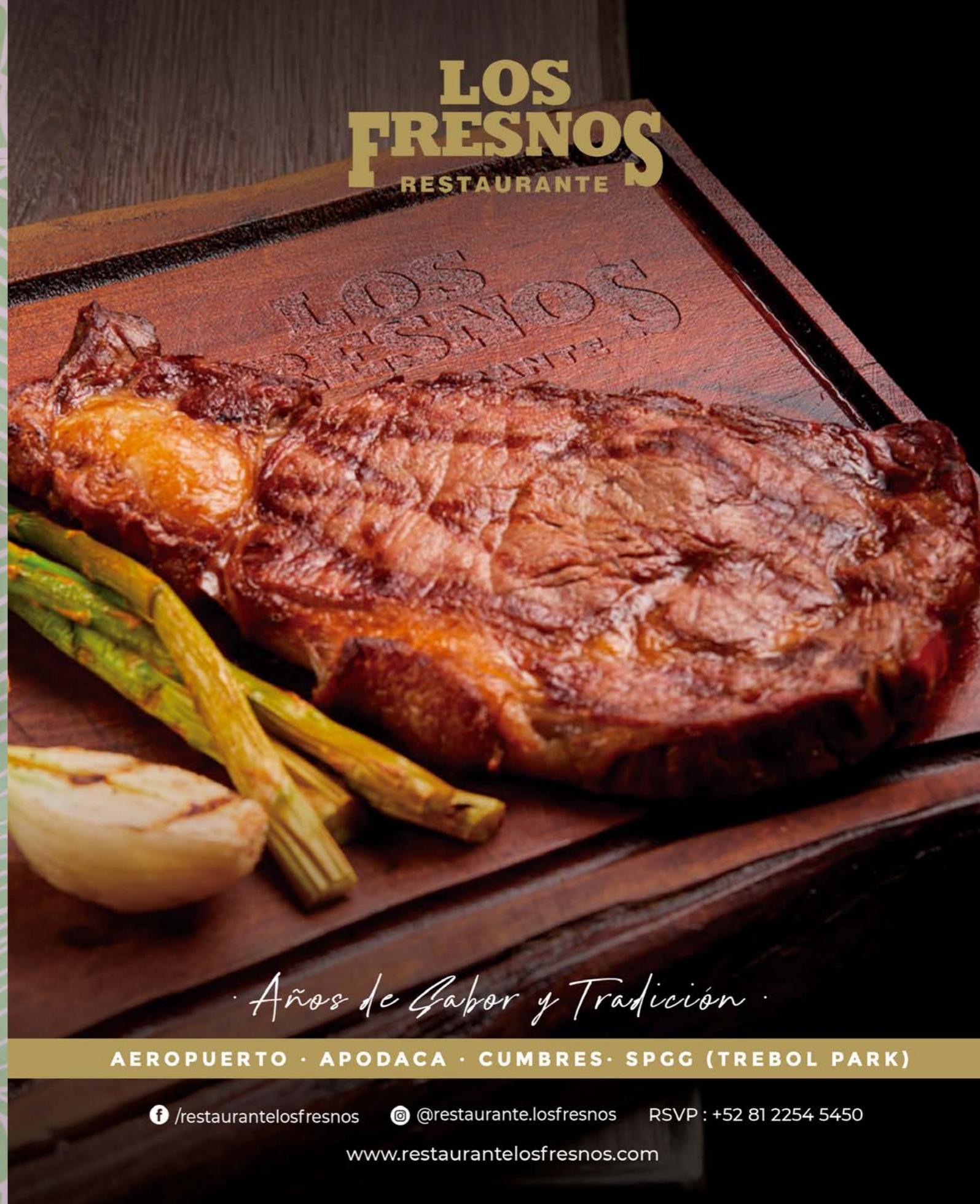
## Boru

Salmón Flame Bowl

Ingredientes:

Arroz blanco  
Salmón flameado  
Kanikama flameado  
Edamames  
Cebollín  
Aguacate  
Masago  
Spicy Mayo

@boru.mty



**LOS  
FRESNOS**  
RESTAURANTE

*Años de Sabor y Tradición*

AEROPUERTO · APODACA · CUMBRES · SPGG (TREBOL PARK)

[f /restaurantelosfresnos](#) [@ @restaurante.losfresnos](#) RSVP : +52 81 2254 5450

[www.restaurantelosfresnos.com](http://www.restaurantelosfresnos.com)



Night

# Casa Padre Mier

- Piratas padre mier
- Tostadas de atún
- Esquites padre mier
- Tostadas de betabel
- Rib eye

Bebida: padrito mier

@casapadremier

Proximamente  
Apodaca  
Lázaro Cárdenas



# QUE INICIE EL NUEVO AÑO

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



### Producto local

En esta edición, extendemos una cálida bienvenida a un inicio de año lleno de bienestar y cuidado personal. Cada uno ha sido elegido con el propósito de acompañarte en tu jornada hacia un estilo de vida más saludable y sobre todo, son productos que puedes encontrar fácilmente. ¡Consume local!

@lilolopezsuperfoods

@jkfrwatercrystals

@tu\_tipo



**MIA ITALIA**

Cucina all Forno di Legna

GARZA SADA

GARZA SADA 2850-S, ALTA VISTA

T. 81 2710 7214

SANTIAGO

MORELOS 104, SANTIAGO N.L.

T. 81 2451 4519

Facebook icon @MIAITALIAMX

Instagram icon @MIA.ITALIA

WhatsApp icon 8124034323



**TOTAL  
CHEF**  


TODOS PARA COCINAR Y SERVIR

TENEMOS TODO LO QUE TU RESTAURANTE NECESITA  
**¡VISÍTANOS!**

Priv. Martín de Zavala # 302 Esq. con Morones Prieto  
Col. Nuevas Colonias en el Centro de Monterrey,  
N.L. CP 64710.

 (81) 8122-0600

  @totalchef.mx

[www.totalchef.mx](http://www.totalchef.mx)

**31**

En esta edición, presentamos un menú elaborado por el chef y maestro pizzaiolo de comida emblemática mexicana e italiana: Alejandro Hernández, con platillos en los que busca transmitir parte de nuestra historia y tradición mexicana.

**The Dream Meal**



## Sope de chapulines

Para iniciar este delicioso menú de ensueño, un tradicional sope hecho con masa nixtamalizada acompañado de chapulines sutilmente sazonados con ajo y limón, bañados en una salsa de chile morita



## Crema de huitlacoche

Como siguiente platillo, una suave crema de hongo extraído del maíz, sazonado con ajo y cebolla, decorado con crujientes crotones de pan de ajo.



## Mole Amarillo

De plato fuerte, un riquísimo mole oaxaqueño acompañado de pollo mezclado con chile costeño y perfumado con hoja santa. El aroma despertará tu apetito y el sabor te va a enamorar.



## Tarta de manzana

Y para cerrar, una deliciosa tarta elaborada con masa hojaldre, rellena de manzana verde caramelizada, un toque de canela y anís estrella. Con el sello de varias generaciones al ser una receta de la abuela.

# EL SABOR DE ARGENTINA COMO DEBE SER.

A través de la cuidadosa selección de cortes, capturamos la verdadera esencia de los mejores asados para compartir con la familia y amigos, transportándote, en cada bocado, al verdadero origen argentino.



**EL ESTANCIERO**

CARNE 100% ARGENTINA

Nuestros productos destacan por su jugosidad, suavidad y un verdadero sabor auténtico que sorprende, emociona y te traslada directamente a La Pampa.

¡Contáctanos!

