

R RESIDENTE

@chefjosejuan85

@orfebrecoquinaartesana

@sigmafoodservice

Chef Ejecutivo
José Juan Rdz
JW MARRIOTT

Sigma
Foodservice

residente.mx
#foodculturemty

Especial
Gastronomía
Internacional

SigmaFoodservice
Carne Argentina
como debe ser



MONTERREY SEP - OCT 2023



Cucina Regionale **Toscana**

Dirección: Av. San Francisco núm 130
Col. Lomas de San Francisco.

**Reservaciones
al 8119675522**

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

Horario de atención

Lunes a Miércoles
1:00pm - 10:30pm

Jueves a Sábado
1:00pm - 12:00am

Domingo
1:00pm - 10:00pm



Descarga Nuestro Menú



Cortadillo de tablita de filete

 @vernaculonl  /vernaculo



Chayote tatemado

VERNÁCULO

Circuito Frida Kahlo No. 303, Distrito Armida 2do. piso
Lunes a Sábado de 1 p.m. a 1 a.m. y Domingo de 1 p.m. a 6 p.m.
RSPV 811 038 80 43

COMIENZA



LA MAGIA

Todo en un mismo lugar.

"Tu Gran Día, tal como lo soñaste" En LAS NUBES vivirás una experiencia con tiempo de calidad en donde cada foto será perfecta, cada sonrisa te acompañará desde la ceremonia, recepción, torna y un cierre único con el hospedaje en Casa de la Novia. No se exagera cuando se dice que la celebración más importante merece un lugar que ponga a todos en contacto con el cielo, rodeado por "Las Nubes".

LAS NUBES

TU DULCE TRADICIÓN



Pan GABRIEL

Tu Dulce Compañía



Libre de gluten, huevo, leche y azúcar

 pangabrielmx

 @pangabrielmx

 Pan Gabriel

**Contry · Chipinque · Anahuac · Valle
Valle Alto · Forum · Cumbres · Saltillo**

BOTANERO
LA DOÑA
DEL SUR

**DISFRUTA DE TODOS
TUS PARTIDOS FAVORITOS**



Y PAGOS POR EVENTO

**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

**CARTA
BLANCA**



**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
Israel Albornoz
@israelalbornoz
TALENTO EN PORTADA
@chefjosejuan85
@orfebrecocinaartesana
@sigmafoodservice
IMPRESIÓN
Grafotec

Contenido

15

#foodculturemty

Desayunos, Postre, Valor, Clásicos, Munch, Aniversario, De moda, Ingredientes, Productos Local, Perfiles

43

The Dream Meal

54

En portada

Especial: Gastronomía Internacional

75

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
Abisai L. Berlanga
Karla Salinas
Moisés Azuaje
Martha Gutiérrez

RELACIONES PÚBLICAS
Cristina Dávalos

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN
Alehz Alanís

DISEÑO
Leslie Estrella
Valeria Martínez

WEBMASTER
Robin Sánchez

FOTOGRAFÍA
Mikel Rendón
Israel Albornoz

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García
ADMINISTRACIÓN
Joana López
RECURSOS HUMANOS
Asael Sánchez
DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
José Carlos González

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.

Ven a conocer EL TERCER FRITES ARTOIS DEL MUNDO



FRITES  ARTOIS
by STELLA * ARTOIS

MAIN ENTRANCE

TODO CON MEDIDA

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

WWW.LOSTARASCOS.COM.MX | @LOSTARASCOS

¡EVENTOS!

Celebra Momentos Especiales con **tacos**, ¡siempre te recordarán!

CONTRATA SERVICIO DE BANQUETE



¿Tienes un evento social, familiar o empresarial con más de 60 invitados?, escaneando este QR obtendrás asesoría personalizada.

PLAZA FIESTA SAN AGUSTÍN | PLAZA ANTICA

TOTAL CHEF



TODO PARA COCINAR Y SERVIR

15

**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

Desayuno
Postre
Valor por tu dinero
Clásicos
Munch
Aniversario
De moda
Ingredientes
Producto Local
Perfiles

#foodculturemtty



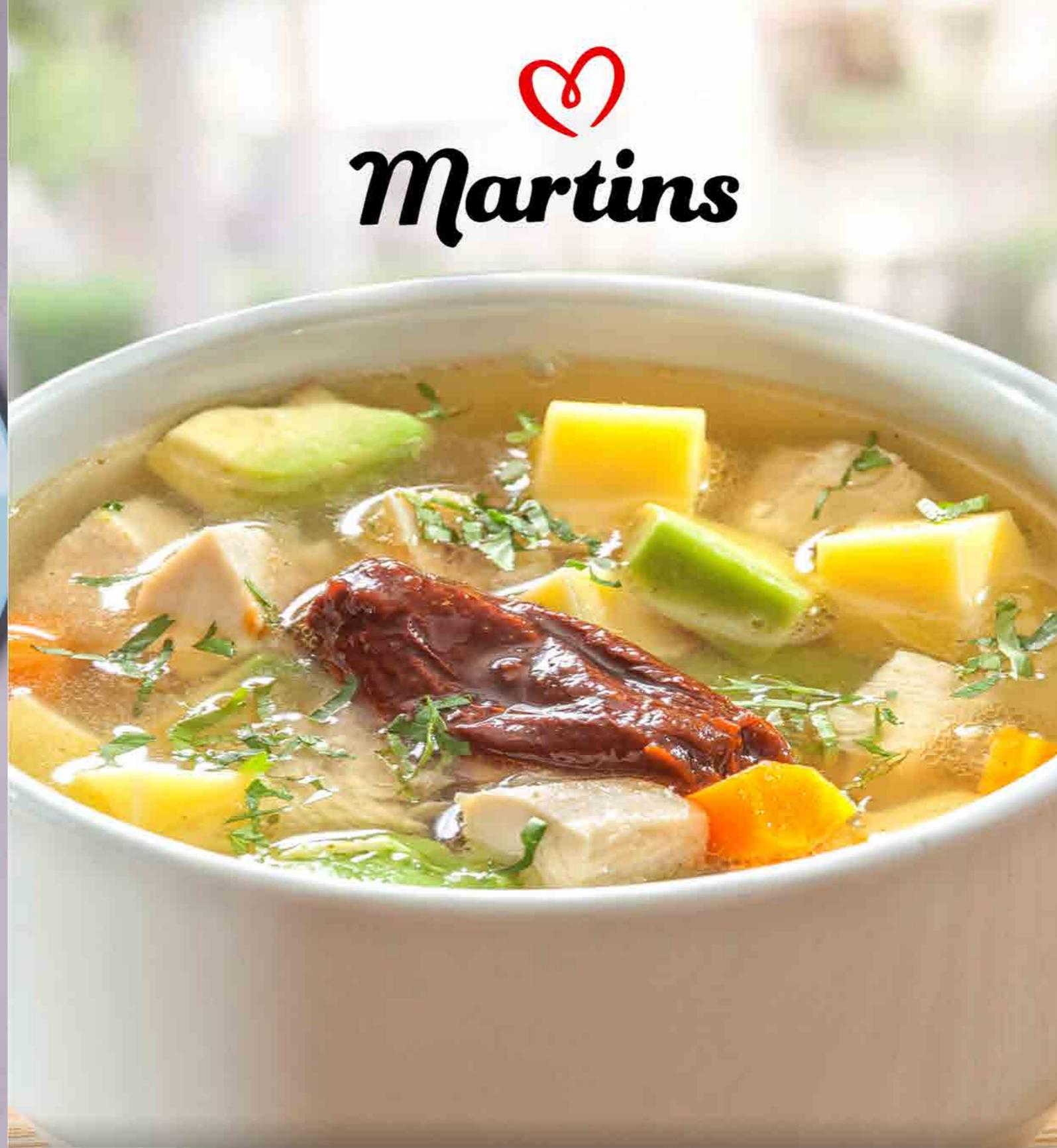
Desayuno

Hello Matina

Chilaquiles mixtos
Taquitos de crepas
Avo toast

@hellomatina

Martins



MENÚ

CONTRY • VALLE • UNIVERSIDAD • LINCOLN

Facebook and Instagram icons followed by 'Martins Restaurantes'

