

**R** RESIDENTE



@chefarizpe

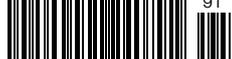
@sigmafoodservice

@57mares.sf

**residente.mx**  
#foodculturemty

**Especial**  
Un recorrido por los sabores  
del mar que ofrecen los  
restaurantes regios

**57 Mares**  
Hablemos de  
pescados y mariscos

91  
  
MONTERREY | MAR - ABR 2023



Diseño  
que inspira  
*creatividad*

NUEVO

## Refrigerador KitchenAid®



el protagonista de tu *cocina*  
con bandeja deslizable en acabado de madera y repisa plegable

Descúbrelo en  
**KitchenAid®**  
POP UP STORE  
PUNTO VALLE

Disponible en [kitchenaid.mx](https://kitchenaid.mx)



*comparte*  
**EN LOS MEJORES**  
*momentos*

# 50%

**DOCENA**  
GLASEADA  
ORIGINAL<sup>®</sup>  
Y SABOR  
FRESA

DE VENTA EN:



WHATSAPP  
800 008 0088



APP Y WEB  
tienda.krispykreme.mx



TIENDA



Promoción válida el 12 de abril, y del 28 de abril al 1 de mayo del 2023. La promoción no aplica con otras promociones ni descuentos. Sujeto a disponibilidad o hasta agotar existencias en tienda. La promoción aplica en todas las tiendas Krispy Kreme, Delivery Krispy Kreme y en pedidos por Whats App 800 00 800 88, incluyendo las tiendas que están en Liverpool\*, Chedraui\* y HEB. No aplica en Oxxo\* ni tiendas en aeropuertos. Visita [www.krispykreme.mx](http://www.krispykreme.mx) para encontrar tu tienda más cercana. La imagen del producto puede variar. Aliméntate sanamente.



## Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Bob Zamudio**  
@zamudiophoto  
TALENTO EN PORTADA  
@chefarizpe  
@sigmafoodservice  
@57mares.sf  
IMPRESIÓN  
Grafotec

## Contenido

9

### #foodculturemty

De moda, Desayuno, Valor por tu dinero, Postre, Munch Snack, Clásicos, Chef, Líder de cocina

40

### En portada

Especial: Un recorrido por los sabores del mar que ofrecen los restaurantes regios

65

### Bebidas

Mixología, Café, Cerveza y Vino

## Directorio

FUNDADOR  
**José Antonio Chaurand**  
DIRECTOR  
**Juan Carlos López**

DIRECTOR COMERCIAL  
**Eduardo Pinto**  
CUENTAS ESPECIALES  
**Viridiana González**

GERENTE COMERCIAL  
**Diana Salazar**

VENTAS Y MARKETING  
**Abisai L. Berlanga**  
**Andrés Araiza**  
**Gabriela Vielma**  
**Karla Salinas**  
**Moisés Azuaje**  
**Martha Gutiérrez**  
**Samanta Santos**  
**Gerardo Puentes**

RELACIONES PÚBLICAS  
**Cristina Dávalos**

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN  
**Alehz Alanís**  
DISEÑO  
**Beatriz Soto**  
WEB MASTER  
**David Mendoza**

ARTWORKS  
**Ángela García**  
**JACH**

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

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

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 7, No. 91, MAR - ABR 2023)  
ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V.  
EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA, RESIDENCIAL  
VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN. C.P. 66196.  
NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO  
NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101.  
NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO  
Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS  
AQUI PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE  
SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB © 2017.



**SIERTO**  
DESIERTO DESTINO

## Desarrollo en la tranquilidad del desierto.



Casa Club



Un proyecto con 360 Lotes Campestres desde 1,000 m<sup>2</sup>, rodeados de viñedos, nogales y acceso a múltiples aventuras en el desierto.

Aparta sólo con \$10,000 pesos y acomoda tu plan de pagos hasta 36 mensualidades sin intereses\*.

siertocoahuila.com  
Carretera Saltillo-Torreón Libre,  
Km 43. General Cepeda, Coahuila

\*Aplican restricciones.

# Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



Night



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



En carretera



De dieta



Clásicos



nuevefuegos

Atún Oriental.



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



## TODOS LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS QUE TU NEGOCIO NECESITA

Adquiere los productos de la **OFERTA INTEGRAL PyME**, con grandes beneficios, y haz realidad el crecimiento de tu negocio.

ACCESO TOTAL PYME



Con Crédito PyME puedes adquirir capital de trabajo, maquinaria y bienes inmuebles.

¡Solicita tu crédito hoy mismo!



Escanea para solicitar más información.

#AfirmeporMéxico



afirme.com

Aplican restricciones. Créditos sujetos a aprobación. CAT promedio 16.8% sin IVA informativo. Calculado al 31 de diciembre de 2022. Consulta términos, condiciones, comisiones, requisitos de contratación de los productos y servicios en [www.afirme.com](http://www.afirme.com) o llamando al 81 63183990. Banca Afirme, S. A. Institución de Banca Múltiple. Afirme Grupo Financiero.

9

De moda  
Desayuno  
Valor por tu dinero  
Postre  
Munch  
Snack  
Clásicos  
Chef  
Líder de cocina

# #foodculturemtty



De moda

# El Gaucho

Un restaurante lleno de historia con más de 50 años en los paladares regios y una propuesta gastronómica extraordinaria con excelentes vinos, buen trato, un servicio de primera y lleno de detalles. Con dos sucursales: Garza Sada y Arboleda, en las cuales puedes deleitarte con sus platillos y ser parte de su historia.

[@elgauchomty](#)