 55 5650 6909



@sigmafoodservice



Venta en línea:

[www.sigmafoodservice.com](http://www.sigmafoodservice.com)

**Sigma**  
foodservice



@la.enramada

@sigmafoodservice

## En portada

# Transformando la gastronomía con alianzas de excelencia

En el vibrante escenario gastronómico mexicano, **El Estanciero de Sigma Foodservice** se posiciona como embajador del auténtico sabor argentino, llevando consigo una historia que se remonta a siglos de métodos culinarios arraigados en la tradición y alimentados por la pasión. Es un orgullo poder contar con portadores de productos que no solo son testigos de la riqueza de estas raíces sino también, un homenaje a la herencia culinaria que define una identidad.

Cada corte que presentan es cuidadosamente seleccionado, representando una fusión de innovación y excelencia que destaca por sus características únicas en el mercado mexicano y son considerados más que proveedores; son la herramienta perfecta para sus clientes ofreciéndoles una selección de alto nivel que va de la mano con los valores que los definen.

**El Estanciero de Sigma Foodservice**, se conforma de

expertos apasionados que trabajan incansablemente, siguiendo altos estándares que respetan los métodos tradicionales que han convertido a la cocina argentina en un referente mundial. Cada producto que ofrecen es una representación viva de lo mejor de Argentina, encapsulando no solo su sabor distintivo, sino también su autenticidad.

Se aseguran de que la confianza esté presente como un ingrediente clave dentro de todos sus productos, mismos que han sido sometidos a rigurosos controles para garantizar niveles sobresalientes de inocuidad, calidad y sabor. Esto con la intención de que sus clientes se sientan respaldados en todo momento, confiando en que cada elección culinaria es una experiencia que va más allá del paladar, conectando con la rica historia y el legado que representa la cocina argentina, en el que cada plato cuenta una historia única de pasión, dedicación e inconfundible encanto de su cultura gastronómica.



## Entrevista

# Chef Jesús Leal La Enramada

Ingeniero de profesión, Chef por convicción. Te presentamos a Jesús Leal, quien ha aplicado su liderazgo de manera única en el mundo culinario, logrando una destacada trayectoria de 40 años en La Enramada, uno de los restaurantes más conocidos por sus destacados platillos de cocina tradicional.

Entrevista: Alehcz Alanís  
Fotografía: Marco Reynosa

### ¿Cuántos años llevas dentro de la industria gastronómica?

Más de 40, los que lleva el restaurante. Empezó como una pasión y mera curiosidad.

Yo soy ingeniero y siempre he ejercido como tal, pero cuando el proyecto del restaurante empezó y era el momento de definir el menú, me involucré mucho en el desarrollo de los platillos. Primero fue por puro sentido común, por la comida que había conocido en otros lugares y por la herencia culinaria que había visto toda la vida en casa con mi mamá que le gustaba mucho cocinar y era buenisima.

### ¿Cómo es tu día a día?

Mi papel es más bien el de un observador que tiene que identificar que todo esté funcionando de manera acorde, los cocineros están muy ocupados transformando los alimentos como para darse cuenta de detalles que es muy difícil ver entre todo el trabajo que hay.

Todo el tiempo estoy evaluando e identificando que la calidad y los platillos no sean modificados, porque ese pequeño cambio representa uno muy grande en el sabor y por ende, en lo que el comensal espera recibir del platillo. Por otra parte, monitoreo los procesos ya que cada paso es importante para no afectar el producto final.

### ¿En qué te inspiras para realizar tus platillos?

En el pasado y en el futuro, en la tradición y en lo moderno. En el balance que se puede encontrar en ello y en las raíces norestenses traducidas a nuestro tiempo.

### ¿Cuáles es tu secreto para cautivar el paladar del público regiomontano?

Rendir honor a la tradición.

### ¿Cuál es la experiencia más satisfactoria dentro de tu trayectoria?

En realidad no ha sido un evento en particular, más bien durante todos los años que ha existido el restaurante, ver cómo somos un lugar donde la gente disfruta de reunirse, convivir con su familia y sus amigos, generar memorias que se quedan en ellos para siempre.