www.martins.com.mx

Phone icon followed by 811 999 7964



Postre

**Pastelería
Caty**

Paraíso
Ilusión
Rosca de chocolate

@catypasteleria

Tim Hortons

Nueva galleta
amaranto

Con ingredientes naturales para llenarte
de energía y sentirte ligero



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



Valor por tu dinero

Arbolitos de Cajeme

Mariscada fresca
Caldo Vichi
Taco México lindo
Tostada agasajada

@losarbolitosdecajememy

Los Arbolitos de Cajeme

Celebrando 35 años siendo líderes en la cocina del Pacífico
Tradición, sabor y experiencia que hablan por si solos.



Contamos con más de **20 sucursales** en el país y una en Estados Unidos

Sucursales Monterrey:

San Agustín - La Presa - Nuevo Sur
Anáhuac - Apodaca - Cumbres

Redes sociales

Fb. Los Arbolitos de Cajeme Monterrey
lg. losarbolitosdecajememy



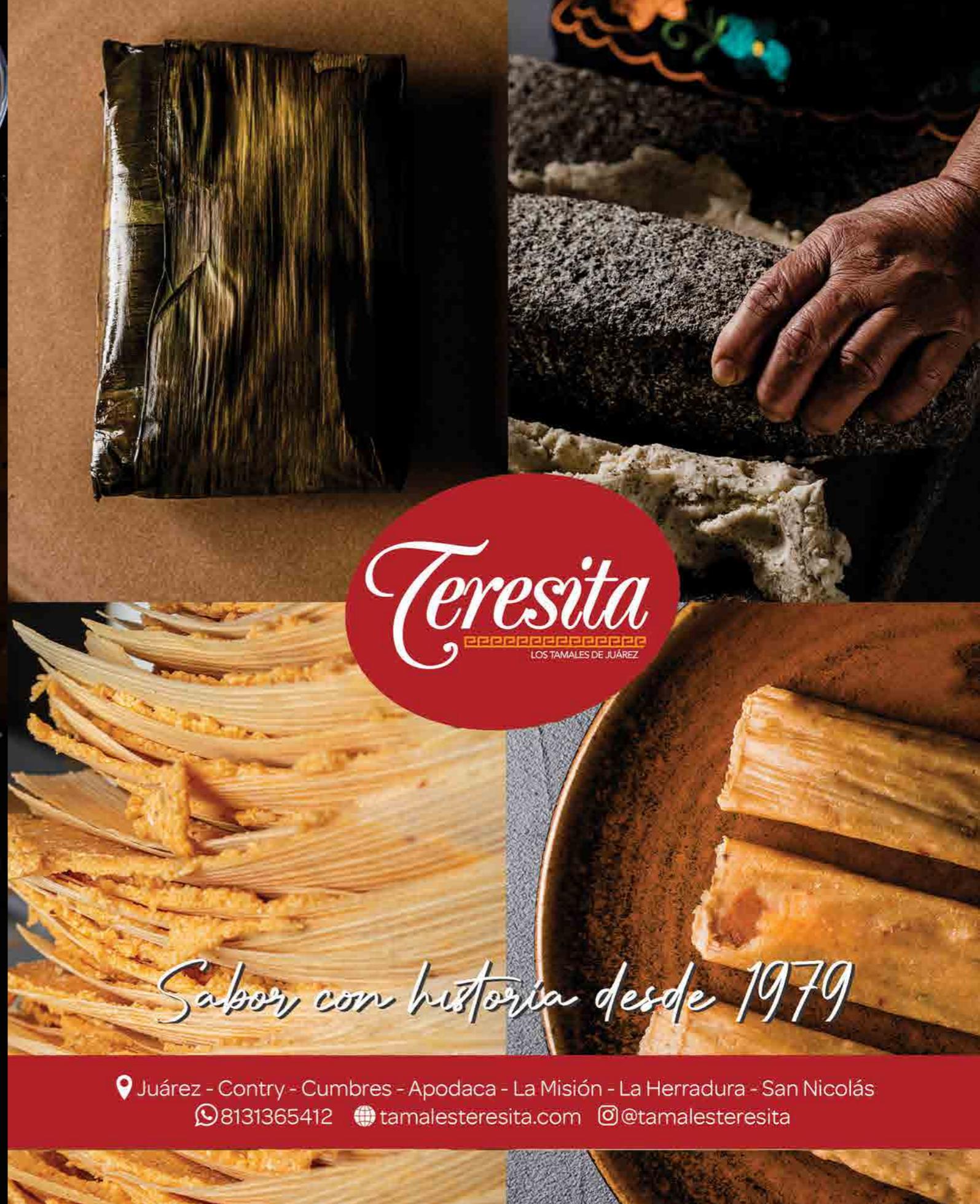


Clásicos

Tamales Teresita

Tamal borracho de carne de puerco
Tamal tradicional (Queso con frijol y chile piquín)
Tamal oaxaqueño de carne de puerco

@tamalesteresita



Teresita
LOS TAMALES DE JUÁREZ

Sabor con historia desde 1979

Juárez - Contry - Cumbres - Apodaca - La Misión - La Herradura - San Nicolás
8131365412 tamalesteresita.com @tamalesteresita



MUNCH

Munch

Reina Comfort Food

Súper Croque Madame
Pecas de coco
Ensalada mediterránea
Berry happy
Cold brew tonic