**MIA ITALIA**  
Cucina all Forno di Legna

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



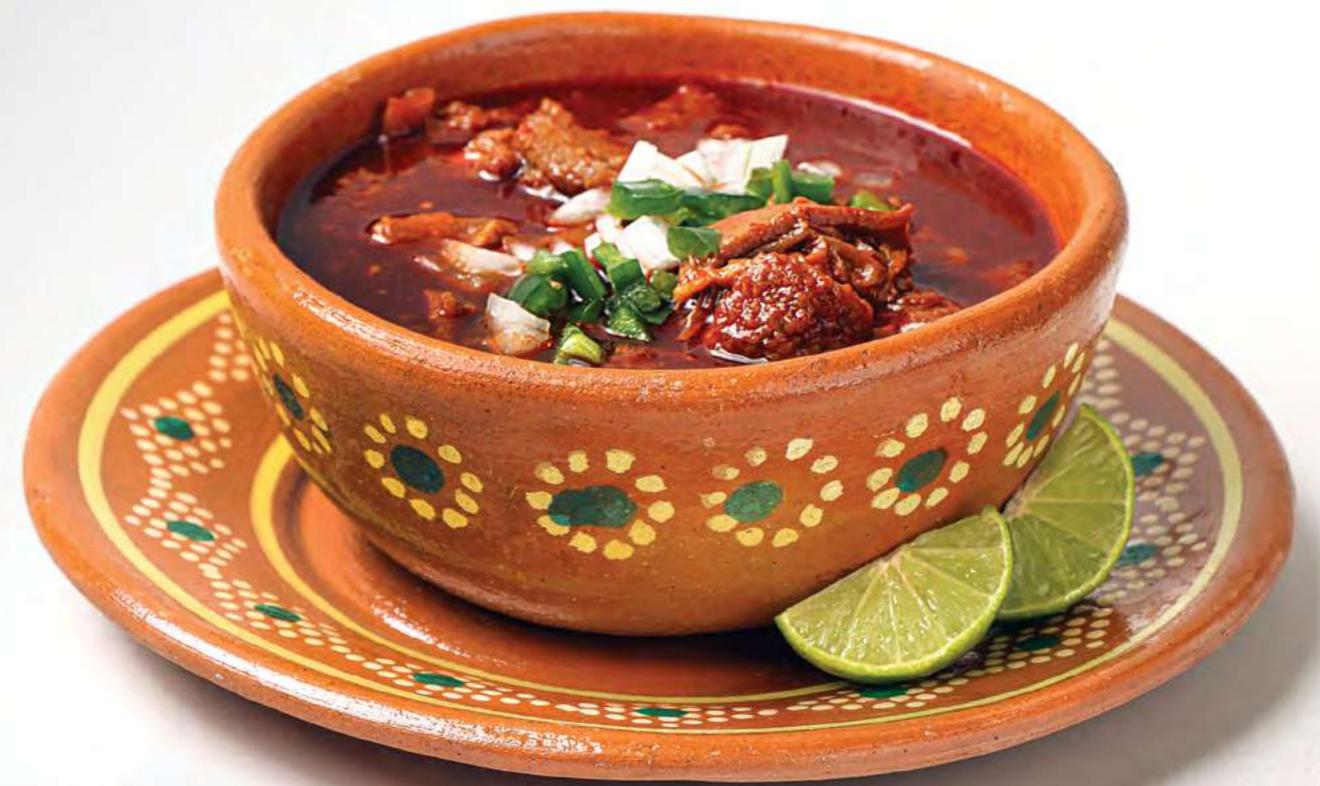
Desayuno

**Mon Paris**

Quiché norteño  
Rivoli  
French toast  
Mini viennoiseries

Bebidas: Mimosas

@monparismx



*¡La Tradición de Comer como en Casa!*

• SUCURSALES •

- Valle
- Cumbres
- Micropolis
- Chipinque
- Plaza Tanarah
- Centro
- Carretera Nacional
- Linda Vista
- San Nicolás
- Constitución
- El Borrego (Campus Tec)

*¡Si Señor!*

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

SenorLatino  
 SenorLatino





Valor por tu dinero

# Sabor a Oaxaca

Guacamole con chapulines \$129  
Enmoladas \$119  
Tlayuda \$159

@tsujmi\_oaxaca

# SABOR A OAXACA



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

📍 @TSUJMI\_OAXACA 📱 SABOR A OAXACA





**YUM**

Postre  
**Krispy Kreme**

Glaseada original  
 Algodón de azúcar  
 Shell de frambuesa  
 Shell manzana canela

@krispykrememexico



EL  
**GUAYABO**  
 ANTOJOS DEL MAR

**¡NUEVO MENÚ DE TEMPORADA!**

VISÍTANOS EN CUALQUIERA DE NUESTROS TEMPLOS  
 SAN PEDRO Y GUADALUPE

elguayabomty



**MUNCH**

Munch

# Capricciosas

Siciliana  
Camila  
Milán

@capricciosaspizza

  
**OH MY YOG!**  
ICE TREAT FACTORY

VEGANO, KETO, SIN LACTOSA, BAJO EN CALORÍAS Y AZÚCAR



**OH MY YOG!**

*OH MY YOG!*  
**15% off**  
Al presentar esta impresión en caja.  
No válido en otras promociones.  
Aplica restricciones. Válido sólo en sucursales. Vigencia al 15 de Mayo del 2023.

*Self-serve · Pints to-go · Frozen cakes*

¡Nueva! TORRE CUBIK · PLAZA OMNIA · PLAZA FÓRUM

@ohmyyogmx

contacto@ohmyyogmx.com

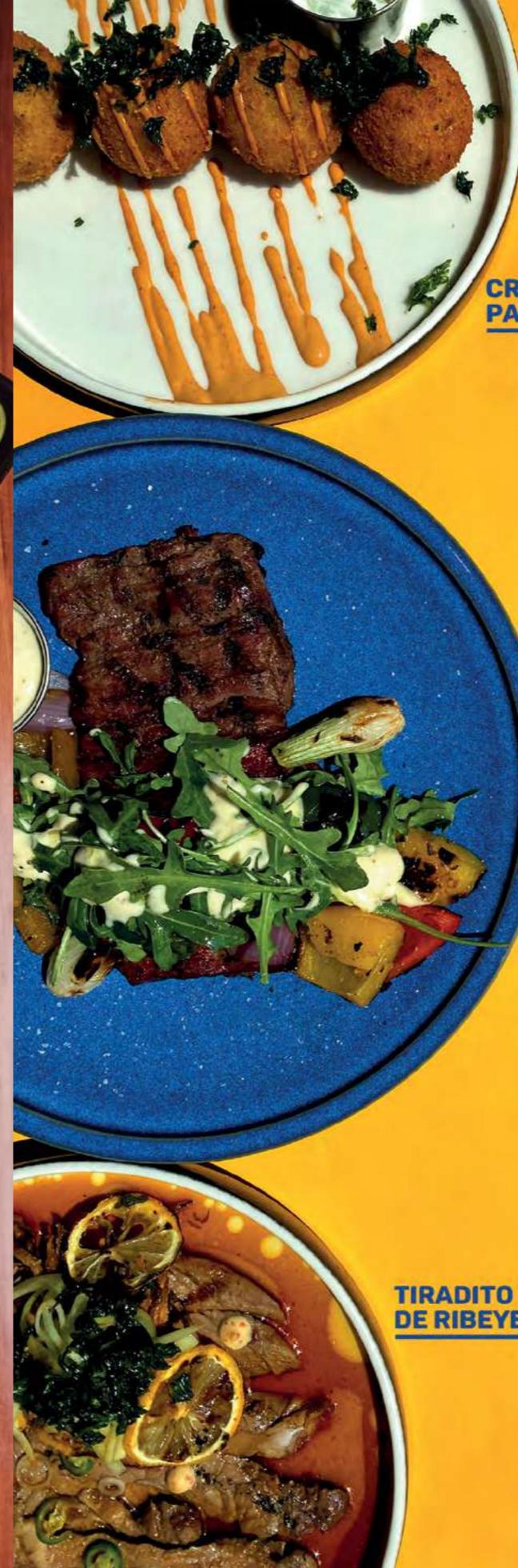


En carretera

# Los Mentados de Villa

Coliflor gratinada  
Flechas al Tajin  
Tacos árabes de trompo de arrachera y trompo al pasto