### ¿Cómo defines tu estilo de cocina?

Le llamaría norestense contemporáneo. Una cocina franca, sin necesidad de mucha narrativa, cuya fortaleza radica en la calidad de su materia prima.

### ¿Qué consejo le das a los futuros chefs/líderes de cocina?

Un consejo que le daría a futuros chefs pero, en realidad, a cualquier persona; es que las metas se consiguen con constancia y disciplina. Eso es lo más importante para cualquier proyecto que se quiera construir en la vida.

También diría que es importante siempre estar atento de qué es lo que está sucediendo allá afuera, qué novedades hay y cuáles son las tendencias. No porque te vayas a subir a todas ellas, lo más importante en un chef es que sea auténtico y fiel a sus formas porque es importante ser sensible y oler lo que está moviendo al mundo, a la gente y estar conectado con ello.

### ¿Qué propuestas gastronómicas de La Enramada que recomienda degustar?

Nuestras tradicionales gorditas, los frijoles zapata y la cañita de filete.

### Si tuvieras que representar a Nuevo León con un platillo y una bebida, ¿Cuáles serían?

Una buena carne asada con unos cuajitos que son originarios de Cadereyta y una cerveza Carta Blanca.



# Restaurante San Carlos

**Chef Ángel García González**  
**Capitán Raúl Villareal Valdés**

Con más de 40 años de trayectoria, son el referente de la mejor cocina regional. Sus especialidades de la casa, el ambiente tradicional y acogedor es lo que ha conquistado a sus comensales. El lugar donde cada plato refleja el gran sabor que les respalda por generaciones y eso los convierte en una Estrella de Nuevo León.

@restaurantesancarlos

# SAN CARLOS

— MORONES PRIETO —



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

#delmeronuevo León

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



# Las Pampas

Sr. Héctor González  
Héctor González

Un restaurante que brinda a sus visitantes una experiencia culinaria única, donde el sabor y la tradición se entrelazan desde 1960. Ofreciendo los mejores cortes nacionales y Angus Beef que prometen una experiencia gastronómica inolvidable. Una atmósfera llena de elegancia y sofisticación que te invita a disfrutar de la auténtica mixología, clásicas empanadas argentinas y selectos vinos tintos acompañado de la melodía envolvente de la música en vivo. Una Estrella de Nuevo León para cautivar tus sentidos.

@laspampasrest



## LAS PAMPAS

RESTAURANTE PARRILLA

EL DE TODA LA VIDA

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

Av. E. Garza Sada No.2401, Col. Roma  
Monterrey, N.L., México.



## Los Hidalgos

**Chef Eleazar Jiménez**

Una Estrella de Nuevo León que destaca por especializarse en cortes y platillos norestenses con sabores auténticos. La creatividad en la presentación de platillos, su atención al detalle y técnicas excepcionales enaltecen su menú exponiendo al máximo la tradición culinaria, mismo que lo convierte en un destino top para disfrutar de la auténtica cocina regional que resalta la riqueza de los ingredientes locales.

@loshidalgos



## Doña Concha

**Rocío Castillo  
Rocío Martínez de Castillo**

El proyecto que inició mientras elaboraban conchas recién hechas en casa durante la pandemia pronto se convertiría en un homenaje a su abuela materna, así es como nace Doña Concha. Sumérgete en el placer de probar sus deliciosas conchas recién hechas y otros manjares elaborados con los ingredientes de la más alta calidad y déjate conquistar por la extraordinaria experiencia de sabores únicos y tradicionales que serán un festín para tu paladar.

@donaconcha\_



## El Torito Sinaloense

Alberto Vázquez

Un restaurante que es Estrella de Nuevo León por sus platillos con el auténtico sabor de Sinaloa, el mejor ambiente nocturno con música en vivo. Cuentan con 3 sucursales, Tec, Valle y Linda Vista, para que te deleites con deliciosos platillos como: aguachiles, tostadas, ceviches, filetes, pulpos, botanas y cerveza.