@reinacomfortfood



Pay de Limón

Un sabor que te encantará



Nuevo



Aniversario

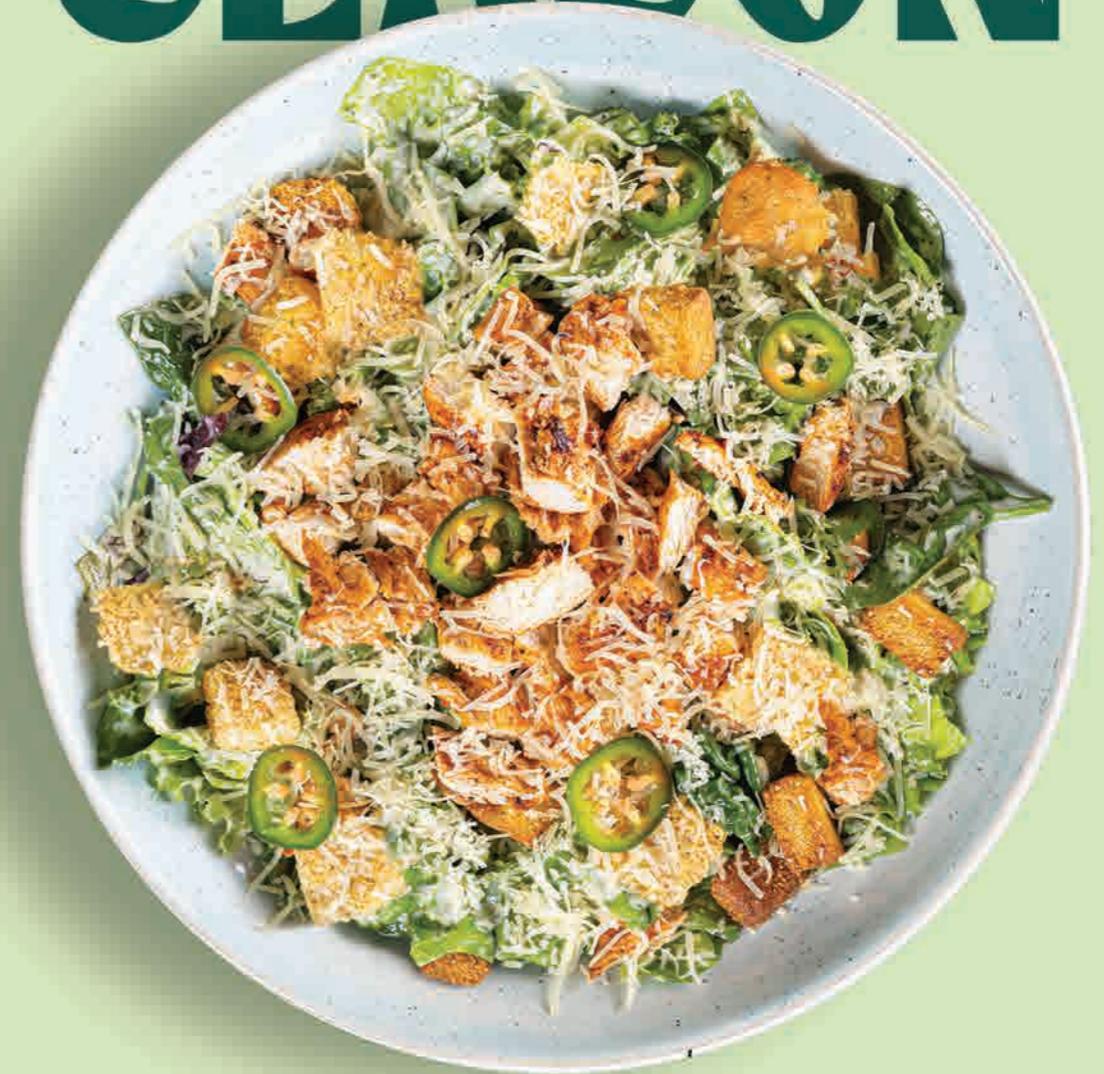
Super Salads

Santa Fe spicy
Caldo tlalpeño
Pomodoro

Comprometidos con tu bienestar, reflejado en cada uno de nuestros platillos, destacando por su frescura, su gran sabor y su enfoque en proporcionarte una nutrición balanceada.

@supersaladsmx

NEW SEASON



CÉSAR SPICY

 **Super SALADS**

  SUPERSALADSMX SUPERSALADS.COM



Aniversario

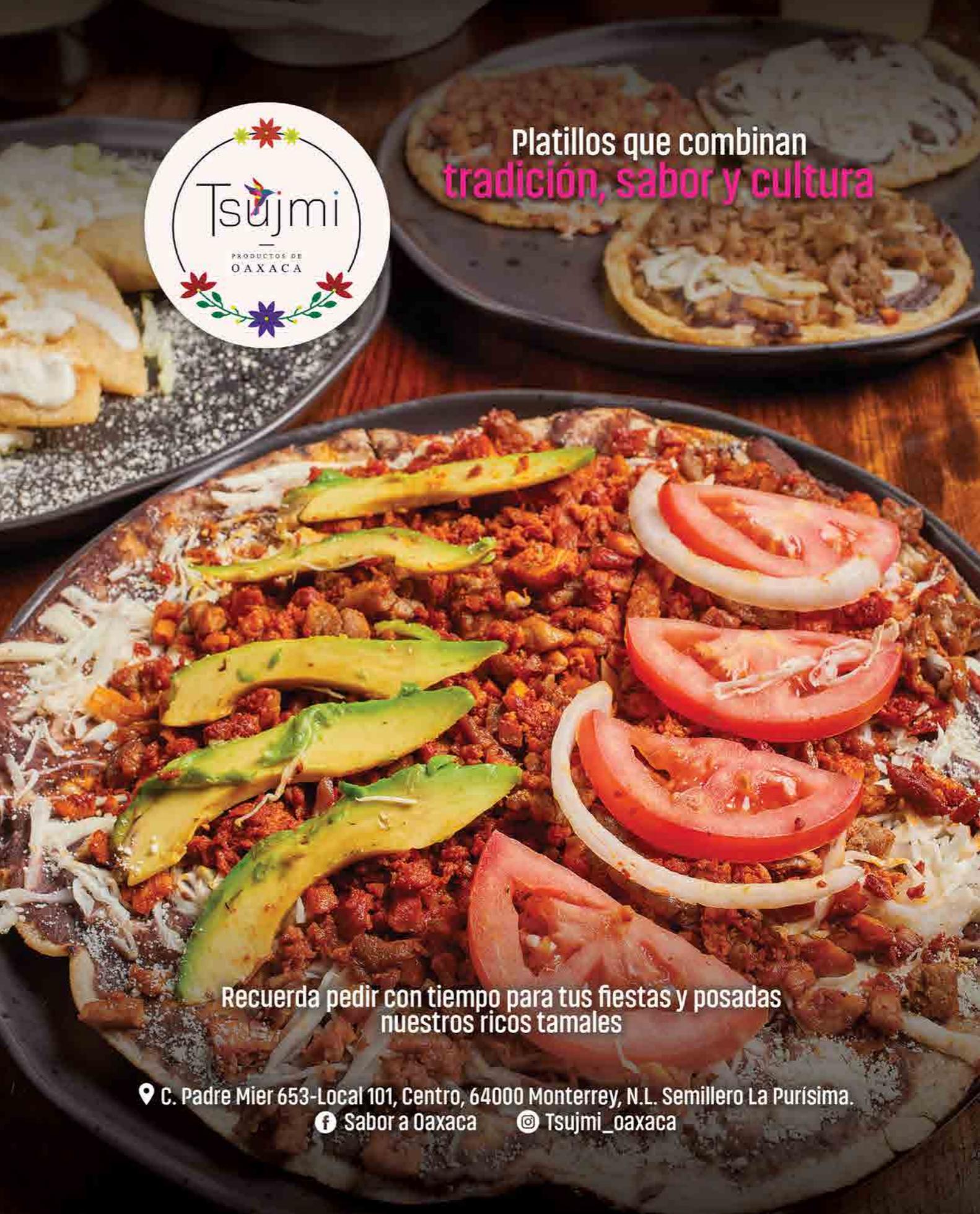
El Monchoso

Prendan las velitas y pongan los manteles largos porque en Octubre, celebramos con gusto a El Monchoso, un proyecto que este mes cumple 7 años. Inició operaciones un 23 de octubre, Arturo Villegas Martínez y Azucena Palacios, son quienes llevan la batuta actualmente de este restaurante que nos deleita con platillos deliciosos en el municipio de Santa Catarina.