@losmentadosdevilla



**CROQUETA DE PAPA Y CORDERO**

**ARRACHERA**

**TIRADITO DE RIBEYE**

# Los Gyros

GREXICAN FOOD

## NUESTROS ACCESOS



☎ 81 8335 9691  
RÍO ORINOCO 171,  
DEL VALLE, SPGG

📷 GYROS1992  
f /GYROS1992



YUM

Snack

# Yogurt Shop

Helado de yogurt con toppings  
Elote desgranado  
Tostitos preparados  
Nieve estilo Jalisco

@theyogurtshopandmore

# EL HAMBRE APLACO CON UN RICO TACO



SERVICIO A DOMICILIO  
Y PARA LLEVAR

☎ 8124235736 📞 8135749837

📱 @barbacoadorico.mty

🌐 barbacoadorico.pidedirecto.mx





Clásicos

# Mirador Restaurante

Ensalada de la casa  
Queso flameado con chorizo  
Aguja de rib eye  
Tablitas de filete  
Salmón al esquite

@mirador.restaurante



• PARRILLA111 •  
COCINA REGIONAL MONTAÑA

Nuestro gusto es  
siempre celebrar a

# Mamá



f PARRILLA111

ig PARRILLA111

Eventos: 812 351 1301  
Reservación: 811 652 5376  
Ave. Gonzalitos #111, Leones



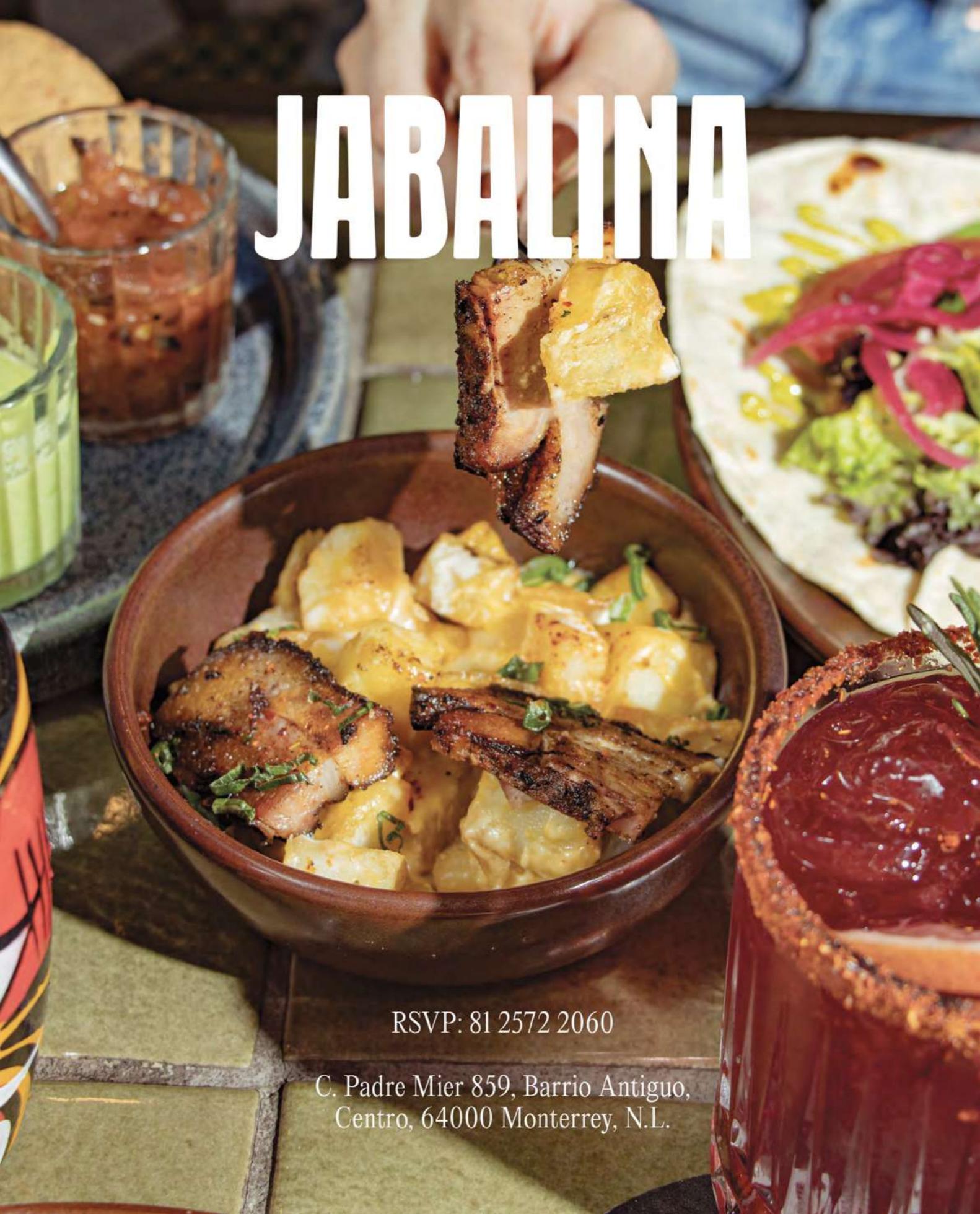
Nights  
**Nirvana**

Pizza portobello con tocino  
Tacos de filete con costra de queso  
Nuggets tradicionales

Bebidas: Mojito diablo, Deep Purple y Jarrito.

@nirvanamty

# JABALINA



RSVP: 81 2572 2060

C. Padre Mier 859, Barrio Antiguo,  
Centro, 64000 Monterrey, N.L.

Líder de Cocina

# Miguel Ángel Sánchez

## ¿Cuánto tiempo tienes en el sector gastronómico?

Llevo 7 años trabajando en el área gastronómica, obteniendo mucho conocimiento acerca de ingredientes, culturas y platillos, también cuento con experiencia en comedores industriales.

## ¿Qué es lo que más disfrutas de la cocina?

Me gusta mucho trabajar las pastas y el aroma que desprenden los ingredientes para realizar la salsa que envuelve todo el lugar, también el mole, me encanta el proceso de preparación, la fusión del chocolate, las especias, el olor que sueltan y su sabor.

## ¿Cuál es el platillo que pudieras considerar icónico de Nuevo León y por qué?

La carne asada y el cabrito, todo regiomontano lo sabe y claro que es de cajón que todo aquel que nos visite, tiene que probar ambos.

## ¿Qué restaurante de Nuevo León recomiendas visitar?

Como buen mexicano soy amante de los tacos, así que El Morelense, es una gran opción y las salsas están muy ricas y de la comida tradicional también me encanta, para eso en Los Tapancos que se ubican en el centro de Monterrey.