@eltoritosin

## Brutal

Un refugio gastronómico donde la mixología se encuentra con los sabores auténticos, desde los tentadores tacos de aguja norteña hasta la jugosidad del del Rib Eye de 1kg perfectamente elaborado al Josper. Cada plato es una experiencia espectacular, también encontrarás ensaladas frescas que equilibran la intensidad de la parrilla y mixología variada. ¡Un lugar con un ambiente brutal y comida excepcional!

@brutal\_kitchenbar

# BRUTAL

AVE. DEL ESTADO 223, ZONA TEC.

ROTOCOLO  
KITCHEN / BAR

CELEBRA  
EN EXCESO.

#VIVEBRUTAL

@BRUTAL\_KITCHENBAR



ICON

# Palax

Raúl Villarreal

Descubre la auténtica tradición regiomontana en Palax, un restaurante con más de 50 años de servicio. Desde 1965, son el hogar de recetas aclamadas por generaciones, además cuentan con un ambiente familiar, sabores excepcionales y te garantizan una experiencia inigualable.

@palax\_restaurante

## Palax

### UN RICO MENUDO DESPUÉS DE LA FIESTA



   @palax\_restaurante

· Madero · Obisado · Anáhuac · Garza Sada · Cumbres · Guadalupe · Nave 01  
· Rinconada · Carr. Nacional · Cadereyta

Palax  
RESTAURANTE

Sabor Casa



# Buena Semilla

Antonio Treviño

Esta panadería y pastelería, nace en 2020 al sur de Monterrey y destaca por productos de calidad y buena fermentación. Entre los favoritos de sus clientes se encuentran los baguettes, los tradicionales roles de canela, pan de barra, buns de hamburguesa, muffins, croissants y de pasteles el de dulce de leche, zanahoria y chocolate con zarzamora. Sin duda se antoja y por eso son una Estrella de Nuevo León.

@buenasemilla\_mty



## Buena Semilla

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



Prolongación Alfonso Reyes 419  
Col. Contry San Juanito, t.81 1357 4918

 Buena Semilla

 @buenasemilla\_mty



# Ragoel

Irma Cecilia González Ramírez  
Ramiro González Martínez

Ragoel no es simplemente una tortillería; es un legado gastronómico que ha resistido las décadas, ofreciendo una ventana a la auténtica esencia de la comida mexicana. Con más de 50 años de historia, Ragoel continúa siendo un faro de tradición, calidad y pasión por la cocina, compartiendo el sabor inigualable de México con cada bocado, destacando los fines de semana la barbacoa y el menudo como un auténtico tesoro gastronómico, es por eso, que son parte de nuestras Estrellas de Nuevo León.

@ragoel1



## Almuerzos, Comidas, Cenas, Tortillería Y Barbacoa

Av. Almazán #440, 450, 460, Valle de Anáhuac,  
66450, San Nicolás de los Garza, N.L.



# Maryscoco

Andrea y Andrés Beltrán

Con raíces en Angostura, Sinaloa, este proyecto se gestó en 2004 y se materializó en 2005. Desde entonces, orgullosamente ofrecen la mejor calidad y el inconfundible sabor sinaloense en un espacio acogedor para que disfrutes de momentos agradables con tu familia y amigos. Su prioridad es brindarte un servicio excepcional y platillos de calidad en cada visita.

@maryscoco



📍 José S. Vivanco #101A, Col. Burócratas Del Estado, Monterrey, N.L.

📱 Maryscoco Burócratas @maryscoco



# Tacotote

Hugo Herrera

Con más de 3 generaciones de tradición, esta Estrella de Nuevo León llegó para revolucionar la forma de comer tacos. Destacan en cada mordida por la experiencia que inicia desde la preparación con tortillas recién hechas, su exclusiva barra de salsas, carne de alta calidad y para cerrar, todo es preparado al momento.