@elmonchoso



Platillos que combinan tradición, sabor y cultura



Recuerda pedir con tiempo para tus fiestas y posadas nuestros ricos tamales

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

Sabor a Oaxaca

Tsuji_oaxaca



Night

La Tambora

Tradito mixto
Tostada ahogada
Cevichadas de pescado

@latamborasur



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

@los_legendariosmty@loslegendarios_romulogarza@los_legendarios_universidad@los_legendarios_leones@loslegendarios_fleteros



Ingredientes

Carl's Jr

Steakhouse Burger

- Pan
- Tomate
- Lechuga
- Crujientes tiras de cebolla
- Queso Suizo
- Salsa A1
- Aderezo Blue Cheese
- Papas

@carlsjrmex

Carl's Jr.[®]

PRESENTA:
PARA PALADARES EXIGENTES

STEAK HOUSE

—| BURGER |—

CON CRUJIENTES TIRAS DE CEBOLLA, BLUE CHEESE,
QUESO SUIZO Y SALSA A1



 Carl's Jr.[®]

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



Producto Local

En este número te presentamos tres marcas con deliciosas opciones para que disfrutes de una manera saludable, en compañía de tu familia y amigos. Estos productos son para que te consientas sin culpa y lo mejor, es que los puedes encontrar en Monterrey y su área metropolitana. ¡Consume local!

- @palssnacksmx
- @morama.mx
- @yooji.foods

OCTUBRE CON CAUSA

TÚ TAMBIÉN PUEDES APOYAR LA LUCHA CONTRA EL

CÁNCER DE MAMA

ÚNETE A LA CRUZ ROSA APOYANDO CON TU DONACIÓN AL FINALIZAR TU COMPRA

DONA

\$1

\$5

\$10

\$20



LA CAMPAÑA DE DONACIÓN "OCTUBRE CON CAUSA", SE REALIZA EN COLABORACIÓN ENTRE CRUZ ROSA, A.S.P., Y DONA TOTA. CONSULTA LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LA CAMPAÑA EN WWW.DONATOTA.COM.MX. TICKET EMITIDO POR DONA TOTA CORRESPONDIENTE A LA CAMPAÑA DE COLABORACIÓN "OCTUBRE CON CAUSA", NO CONSTITUYE UN DOCUMENTO O RECIBO FISCAL, LOS CUALES NO FORMAN PARTE DE LOS FACTURABLES, TAMPOCO DEDUCIBLES DE IMPUESTOS. LA VIGENCIA DE LA CAMPAÑA INICIA A PARTIR DEL 01 DE OCTUBRE DEL 2023. PARA MÁS INFORMACIÓN VISITA NUESTRO BLOG EN WWW.DONATOTA.COM.MX



Bartender

Alejandro Leija

¿Cuál es tu ciudad de origen?

Soy originario de Monterrey, Nuevo León.

¿Cuánto tiempo llevas en el mundo del Bartender?

Tengo 3 años en la industria de la hospitalidad.

¿Cómo iniciaste y/o de quién aprendiste?

Comencé como bartender en un restaurante de cocina mexicana, donde conocí a mi amigo Jorge Pérez, quien me enseñó sobre el oficio, bases, limpieza y disciplina.

¿Qué es lo que más te satisface de tu trabajo?

Son muchas las cosas que me hacen sentir satisfecho en mi trabajo, pero la principal es conocer tantas personas a lo largo de este bonito viaje y sobre todo poder recibirlos y atenderlos como se merecen.

¿Qué le recomiendas a las personas que quieren iniciarse como Bartender?

El éxito no llega siendo eficiente solo 8 horas diarias, y no hablo sobre tu trabajo, hay que leer, trabajar en ti mismo, aprender de tu equipo y compañeros. Hay muchos lugares en los que parecerá divertido ser bartender, pero conforme avances te darás cuenta que realmente si es un trabajo divertido, pero también forja carácter, requiere sacrificio y mucha disciplina para lograr avanzar día con día.

¿Qué drink recomiendas para esta temporada?

Yo soy muy whiskero, pero para refrescarse del clima tan complicado de Monterrey, te recomiendo un *Moscow Mule*. ¡Salud!

@justcallmeleija



ESPECIALISTAS EN SUMINISTRO
Taquerías • Restaurantes • Mayoreo

CARNE MAQUILADA A TUS NECESIDADES

- Res
- Puerco
- Pollo



**COTIZACIONES
Y PEDIDOS**

8262640010
8261293675



**SERVICIO
A DOMICILIO
GRATIS**



**Soluciones
Cárnicas La Silla**

Chef

@elchilaquero

Manuel Narváez



¿Cuál es tu ciudad de origen?

Monterrey, Nuevo León

¿Cómo y cuándo inició el proyecto?

El proyecto inició en la colonia San Jerónimo, en Diciembre del 2020, en épocas de pandemia.

¿Con cuántas sucursales cuentan y dónde se ubican?

Hoy en día contamos con dos sucursales: Plaza Periférica en San Jerónimo y Avanta Gardens en San Pedro Garza García.

¿Cómo describirías el concepto de El Chilaquero?

Buscamos traer nuestra cocina mexicana tradicional con un toque vanguardista y contemporáneo.

¿Qué consideras que es lo que más le gusta al público regio de la variedad en El Chilaquero?

Definitivamente nuestros chilaquiles del norte, que son: chilaquiles en salsa verde cremosa de la casa, servidos con chicharrón prensado y huevo estrellado, acompañados con frijoles con veneno y aguacate. También los tacos de birria de res que vienen servidos con su consomé de birria para chopear y una salsa de piquín limón.

ElChilaquero

@elchilaquero

Charla entre amigos

Carlos Zapata

@foodie_guru_mx

COCINA INTERNACIONAL

Con todo esto del *nearshoring*, este tema de la cocina internacional se va a poner más bueno que el sushi de trompo con queso asadero gratinado que se vende en nuestro hermoso Monterrey.

Como decía aquel comediante ¿Cuál codos?, nosotros viajamos a los mejores lugares, gastamos en buenos restaurantes y pagamos siempre por lo mejor. ¡No nos andamos con chin....eras!

Cuando se acaba el viaje llegamos en modo genios, artistas, magos, creando de todo... que si la trattoria italiana, el bistró francés y no se diga un izakaya japonés; lo tuneamos bien bonito para que tenga nuestra deliciosa pincelada regia, para ponerlo entre ceja y oreja dentro de la categoría de cocina internacional.

Más esto no es crítica ni mucho menos, es un orgullo de ser del norte y más bonito ser envidia de los mirones que saben que nuestro ingrediente secreto está en nuestra hospitalidad y esencia de siempre ser únicos, lo cual hace que hasta el mismito André-Pierre Gignac ya tenga como crepa favorita la de gloria de Linares derretida con chispas de orégano de Higueras.

Pero bueno, volviendo al tema; no todas las pastas llevan un aceite de chile ancho y no todas las hojas de parra llevan cabrito deshebrado, también Monterrey tiene y seguirá teniendo propuestas únicas autóctonas y son aquellas que conservan los ingredientes nativos los cuales aterrizan en el Aeropuerto Mariano Escobedo y en nuestros paladares trotamundos abriéndonos nuevamente aquella experiencia que pagamos en euros o en yenes cuando andábamos en el viejo mundo.

Esperemos que a nuestro padrino Elon Musk, quien se declaró fan de los hot dogs en el podcast de Joe Rogan, le guste la cocina internacional que vendemos después de las 12:00 a.m. en nuestro emblemático Barrio Antiguo, coronando su fanatismo con ruffles de queso, salchicha ponderosa envuelta en tocino, champiñones al ajillo, pico de gallo y salsa catsup.

La ciudad de las montañas es y será por siempre una meca gastronómica fusión y punto. Digamos que somos genios, artistas, magos y máquinas creativas para innovar platillos basándonos en nuestra esencia fusión.

Sayonara compadre
Arrivederci primo
Au plaisir carnalito



¡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](https://www.instagram.com/residentemty) | [f residentemx](https://www.facebook.com/residentemx)

THE WESTIN
MONTERREY VALLE

BODAS DE ENSUEÑO

El comienzo de sus historias.