Chef

# Leopoldo Treviño

## ¿Cómo inició tu pasión por la cocina?

Al terminar 3º grado de secundaria, buscaba un ingreso extra y estuve como mesero en un restaurante - fonda y la cocina llamaba mi atención, al poco tiempo, inicié de lleno en cocina y a partir de ahí supe que ésta era mi verdadera y única pasión.

## ¿Cuál es tu especialidad culinaria?

Lo que más me llama la atención al momento de cocinar, si duda es la cocina norestense, para mí este tipo de cocina conlleva muchas tradiciones, sin duda una sazón muy fuerte y especiada, tengo muchos sentimientos encontrados al investigar y descubrir recetas fuera de lo común que poco a poco han quedado en el olvido.

## ¿Qué es lo que más disfrutas de ser chef?

Me fascina el ambiente en la cocina al tener un restaurante lleno, toda esta rapidez, precisión y muestras de calidad en cada plato, pero lo más importante es ver cómo la gente lo disfruta.

## ¿Qué ha sido lo más complicado dentro de tu experiencia?

Personalmente lo más complicado es el tiempo que se le dedica a esto, a veces te pierdes de fechas importantes o descuidas a la familia. La cocina te necesita y es necesario estar ahí, es como estar casado con el restaurant.

@leopoldotrevino96

# 31



*Un Nuevo*  
ESPACIO PARA CELEBRAR  
EN GRANDE



(81) 81330808



Holiday Inn Monterrey Valle



banquetes.mtyzv@aimbridge.com

Selección de platillos creados por **Ricardo Torres**.

“La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura”.

# The Dream Meal

#foodculturemty

# Laminado de zanahoria al parmesano

Como plato inicial, un delicado laminado de zanahoria con un toque de parmesano, aceite de trufas y crocante de ajonjolí negro, dando como resultado una propuesta innovadora, sencilla y con gran estilo a tus ojos y al paladar.



# RIBITE

¡HACEMOS MUCHO MÁS QUE SOLO HAMBURGUESAS!

AV. ANILLO PERIFÉRICO NO. 202, PLAZA SAN JERÓNIMO  
PICK UP & DELIVERY TEL. 8140583920

 @RIBITE\_MX

 RIBITE FOOD & DRINKS



#foodculturemty

# Canelloni de Philadelphia

En el segundo tiempo, una deliciosa cobija de calabaza tierna, rellena de philadelphia, pochada en mantequilla con un toque de ajo, romero, sal ahumada y como acompañante una salsa cremosa con emulsión de espinaca.



# El único QR que vale la pena ser escaneado

Simplifica la gerencia de tus menús, recolecta más órdenes y vende mucho más.



Manejas  
restaurantes,  
cafés u hoteles?



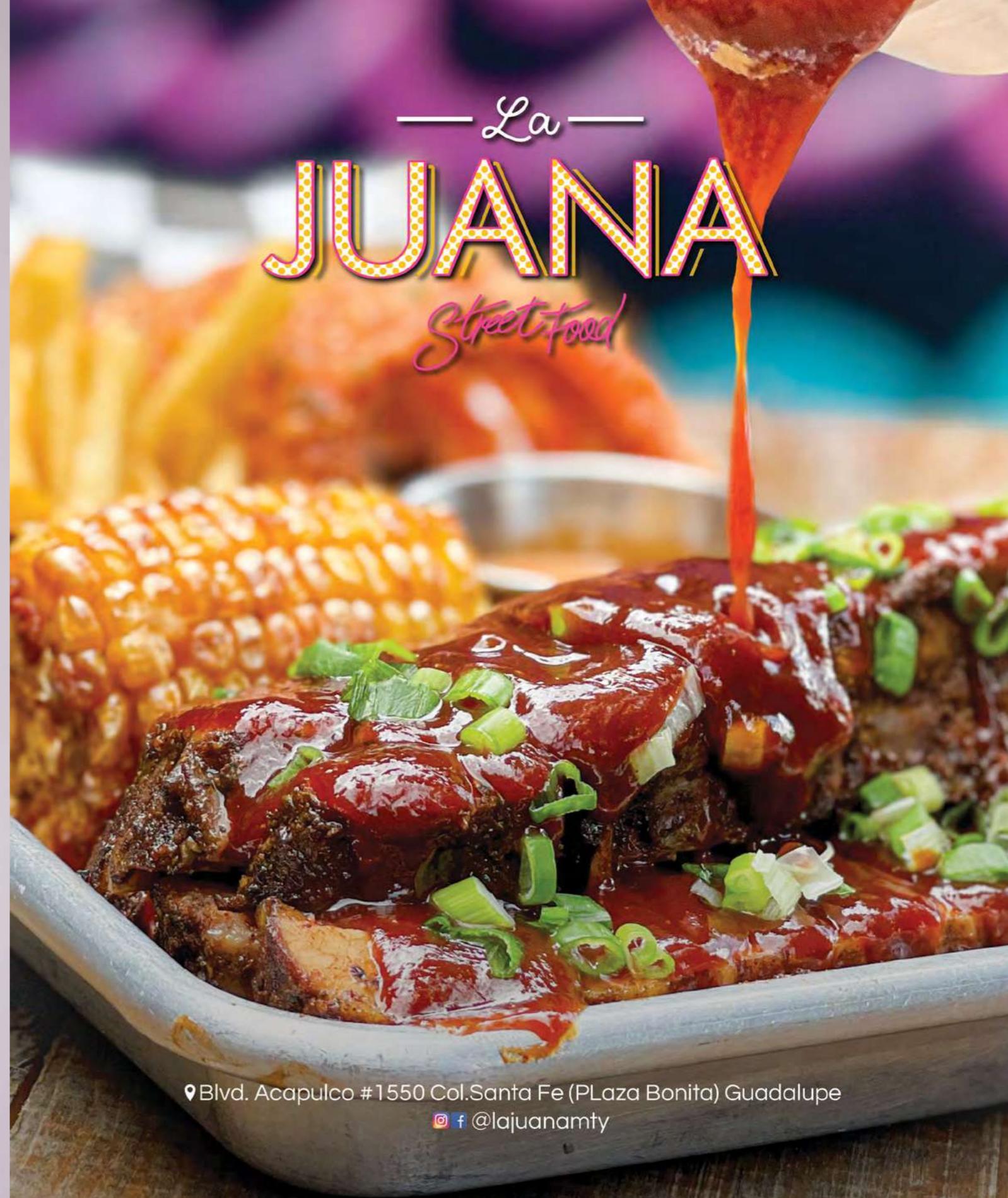
[polopay.co/demo](https://polopay.co/demo)



#foodculturenty

# Salmón Dolce

Para el plato fuerte, el salmón en su máxima expresión, con una pincelada de miel pura, finas hierbas, almendras y como toque final, una pomada de champiñón que deleitará tu paladar. Sin duda... ¡Arte comestible!