@tacototemy



# Taco! tote!

Taco de Sirlon en tortilla de maíz recién hecha

**Pide directo con nosotros al mismo precio de sucursal**

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

☎ 811 098 53 62 PICK UP Y DELIVERY

🕒 811 999 98 66 CATERING



## Naranjo's Juicy Burgers

Eduardo Lugo  
Aldo Lugo

Explora la diversidad culinaria en este paraíso gastronómico que ofrece la mejor calidad. Variedad de boneless, ensaladas y hamburguesas elaboradas con ingredientes frescos para satisfacer tu antojo, un excelente ambiente y accesible para todo el público. Sin duda obtendrás una experiencia única que satisface todos los paladares.

@naranjosjuicyburgers



## Cesar's Tacos

Cristina Mendoza

Desde el año 1980, en el corazón de Santa Catarina, han sido el hogar de los mejores tacos mañaneros, consolidando una tradición gastronómica que perdura en el tiempo. El compromiso con sus comensales es brindarles calidad y sabor auténtico, mismo que los ha convertido en el destino ideal para aquellos que buscan una experiencia culinaria única durante el almuerzo con deliciosos tacos de guisos que han conquistado paladares desde hace más de cuarenta años.

@cesars.tacos



# Sabor a Oaxaca

Lourdes Peza  
Jovito Peza

Este restaurante ofrece un auténtico paraíso de sabores que te transportará a la esencia misma de la cocina mexicana oaxaqueña. Ubicados en el centro de Monterrey, cerca de la Purísima. Cada platillo cuenta una historia de tradición y pasión por la gastronomía, deléitate con sus tlayudas, enmoladas, chilaquiles, tamales oaxaqueños y más. ¡Déjate llevar por una experiencia gastronómica única!

@tsujmi\_oaxaca



Hablar de Oaxaca, es hablar de tradición, sabor y cultura, sensaciones que no se olvidan fácilmente.

Hablar de Tsujmi Oaxaca es hablar de exquisitos platillos que combinan los auténticos sabores de la comida Oaxaqueña.



Todos los ingredientes son frescos y traídos directamente de Oaxaca, también disponibles para venta en el restaurante.

📍 Padre Mier 653-Local 101, Centro, 64000 Monterrey, N.L. Semillero la purísima.

📍 Sabor a Oaxaca

📍 @tsujmi\_oaxaca





# Tacos Don Pancho

Maricela González

Con 54 años en Monterrey, los Tacos Don Pancho son una tradición culinaria desde 1968. Brindan grandes opciones de guisos irresistibles como: deshebrada, chile relleno, frijol, chicharrón y papa, para degustar en harina o maíz. Con 17 sucursales dentro del área metropolitana, siendo los favoritos del público regio. Un sabor que ha marcado generaciones con un sabor inigualable.

@tacosdonpancho1968



Tacos Don Pancho solamente en:  
**Uber Eats**

(81) 83.37.99.04  
(81) 83.67.24.52

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](http://www.residente.mx)

**Costo \$250**

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares  
@ residentemty | residentemx



# ¡POR UN GRAN! 2024!



# ¡TE ESPERAMOS!

[NAPOLIPAZZA.COM.MX](http://NAPOLIPAZZA.COM.MX) @ NAPOLIPAZZAPASTA NAPOLIPAZZARESTAUANTE

# 72

Mixología  
Cerveza  
Vino  
Café  
**Bebidas**

Cerveza

## Bienvenido sea el 2024

Por: Memo Mtz.

@hudson15edg



### Pilsner urquell

De color dorado oscuro, con un aroma maltoso, floral y notas a lúpulo, Pilsner Urquell es una cerveza de fermentación baja elaborada desde el año 1842 por Plzeňský Prazdroj en la ciudad de Pilsen, Bohemia. Hoy en día, la cerveza es un símbolo del estilo pilsener en varios países de Europa.