43

En este número, Residente presenta una selección de platillos al estilo internacional, mismos que nos harán viajar por diversas partes del mundo a través de cada bocado. Sin más...

Enjoy your meal!
Bon appétit
¡Buen provecho!

The Westin Monterrey Valle

Av. Manuel Gómez Morán y Río Missouri, Punto Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.
T: 81 2713 3100 | reservaciones.mtywi@aimbridgelatam.com | [f](#) [@](#) @westinmonterrey

The Dream Meal



Fried Calamari & Pollock's Alioli

SIBAU

Comenzamos esta comida de ensueño, con un platillo digno de admirar y disfrutar. Una obra de arte comestible que consta de calamares fritos acompañados de coloridos aderezos, los cuales le otorgan un distintivo visual y original. En cuanto a sabor sin duda un manjar y como experiencia es algo totalmente único.

LA COLONIA

TOTOABA ZARANDEADA



“HECHO EN CASA”

RSVP

81 1359 4039

BOSQUES DEL VALLE #110, COL. BOSQUES DEL VALLE

  @LACOLONIASANPEDRO

Lasagna Ai Pistacchi

Arlecchino Cucina Spettacolare

Como segundo plato, un representante de la cocina italiana. Esta deliciosa lasagna; acompañada de salsa artesanal bechamel y para el toque fantástico, pistache, queso parmesano y mozzarella. En definitiva, la fusión de sabores es toda una experiencia que tienes que probar.



Ribeye en costra de tuétano al piquin,
con papas a la Mexicana



nuevefuegos



Nueve Fuegos

Trébol Park

Lázaro Cárdenas 2424 L19

San Pedro Garza García

Tel. (81) 2317 4050 y 51

www.9fuegos.com

[f/9fuegos](https://www.facebook.com/9fuegos)

[@8123509131](https://www.instagram.com/9fuegos)

Paella mixta

Paellas Sotomayor

En esta ocasión, España es la responsable del plato fuerte con esta exquisita paella, compuesta por muslo de pollo, costilla de cerdo, almeja, camarón, chistorra, tocino y una mezcla de verduras que la vuelven perfecta para este menú con sello internacional.



LAS PAMPAS

RESTAURANTE PARRILLA

EL DE TODA LA VIDA

Manteniendo intactos la calidez en el servicio, el sabor y la calidad que nos caracterizan desde 1960



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

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



Golden Cake

La Torrada

Para el cierre de este recorrido de cocina internacional, otra obra de arte para deleitar tu paladar. Un delicioso Golden Cake, creado con suave pan de vainilla, capas de dulce de leche, pinceladas de queso crema, chocolate blanco, caramelo incrustado y oro de 24k, te aseguramos que lo disfrutarás en cada bocado y en efecto, en este postre ¡Todo lo que brilla es oro!



CASA
PADRE
MIER

ORGANIZA TU
EVENTO
CON NOSOTROS

81 1990 1592

@CASAPADREMIER

PADRE MIER #970
COL. CENTRO, MTY, N.L.

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.



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

Sigma
foodservice



@chefjosejuan85

@orfebrecocinaartesana

@sigmafoodservice

En portada



Carne Argentina como debe ser

Una de las carnes mundialmente reconocida por su calidad y sabor es la de Argentina y es que es imposible resistirse a un buen corte, jugoso, con una buena cocción y sus respectivas guarniciones.

En México se tiene una gran aceptación debido a la cantidad de propuestas gastronómicas que se han posicionado dentro de nuestro territorio, brindándonos un poco de lo que es la carne argentina. Sigma Foodservice, es parte de esta transición y aceptación, gracias a sus productos de importación, que llegan a nosotros con alta calidad y frescura para deleitarnos con toda la tradición e identidad culinaria de Argentina.

Sigma Foodservice, trabaja con excelentes proveedores de ganado; que se especializan en crianza de reses y procesos, para que pueda llegar a nosotros un producto que cumpla con los estándares de calidad más altos del mercado. Dentro de las opciones que nos ofrecen podrás encontrar: Bife ancho, bife

angosto, bife de lomo, tapa de cuadril, colita de cuadril, corazón de cuadril y entraña, con los cuales podrás conocer el auténtico sabor de Argentina.

Desde la Pampa, directo a tu casa

Desde el 2018, Argentina es el 6º productor más grande de carne bovina y se producen más de medio millón de toneladas las cuales se distribuyen dentro y fuera del mismo país.

Para Sigma Foodservice, es de gran importancia cada proceso para mantener la calidad, suavidad, jugosidad y sabor, por eso recomienda que estos cortes sean preparados bajo cocciones lentas y homogéneas, ya que con esto se preserva la esencia. Esto por ser provenientes de razas británicas que han sido criadas en la Pampa, Argentina.



Entrevista

Chef José Juan Rodríguez

Un chef apasionado por la cocina con una trayectoria de 17 años en grandes hoteles de Monterrey y la Riviera Maya.

Enamorado de la gastronomía mexicana, tanto que colaboró en la apertura de un restaurante con ese concepto en Santiago de Chile y actualmente Chef Ejecutivo del prestigioso restaurante Orfebre Cocina Artesana del JW Marriott en San Pedro Garza García.

Entrevista: Alehcz Alanís
Fotografía: Bob Zamudio

¿Cuál es tu ciudad de origen?

Monterrey Nuevo León

¿Qué fue lo que te inspiró para especializarte en la cocina?

Todo comenzó cuando estaba en la secundaria, en el periodo de vacaciones trabajaba en locales de comidas que se encontraban cerca de casa. Recuerdo que en un local de hamburguesas me asignaron como ayudante de mesero pero a mí no me gustaba tanto y a la hora de la comida, el dueño del local nos decía que cada quien tenía que preparar su hamburguesa para no molestar a los cocineros; de ahí partió el gusto por cocinar que hasta pedí me cambiaran a la cocina, fue algo tan natural y real.

¿Cuál es el tipo de platillos que más disfrutas realizar? ¿Y por qué?

Disfruto bastante cocinar platillos de mi creación, en especial en mis cenas maridaje, porque detrás de cada menú existe una investigación y una referencia, esto me nutre mucho como cocinero, me hace crecer y madurar ya que inconscientemente voy creando estándares de calidad a mi propio criterio al cocinar.

¿Cuál ha sido el mayor reto al que te has enfrentado en tu trayectoria?

Sin duda alguna la apertura de JW Marriott a mitad de la pandemia. Abrir el mejor hotel de la ciudad fue una experiencia bastante dura pero satisfactoria. Hoy volteo a ver todo el gran trabajo que hemos hecho y estoy feliz.

¿Qué es lo más importante a la hora de elaborar un platillo?

Hacerlo con seguridad, con argumentos y criterios sustentables, cuando se hacen platos sin estos elementos el resultado no termina armónico ni en colores, ni en texturas, ni en sabores, ni en arte.

¿De qué manera un chef puede ser creativo?

La investigación, la referencia y la pasión es la clave. En mi caso, las 24/7 estoy relacionado con la cocina, desde sabores y/o arte en el plato.

¿Existe algún chef al cual admires? ¿Cuál y por qué?

Sí, Sergi Arola. Él es catalán, es nuestro chef asesor del grupo *Aimbridge Latam*, independientemente de sus estrellas Michelin a lo largo de su carrera.

Él es un chef muy apasionado y es divertido cocinar en conjunto. Además siempre está ahí para resolver dudas o para dar algún consejo culinario e incluso personal.

Por último: ¿Qué platillo representa a Nuevo León y por qué?