— La —  
**JUANA**  
*Street Food*

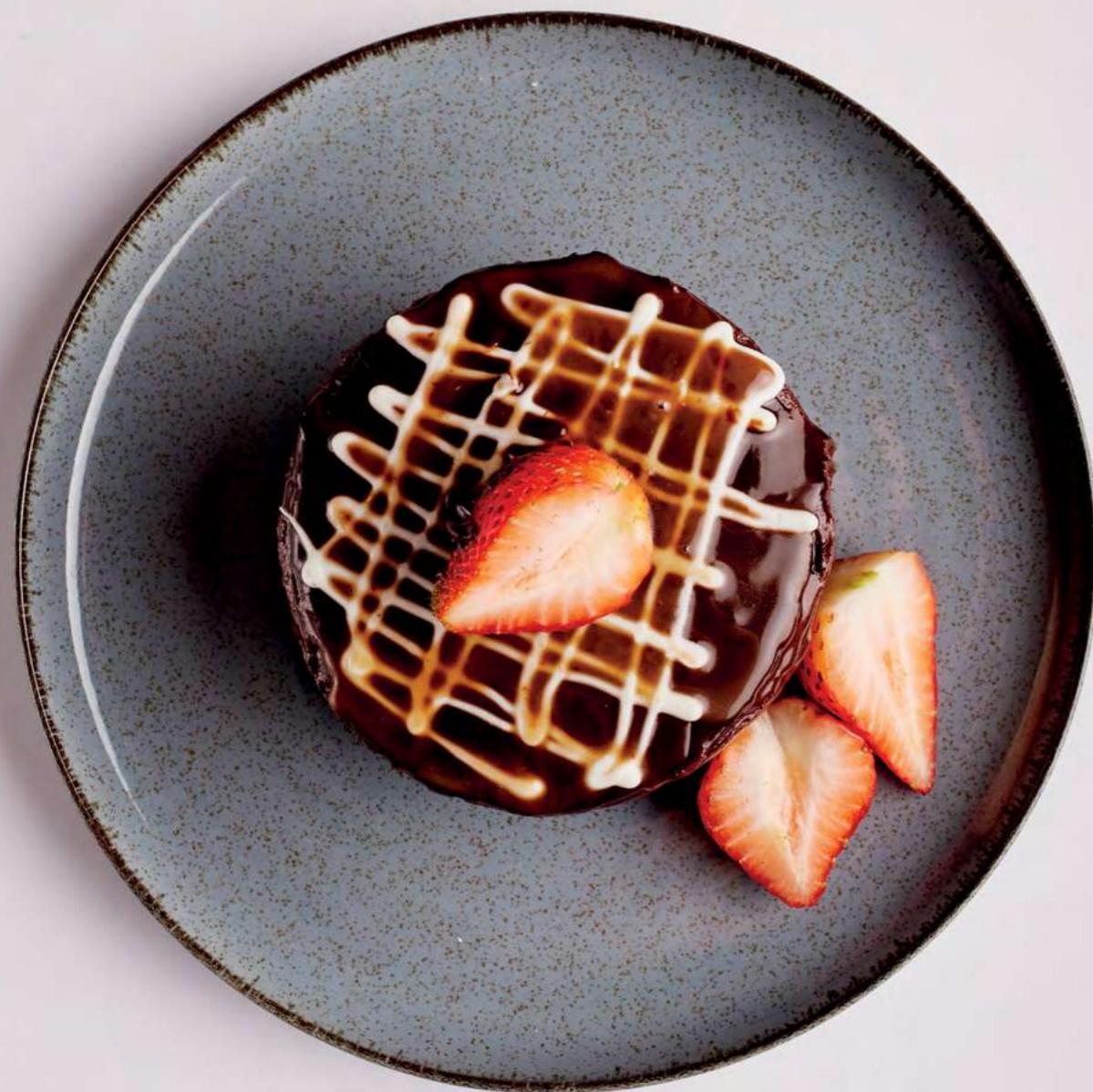
📍 Blvd. Acapulco #1550 Col. Santa Fe (Plaza Bonita) Guadalupe

📷 @lajuanamty

#foodculturemty

# Torre Nutella

Para cerrar, envuélvete en el delicioso sabor de esta torre de nutella, conformada por pan de vainilla y chocolate, cubierto por nutella, decorado con crema y fresas.



MERENDERO  
**TINO**  
Antes "El Cosme"  
Tradición desde 1957

- Santiago - Cumbres - Contry - Cola de Caballo

merenderotino1957

www.merenderotino.mx



@chefarizpe

@sigmafoodservice

@57mares.sf

**En portada**



# Hablemos de pescados y mariscos.

57 Mares es uno de los más grandes proveedores de pescados y mariscos con alta calidad, fresca y garantía de producto de Sigma Foodservice. Esto porque ofrece las mejores tendencias de temporada y más de 30 productos importados de las mejores regiones para que deleites a tus comensales con deliciosas e innovadoras recetas.

Su cultura está representada por la pasión culinaria, la confianza, el servicio al cliente y los productos seleccionados para los expertos conocedores, por tal razón, es hoy uno de los aliados más importantes de los restaurantes y hoteles preocupados por trabajar con los ingredientes de máxima excelencia.

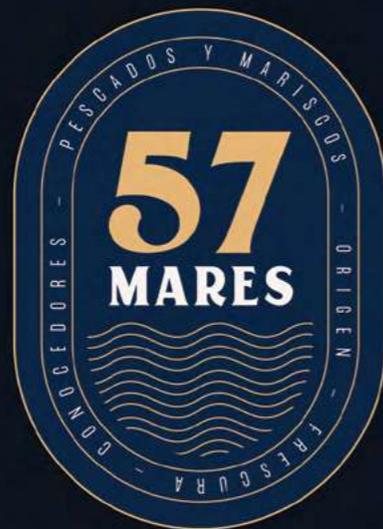
Entre la gama de productos que ofrece esta compañía con más de 25 años de tradición en el país, está el camarón, basa, salmón, tilapia, callo, atún, ceviche y el pulpo maya, siendo este último uno de sus productos estrella y el más solicitado por su público.

El pulpo de 57 Mares se extrae de la zona de la Península de Yucatán, lo que significa que es ideal para que esta temporada brote la creatividad en tu menú preparándolo ya sea al mojo de ajo, en tacos, zarandeado, en tostadas, empanizado, al ajillo o como tú prefieras.

En esta temporada de cuaresma, 57 Mares es la mejor opción para que tus platillos sean un éxito en tu restaurante o bien cuenta con un servicio especializado en el cual pone a tu alcance sus productos mediante su plataforma de venta en línea, donde puedes adquirir los productos de la calidad que ya conoces directo a las puertas de tu negocio.