### Czechvar

Una cerveza lager oscura originaria de la República Checa, elaborada con el mismo cuidadoso proceso de la Czechvar Original, utilizando agua extraída de pozos artesianos de 300 metros de profundidad. Se distingue por su color oscuro, su aroma a malta tostada, su sabor seco y un amargor sutil con matices de caramelo.

### Singha

Esta lager, con un 5% de alcohol, destaca por su suavidad y aroma a malta. Su baja fermentación le otorga un color rubio, una efímera espuma blanca y notas de cereales y cítricos. Con un regusto dulce y un leve toque amargo al final.

### Tsingtao

Una pilsner suave y fácil de tomar, reconocida internacionalmente. Es la más popular en China y la segunda más grande del país. De color rubio intenso y cuerpo ligero, ofrece un sabor refrescante con un toque sutil y dulce a nuez, junto con un aroma ligeramente frutal.

### Vedett Extra White

Cerveza belga diseñada para ser turbia, ofrece una experiencia sensorial única. Con su refrescante aroma cítrico, textura suave y granosa, y un final sutilmente perfumado a miel, es una ale blanca para disfrutar plenamente.

# “RESOLUTIONS x @ELMIXOLOGO”

Por: Sergio Villarreal



**LOVE POTION NO. 3**  
London No. 3 Dry Gin  
Fever-Tree Indian  
Tonic Water  
Sudachi & Melipona  
Miel de Agave +  
Turquesa x  
@ELMIXOLOGO

**AL-ÉXITO**  
MEZCAL33  
Reposado  
Fever-Tree Lime &  
Yuzu Water  
Cenizo & Sauco  
Miel de Agave + Lilac  
@ELMIXOLOGO

**MANIFIESTO**  
Jägermeister  
MANIFEST  
Fever-Tree Premium  
Club Soda  
Melaza & Durazno  
Miel de Agave  
+ Cobre x @  
ELMIXOLOGO

## Charla entre amigos

Carlos Zapata

### Mentadas, sabores y recuerdos

Hoy tocó hablar de restaurantes regionales y ahí sí que me pusieron como perro salivando al añorar aquellos manjares que tenemos en nuestro bello estado de Nuevo León.

Empecemos con una buena “mentada de madre” para despertar bien y bonito en Las Comadres en Allende N.L., seguido por el Principal de Montemorelos el cual le grita al mundo que sus agujas de rancho y su caldillo norteño son inigualables, ya de retache y después de una Topo Chico burbujeante para hacer hueco en la barriga, nos venimos toda la Carretera Nacional hasta la calle Madero y Diego de Montemayor y llegar a la zona de guerra culinaria revuelta de alcohol y buenas pláticas estacionándonos primero en El Indio Azteca, para deleitarnos con una costilla adobada y una aldilla, como solo ellos la saben preparar con su respectivos hígados de entrada para recordar la visita como por 2 días seguidos.

Ya después de leer todo el periódico con un par de mezcales para el desempance nos brincamos justo contra esquina, al famosísimo bar Zacatecas por unos tacos de costilla de puerco con su respectivo pozole de entrada por aquello de los fríos y la entumida de dedo gordo. Y como salimos tarde y medio encartados porque estaban bien muertas las chelitas, seguimos el tour hasta el siguiente día, ya con cara fresca, bien bañados y listos para seguirle metiendo dulces a la piñata.

Ahora la primera parada es en el restaurante AL, para entrar en calor con un auténtico puchero de res único y pa’ que amarre un exquisito machacado (sino conocen porque se llama AL pregúntenme en @foodiegurumx\_)

Luego nos vamos caminando para hacer pierna, hasta el emblemático Mercado Juárez, directo a visitar el negocio de mi colega Paco, Q.E.P.D y revivir su esencia, su trato y su increíble sazón en el Pipiripau. Pedimos el cabrito asado con la receta secreta que cursivamente nuestro compañero decía que su secreto de sazón era “ponerle cariño” y te va a saber con madre, un manjar que con o sin topo chico uno repite.