Te podría decir que el cabrito o el asado de cerdo, pero creo que me quedaría muy muy corto. Más que un platillo, en general yo creo que nos representan más las técnicas de cocción que utilizamos aquí en el norte; me refiero a el tatemado, el cocinar con brasa, a flama directa, a flama indirecta, en pozo, con mezquite, ahumado y el guiso con manteca de cerdo. Eso es Nuevo León, eso es lo que nos distingue y lo que hace a nuestros platillos típicos.

SPG

MTY
PTE

MTY
SUR



Mr. Pampas

Picaña
Tomahawk
Ensalada de fresas
Piña con canela

@mrpampasmtty



VALLE

81 8335 4559

GARZA SADA

81 1234 3313

CITADEL

81 3128 3932

mrpampasmtty



Kurai

Kurai chicken
Pollo almendrado
Pharr roll

@kuraimty

LA ESENCIA DEL NORTE *en Lázaro Cárdenas*



**SABOR
DEL NORTE**

**LOS
HIDALGOS**
EST. 2010

📍 LÁZARO CÁRDENAS | T. 81 2633 8315

📍 GÓMEZ MORÍN | T. 81 1213 1537

f LOSHIDALGOS

📷 /LOSHIDALGOS



MTY SUR



4REAL



Mia Italia

Pasta tartufata
Pay de plátano
Focaccia
Salmón Siciliano

@mia.italia



MIA ITALIA
Cucina all Forno di Legna



SANTIAGO
MORELOS 104, SANTIAGO,
67300 SANTIAGO, N.L.
T. 81 2451 4519
GARZA SADA
GARZA SADA 2850-S, ALTA VISTA,
64840 MTY, N.L
T. 81 2710 7214

@MIAITALIAM
 @MIA.ITALIA
 8124034323



Enrique & Tomás

Experiencia del jamón
Pulpo cantábrico
Fideuá de róbalo

@enriquetomas.sp

NAPOLI 15 AÑOS CONTIGO

El 4 de octubre cumplimos 15 años de haber iniciado esta aventura en las que nos han acompañado cientos de colaboradores y miles de clientes.

Sabemos que nunca habríamos llegado tan lejos de no haber sido por la preferencia de cada una de las personas que nos han elegido para hacernos parte de su vida.

Gracias a ustedes hoy somos más fuertes que nunca.



MTY
SUR



4REAL

Gallo Nero

Diletto di pollo (220gr)
Spaghetti carbonara toscana
Linguine amatriciana

@nero.gallo

CHAMATORRE



EL CHAMALITO

mariscos & cheve

AL PSSSTOR

SERVICIO COMEDOR, PARA LLEVAR Y A DOMICILIO

MICRÓPOLIS

(81)1360-4725
(81)1360-4985
Av. Eugenio Garza
Sada #3820

VÍA PUERTA DE HIERRO

(81)1357-4689
(81)1357-4690
Ave. Paseo de los Leones #9002
Col. Av. Puerta de Hierro

VISTA HERMOSA

(81)2315-0500
(81)2557-0785
Terranova #504, Vista Hermosa



Escanea para ver el
MENÚ COMPLETO



SPG

MTY SUR

MTY PTE

4REAL



Mon Paris

L' Americain
Basquaise
Escargots

@monparismx

Pizza Studio

CUCINA ITALIANA



Paralelo Obispado

BELISARIO DOMÍNGUEZ 2725
MONTERREY, N.L OBISPADO, 64060

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

RSVP



SPG

4REAL

Fogo de Chão

Alcatra (Top sirloin)
Picanha
Rack de cordero

@fogodechaomx



merenderotino1957
www.merenderotino.mx



Santiago - Cumbres - Contry - La Pista
TRADICIÓN NORESTENSE DESDE 1957

SPG



4REAL



Palestino Libanés

Surtido
Hojas de parra
Kepe
Tabbule

@palestino_libanes



Gran Invernadero

EL GRAN SABOR TRADICIONAL
DE NUEVO LEÓN



RIB EYE Y SOPA DE FIDEO
CON FRIJOLE NEGROS.

Av. Morones Prieto #2808 Col. Del Carmen, Monterrey, N. L.

Tel. 8181430369 y 70

811 631 72 99



@elgraninvernaderomty

PUNTO A/II

MOBILIARIO | DISEÑO FLORAL | COORDINACIÓN

Contamos con mobiliario de la más alta calidad, diseñado y fabricado para todo tipo de evento



Diseñamos y creamos el mejor ambiente, materializando todas tus ideas; somos expertos en la organización, decoración y producción de tu evento.

75

Mixología
Cerveza
Vino
Café

Bebidas

Cerveza

Disfrutando ando

Por: Aldo Pantoja

@hablemosdevidaycerveza



Kimera

Directamente de la costa de Ensenada, cerca del malecón; Kimera Oatmeal Stout ya tiene en su haber y sus vitrinas medallas ganadoras en su estilo. La última fue otorgada en la pasada copa cerveza México 2021 ganando la presea dorada.



45 Grados

Es una cerveza que nace de la colaboración de meta brew con Jonás de plastilina mosh. Una lager alemana con mucha consistencia en sus granos y su sutil lupulado floral que rompe los estereotipos regios, ideal para maridar con un ceviche tropical mixto.



Extra Pale Ale v3

De las mejores cervecerías de Baja California y México, llega extra pale ale v3 de cervecería cardera. Con un estilo ya definido muy aceptado por muchos de los consumidores locales y nacionales, esta cervecería ha logrado posesionarse en el gusto exigente de la gente, está bien balanceada y es ganadora de medallas en Copa México.



Little Red Chepe

Cerveza también colaborativa con las cervecerías gardenia de Chihuahua y Bruer de Ensenada, Baja California se unieron para crear un homenaje al tour por ferrocarril en la Sierra de Chihuahua y su locomotora ya muy conocida el chepe lugar emblemático de México plasmado en una cerveza session red I.P.A.



Misteriosa I.P.A

También de Ensenada, Baja California; una I.P.A que tienes que probar. Es el clásico estilo americano, bien elaborado, con el carácter lupulado, frutal-herbáceo y gran balance entre lúpulo, grano y alcohol. De cervecería Doble "C" y ganadora de la medalla a mejor cervecería mediana 2017. Es parte de la cultura cervecera local, una comunidad de calidad cervecera.



LA TRADICIÓN DE SABORES

SUC. SANTIAGO

SUC. VALLE

SUC. LAS AMÉRICAS

SUC. LA RIOJA

PRÓXIMAMENTE

  @LOSTOREADOSDELALAMO

“PRESS PLAY x @ELMIXOLOGO”