Lo mejor del mar directo a tu paladar en esta temporada de cuaresma con 57 mares.

Más información sobre sus productos en [www.sigmafoodservice.com](http://www.sigmafoodservice.com) | [@57mares.sf](https://www.instagram.com/57mares.sf)

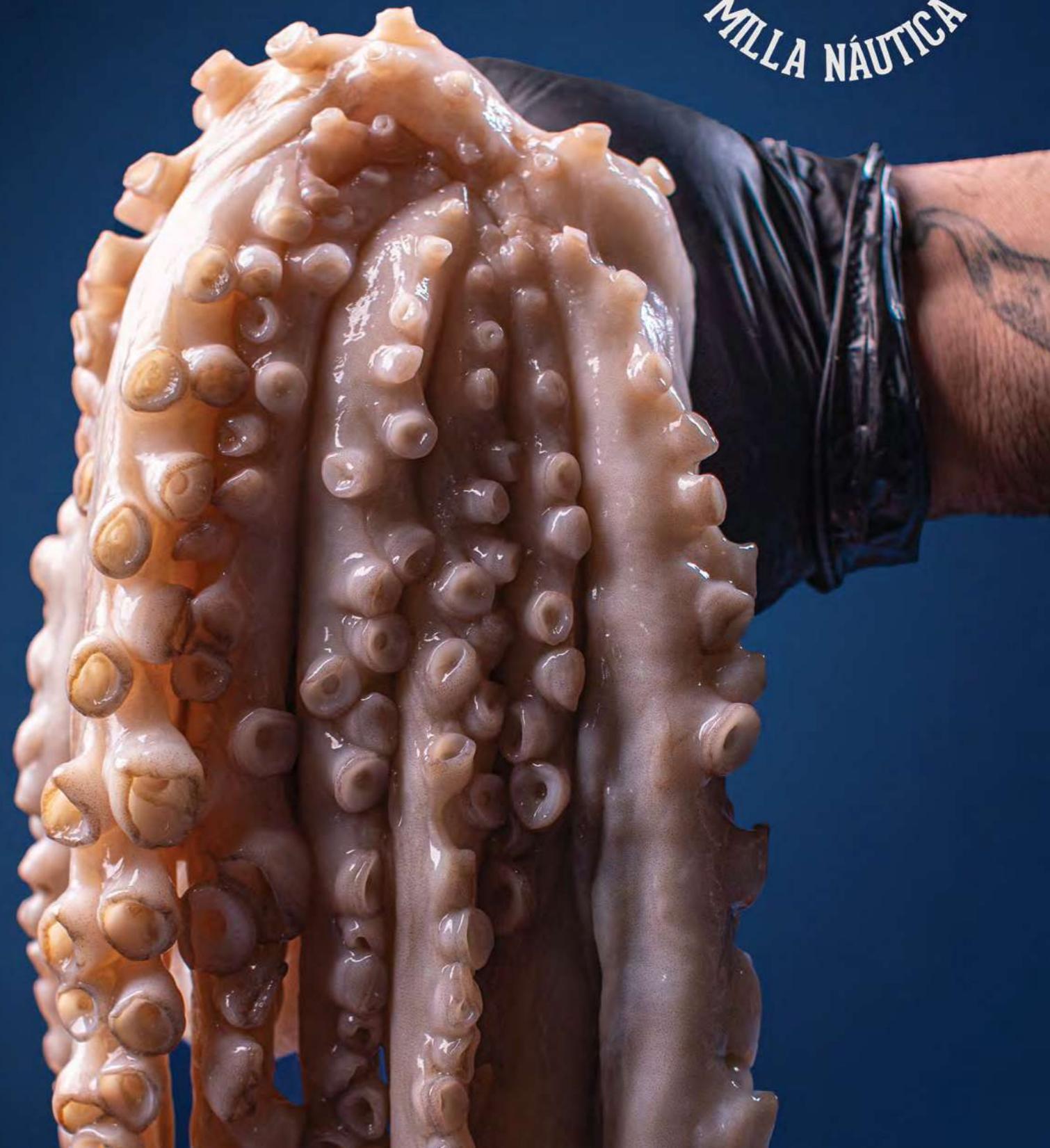


CONOCEMOS CADA  
MILLA NÁUTICA



## Te lleva el auténtico sabor del mar a tu menú.

Somos tu tripulación perfecta para deleitar a tus comensales con el auténtico sabor del mar.



UNA MARCA DE

**Sigma**  
foodservice



/SigmaFoodservice

/57mares.sf



@chefarizpe

## Entrevista

# Chef Joel Arizpe

Más de 10 años lo respaldan en su carrera, destacado por su cocina especializada en cortes, fuego y parrilla; apasionado por el arte y el tattoo. El Chef Arizpe es reconocido como uno de los mejores chefs en Nuevo León, actualmente puedes deleitarte con sus creaciones en La Torrada.

Redacción: Alehksz Alanís  
Fotografía: Bob Zamudio

### ¿Quién es Joel Arizpe?

Soy una persona ruda pero sencilla, que ha llegado a donde está a base de esfuerzo y dedicación, lo que me ha convertido en una persona exigente, estricta y con la capacidad de compartir a los demás lo que a mí me han enseñado.

### ¿Cuáles son tus influencias como chef?

Más que personas, son los viajes a otros países, conocer lugares nuevos y diferentes a nuestra cultura; una vez al año me doy la oportunidad de viajar para empapar me de nuevas tendencias e inspiración. He visitado países como Suiza, Alemania, Italia, Francia; este año estuve en Japón su cultura, colores y sabores definitivamente son una influencia.

### ¿Cómo chef jefe de La Torrada, qué pueden encontrarse los comensales que los visiten?

Una propuesta gastronómica que está en constante renovación, cada mes agregamos platillos nuevos para sorprender a nuestros comensales, la atmósfera en la que te envolvemos es sin duda una de las mejores de la ciudad, somos el único restaurante que cuenta con 16 salones para brindar una experiencia exclusiva e inigualable. Nuestra capacidad de

aforo suma un total de 750 comensales haciéndonos el restaurante fine dining más grande.

### ¿Cuál es tu propuesta para esta temporada de Cuaresma?

Este año estuve por Japón, a mi regreso me traje recetas e inspiración para darle un giro y toque especial al menú de cuaresma. Puedes encontrar wasabe, salsas y pescados inspirados en la gastronomía Japonesa.

### Además de La Torrada, ¿tienes algún restaurante favorito en Monterrey? ¿Por qué?

Claro, Campomar, por su arquitectura y atmósfera envidiable, además de su propuesta gastronómica, buen sazón y excelentes precios.