De ahí le damos al restaurante San Carlos por unos frijolitos con veneno, poderosos y buenos para saber que aquí en el norte no todo es cabrito y carne asada. Y sin tanto esfuerzo y hasta parado de manos hubiéramos llegado a la Catarina de mi colega Raúl, pero ahora tendremos que ir a Tatemate.

Por último un Riopan para terminar “fine” y los dejo bien picaditos para el próximo mes continuarle con el Rey del Cabrito, Gran pastor, Toreados del Álamo, Vernáculo, Jonuco, Merendero Tino, Mijacal, Los García and more...



Vino

# CASA NAUFRAGO

Los altos de Parra Coahuila ve nacer en el 20018 este sueño

Por: Anahi Ojeda

@anahiojeda.somm

@casanaufrago

@laboqueriavinos

## Chardonnay:

De cautivante color amarillo paja con destellos dorados, este vino blanco ofrece notas de piña, asares y cítricos, por sus seis meses en barrica nos regala sabores prolongados con una agradable y fresca acidez.



## Shiraz:

Extracción de color intensa con destellos violetas, este vino tinto nos ofrece notas especiadas y frutos secos; por su paso de doce meses en roble percibimos cacao, café tostado y cuero. Con increíble evolución en copa, balance de sabores y permanencia larga en boca.



## Blend Náufrago:

Vino tinto a base de Cabernet Sauvignon y Shiraz, reposado en roble durante doce meses, con capa de colores intensos proveniente de los hollejos que han sido expuestos a las horas sol de la región. Vino con alta calidad aromática, especiado, robusto y con deliciosa armonía en boca.



## Cabernet Sauvignon:

De aspecto limpio y brillante este tinto reposado doce meses en barrica ofrece una gran intensidad de aromas a cerezas, frutos secos y pimientas. Placentera sensación en boca por unir su complejidad aromática a una acidez elegante, taninos sedosos, cuerpo medio y carnosos y de final largo..



Rafael Garza (enólogo en campo)

Francisco Rodríguez (enólogo en bodega)

# LITO

Café

# Drinks of the Kingdom

por: @sag.hiko



## Gerudo orange

Esta bebida es un chocolate que nos recuerda las raíces. Preparado a base de agua, la combinación histórica del cacao con especias y ralladura de naranja que logran una bebida ligera e ideal para los amantes del sabor tradicional.

## Twilight

Un clásico de la mesa con un protagonista peculiar. El cardamomo molido junto al chocolate, encuentran su equilibrio perfecto entre la frescura y la ligereza del mismo, así como el sabor hogareño del chocolate de toda la vida.

## Navi

Una refinada mezcla de té negro y especias crea una deliciosa bebida, equilibrada y aromática. Al ser servida sobre rocas, se convierte en un placer disfrutable en cualquier momento del día.



## DESAYUNOS, ALMUERZOS, COMIDAS Y CENAS



SUC. SANTIAGO | SUC. VALLE | SUC. LAS AMÉRICAS |

PRÓXIMAMENTE  
SUC. LAS BRISAS

Facebook icon @lostoreadosdelalamo

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

MENÚ EJECUTIVO POR SOLO  
**\$149**



**PLATO FUERTE A ESCOGER (1) GUARNICIONES A ESCOGER (2)**

MILANESA DE RES EMPANIZADA  
MILANESA DE POLLO EMPANIZADA  
CHICHARRÓN EN SALSA VERDE  
PICADILLO  
ASADO DE PUERCO

ENSALADA VERDE  
ARROZ  
FRIJOLES  
PURÉ DE PAPA

INCLUYE LIMONADA O NARANJADA NATURAL Y SOPA DE FIDEOS.

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.

# LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



COSTILLA DEL TIO GUILLO

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

WWW.LATORRADA.MX