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

Exploding

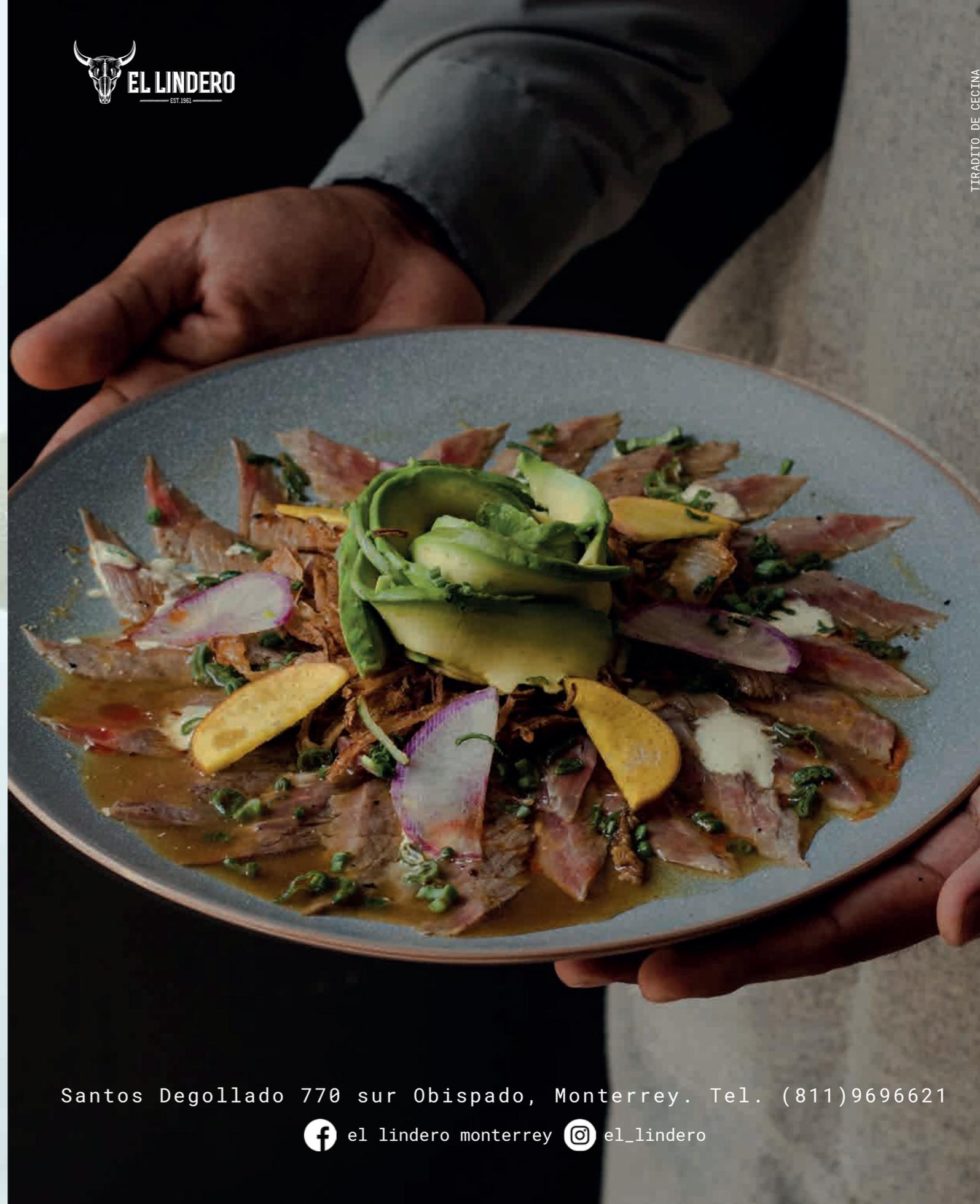
Licor 43 Horchata
Navajas Ron de Jalisco
Especiado
KoltBrue x CAFFENIO
Conejos Turin
Tinta de Papantla x @
ELMIXOLOGO

Golden hour

Mezcal33 Reposado
Garcí Crespo Reserva de
Tehuacán
FABBRI Zenzero
Bee's Knees Spicy Honey
Aleppo x @ELMIXOLOGO

Vampire

Tequila Entremanos Blanco
Coldpress Betabel/
Naranja/Zanahoria x
AVOCALIA
FABBRI Amarena
Tahiti Limeleaf +
Pinkpeppär
NORDUR Artic Sea Salt
Aceite de Toronja x @
ELMIXOLOGO



TIRADITO DE CECINA

Santos Degollado 770 sur Obispado, Monterrey. Tel. (811)9696621



el lindero monterrey



el_lindero

Vino

HENRI LURTON

Bodega: Henri Lurton Ensenada, Baja California

Por: @anahiojeda.somm

@contrabarra

@henrilurton

Chenin centenario-reserva:

Vino blanco chenin blanc fermentado en barricas nuevas de roble francés, con color amarillo brillante y ribete dorado. Complejidad aromática con azares, lavandas, brioche y tostados. Gran persistencia en el paladar y notas minerales. Ideal para acompañar con paella cargada de pulpo, calamar y mejillones.

Vino naranja:

En términos simples un vino de uva blanca (Chardonnay en este caso) con proceso de tinto ya que se suele macerar con sus pieles y no tiene proceso de filtración. HL ofrece este vino con notas de manzana, especiado (canela, clavo) y brioche; con un cuerpo medio, versátil y un paso por boca equilibrado. Ideal para acompañar con Wonton de camarones o verduras con queso.

Nebbiolo:

Tinto afrutado con un reposo de 9 meses en roble francés siendo el causante de elegantes notas ahumadas y tabaco fresco, este reposo además regala una acidez equilibrada cuerpo medio y final especiado. Ideal para acompañar con queso brie, betabel rostizado, un toque de arúgula y aceite de trufa.

Cabernet sauvignon:

Con intensidad de color en tonos granates y destellos de rubí; aromas a frutos negros, su característica nota de pimienta, ligeros ahumados y fresco aroma a eucalipto son el resultado de 18 meses en roble francés nuevo, este tiempo de añejamiento hace un vino suave en boca pero con cuerpo denso y elegante. Perfecto para acompañar un cordero con reducción de jerez y un toque de romero.

Petit syrah:

Vino con complejidad aromática que van desde lo especiado como los clavos de olor y la pimienta roja, pasando a lo floral como pétalos de rosa y sus frutos negros maduros: en boca es fresco y sus taninos son redondos y aterciopelados debido a sus 18 meses en roble francés.



Sucursal El Flotante Villa

Juárez 504, Santiago,
67310 Santiago, N.L.



Sucursal Presa La Boca

Antigua Carretera Nacional 257,
San Javier, 67300 Santiago, N.L.

Café

Otoño Mala Hierba

@malahierba.mty

Mala tonic:

Una bebida característica de la cafetería que inicialmente salió en nuestro menú, acompañada de naranja y romero. El mala tonic, es para quien busca probar una bebida de sabor dulce, frutal, con acidez presente, esto mediante nuestro café veracruzano tostado por tres fases tostadores.

Tinto de verano:

Una bebida sumamente popular en el sur de nuestro país y que nos enorgullece presentar como especialidad en nuestra casa, tu cafetería. Con una preparación sencilla pero que al combinarse es una explosión de sabores ácidos y dulces, que lo vuelven sumamente refrescante.

Taro latte:

El taro es uno de los favoritos en la sección de bebidas con y sin café, su dulzor y color característico le dan esa presencia ya sea en frappe, frío o en las rocas. Si no eres un consumidor habitual de café esta bebida queda perfecta para acompañar y puede ir sin o con espresso.



BRUTAL

KITCHEN / BAR

AV. DEL ESTADO #223, MONTERREY, MÉXICO.



DEVORAR HASTA SACIAR.