### ¿Qué opinas de toda la propuesta restaurantera y gastronómica de Monterrey?

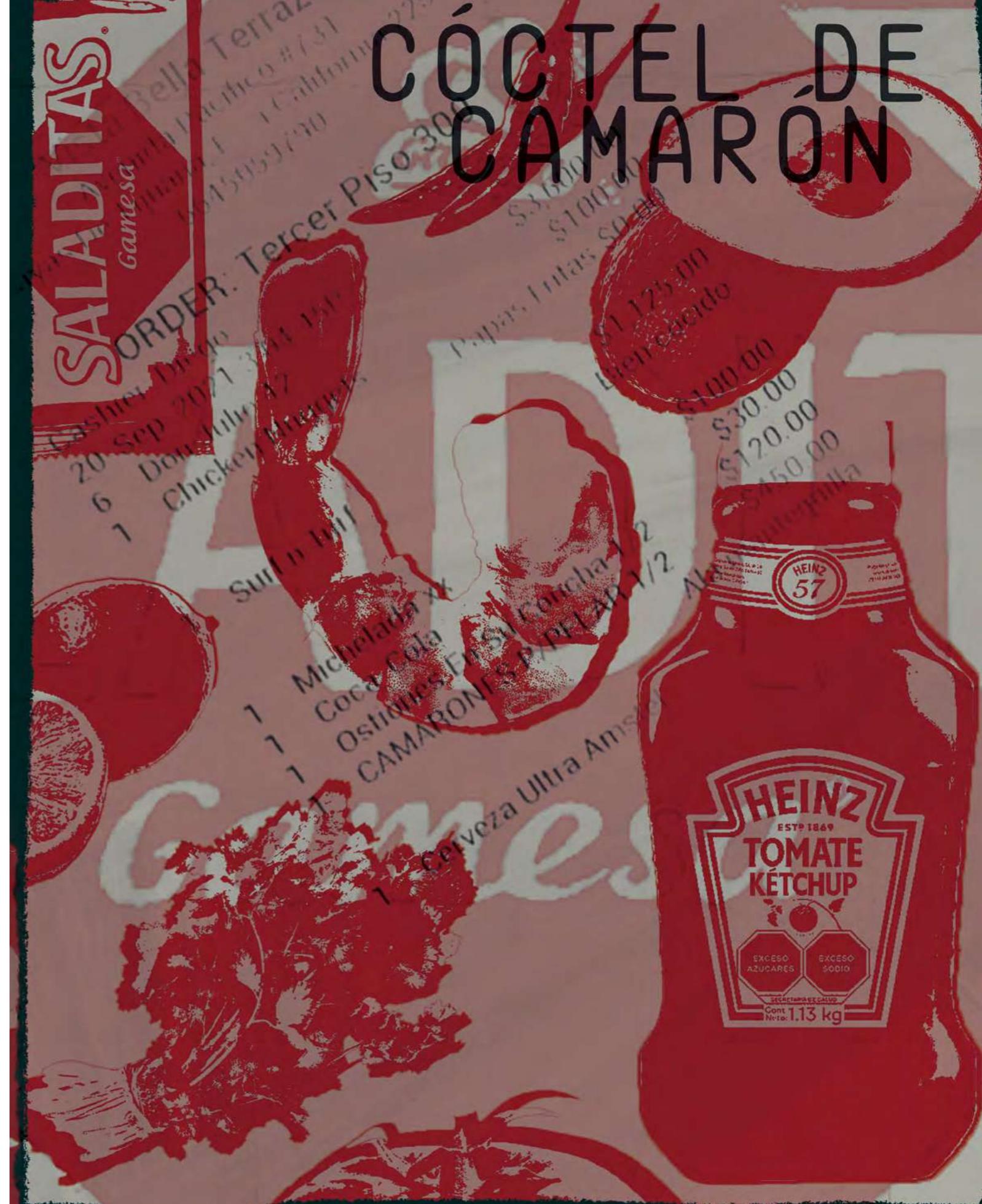
Me fascina que esté en constante crecimiento, es un abanico en cuanto a variedad de comida, están llegando a la ciudad propuestas españolas, peruanas, entre muchas otras que hacen que la industria sea competitiva en todos los ámbitos.

# Un recorrido por los sabores del mar que ofrecen los restaurantes regios

Los restaurantes con especialización en comida del mar que se han establecido en Monterrey y sus alrededores, han crecido de tal manera en las últimas dos décadas que, al día de hoy, pueden identificarse varias divisiones entre los mismos, según la tradición gastronómica de la cual provienen. Hacer un recorrido sobre esta diversidad de sabores es el propósito del artículo que presentamos a continuación.

Texto: **Atziri Espinosa**

Ilustración: **Ángela García y JACH**



# CÓCTEL DE CAMARÓN

La historia de los pescados y mariscos en Monterrey y su Zona Metropolitana se empieza a construir a partir de 1939, cuando se establece Mariscos La Jaibita en el centro de la capital regiomontana, trayendo la sazón y platillos distintivos de la cocina tampiqueña. Y, claro, bien sabemos que nuestro estado es de una marcada tradición carnívora, sobre todo por razones geográficas, así que tendrían que pasar varios años más, tres décadas, para que llegaran paulatinamente nuevos restaurantes con frutos del mar como protagonistas tales como El Suez, La Anacua, Don Arturo, La Fuente, entre otros, todos también representando al sabor e ingredientes de la costa tamaulipeca.

Es a partir del inicio de los dos miles cuando se empieza a vivir un notorio boom de restaurantes de mariscos en la entidad, que ahora introducirían nuevos conceptos y preparaciones, e incluso tipos de pescados y mariscos, con influencia de la gastronomía del Pacífico principalmente, en particular de Sinaloa y Baja California. Aparecen, entonces, ejemplos como Muelle 17, Muelle de al lado, Los Arcos, La Playita del Meiji-en, El Torito Sinaloense, Los Arbolitos de Cajeme, Pascualito San, Los Aguachiles, Costeñito, Cabo Grill y muchos más, algunos que aún existen, y otros que no.

#### Radiografía actual

Hasta aquí lo referente a los pioneros en la ciudad en pescados y mariscos. Pasemos a la actualidad. ¿Qué oferta nos ofrece la capital regiomontana y sus alrededores en cocina del mar? Para esto es importante saber que al día de hoy, de acuerdo con el departamento de investigación Residente Restaurant Research & Data, los restaurantes de dicho tipo de gastronomía en Monterrey y su Zona Metropolitana asciende a los 90, ocupando el quinto lugar, por clase de comida, del universo de restaurantes que existen en la región. Ésta es una posición por demás destacada si se tiene en cuenta que Nuevo León carece de costas.

¿A qué se debe esta popularidad? A que el nuevoleonés, pese a ser una persona de montaña, ha adquirido un gusto especial por la gastronomía marítima. Así lo considera la Chef Edna Alanís, quien indica que “el paladar del regiomontano ha abierto con mucho gusto y con muy buenos ojos y ha acogido, también, a la cultura de la comida del mar, tan es así que podemos asegurar que tenemos un boom extraordinario: hay chicos, medianos, grandes, baratos, caros, bonitos, feos, buenos, malos”.