07/10/23

Sazón literario



“Una comida bien preparada tiene sabores delicados que hay que retener en la boca para apreciarlos”

Tennessee Williams

EL DÍA DE MUERTOS SE VIVE EN EL

Palax



Palax
24
HORAS

   @palax_restaurante

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

LITO



Rib Eye

Rappi **UBER** eats
PEDIR DIRECTO ES MÁS BARATO

f HUAJUCO GRILL
@HUAJUCOGRILL

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

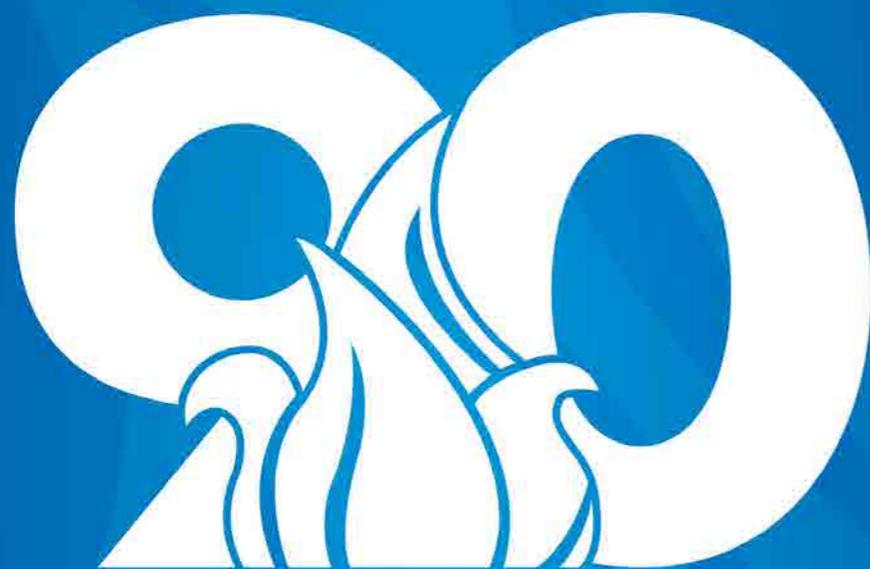
VALLE

Av. Alfonso Reyes #400 L-17
Fracc. Rincón del Valle
San Pedro, N.L.
☎ (81) 8336-5670 | 📞 81-2759-7560
Servicio a domicilio

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

SIEMPRE UANL



ANIVERSARIO

1933 UANL 2023



UANL



La
excelencia
por principio
la educación
como instrumento

89

Platillos icónicos de Nuevo León

El pasado martes 20 de junio, se llevó a cabo el evento de lanzamiento de nuestro Volumen V del libro “Platillos Icónicos de Nuevo León”, disfrutando en el hotel Hilton Monterrey ante más de 350 invitados de la industria restaurantera local y acompañados en el estrado por el Director de CODETUR y la Directora del Patronato del Festival Internacional Santa Lucía.

En esta edición se incluyen más de 40 platillos que fueron seleccionados según la preferencia del público regiomontano, que destacan por su sabor y tradición.

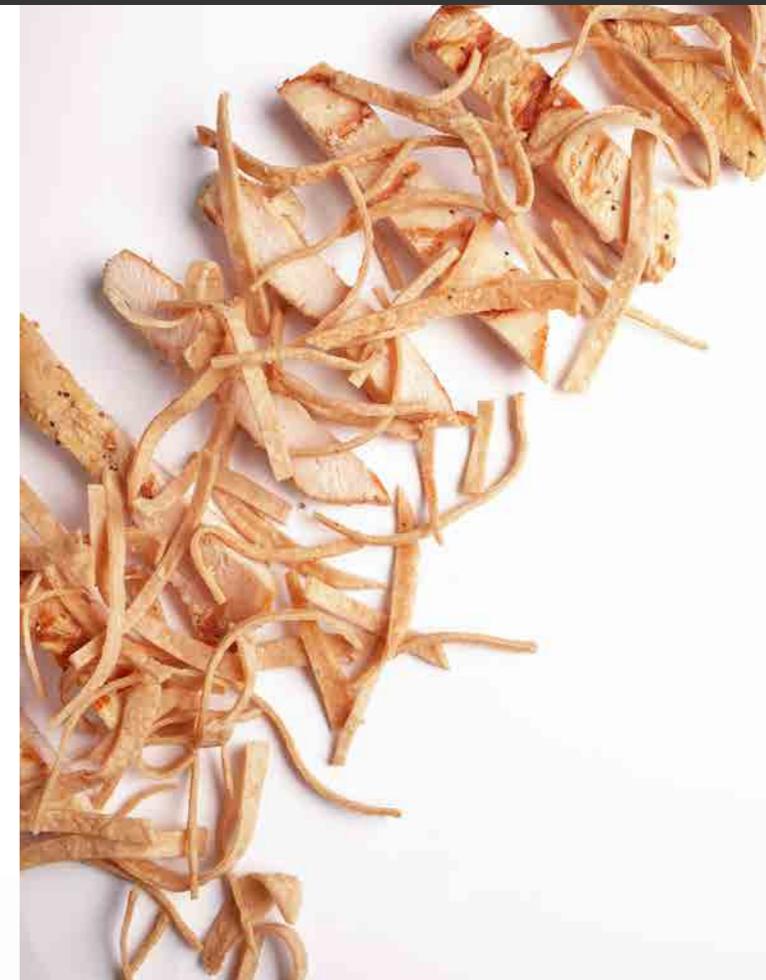


9 Fuegos ▲

La Colonia ▼

Hotel Hilton ▲

Super Salads ▼





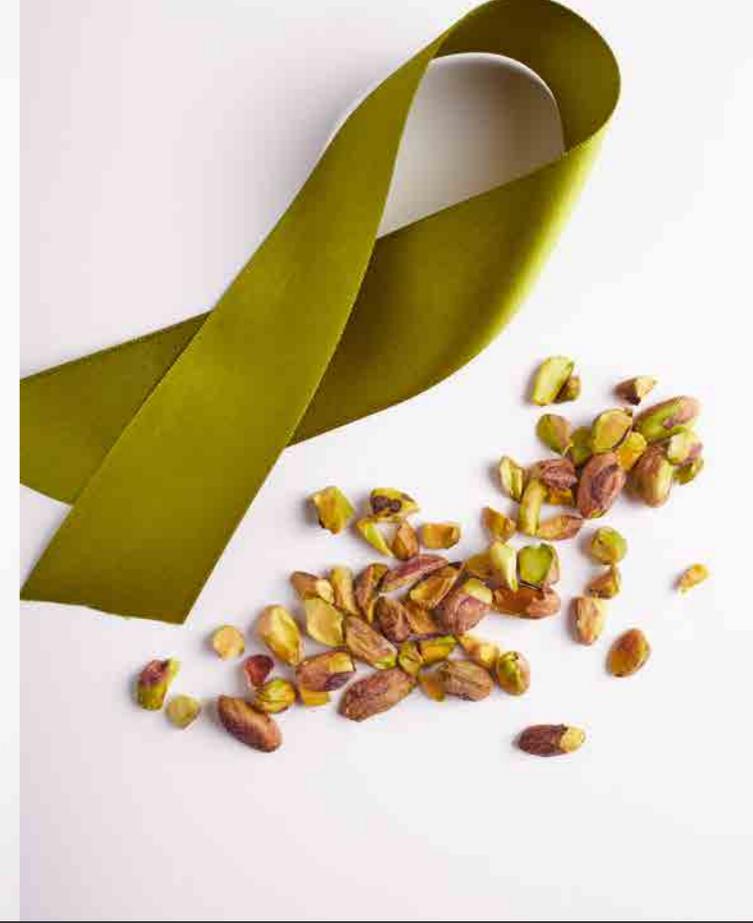
Mia Italia ▲

Pizza studio ▼



La Divinata ▲

Helados Sultana ▼



Sazón literario



“La comida para ser perfecta, debe ir acompañada de una buena compañía”

Anónimo



☎ 81 24 51 43 11 📷 casa_abuela
📍 Morelos 112, Centro, 67310 Santiago, N.L.

CUCINA ITALIANA
CANTINETTA
de il Duomo

« [Arboleda] : Segundo piso »

• GRUP PASTA •

Guadalajara - Querétaro

il Duomo

@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 HORNOS CAVA



GAONERA CON MONTADITO DE CHICHARRÓN PRENSADO

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

WWW.LATORRADA.MX