“O sea, es un boom tremendo porque al regiomontano le gustó, la adoptó y la adaptó, a tal grado que actualmente ya empezamos nosotros mismos, los montañeses, a identificar la cocina del Golfo, con la cocina del Pacífico”, agrega la reconocida chef y docente, originaria de Monterrey.

Ahora pensemos en los menús de esos establecimientos especializados en pescados y mariscos ¿cuáles son sus diferenciadores? En términos generales, como indica la chef, se dividen entre los que ofrecen platillos estilo Golfo y los que ofrecen platillos estilo Pacífico, aunque ahora los del Pacífico se les puede categorizar por zonas geográficas específicas, además de estar los que optan por una carta combinada de distintas regiones costeras de México o de fusión con cocinas de otras latitudes del mundo.

#### Estilo Golfo

La colindancia con el estado de Tamaulipas ha hecho que la primera influencia gastronómica en cuanto a pescados y mariscos en la ciudad provenga de dicha entidad, cuya costa se

encuentra en el Golfo de México. En ese sentido, los restaurantes que se ubican en esta categoría van a incluir, por ejemplo, platillos con presencia de jaiba (una de las especies más abundantes en sus costas), como jaiba rellena lampreada, tacos y tostadas de jaiba gratinada, salpicón de jaiba, filete relleno de pulpa de jaiba y camarón, entre otros. También se integran filetes de huachinango o mojarra preparados de distintas maneras como fritos, al ajillo, a la veracruzana, al mojo de ajo e infinidad de variedades más. Respecto a cocteles, se encuentran los típicos de camarón, pulpo y mixtos, distinguiéndose por ser preparados con una cantidad importante de salsa de tomate con el respectivo acompañamiento de pico de gallo y aguacate.

Entre los restaurantes de Monterrey y sus alrededores que se caracterizan por su cocina estilo Golfo se pueden citar a: La Jaibita, El Suez, La Anacua, Mariscos Don Arturo, Pescaderías Martínez Tijerina, La Costa Azul, La Fuente y Los Curricanes.

#### Estilo Pacífico

El Pacífico es el océano más extenso y profundo del planeta. Las costas de once estados de la República Mexicana forman parte de él, así que hablar de platillos de la gastronomía típica de estos, en donde los frutos del mar son la principal proteína, es sumamente vasto.

Dentro de Nuevo León, el boom de restaurantes de pescados y mariscos influenciados por la gastronomía de los estados que colindan con el Pacífico ha sido tal que, ahora, ya pueden encontrarse de manera diferenciada en la capital regiomontana.

#### Sinaloa

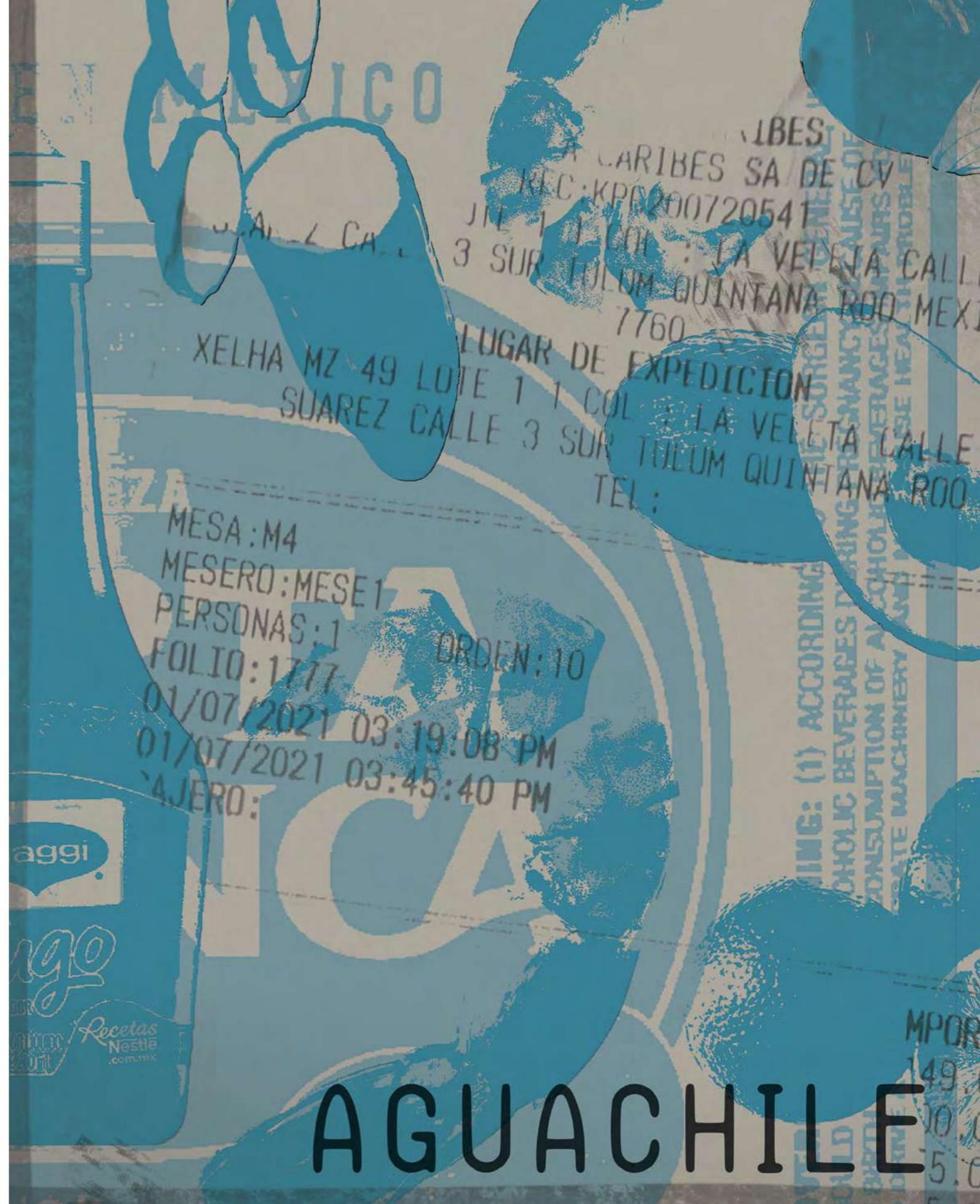
Los apasionados a la gastronomía del mar seguro coincidirán: cuando se habla de pescados y mariscos en México, la gastronomía sinaloense es quizá la primera o una de las primeras que llega a la mente. Y con ello empiezan a aparecer imágenes de frescos y picositos aguachiles de camarón, atún, callo de lobina, almeja o hacha, bañados en salsas rojas, verdes o negras, compuestas de chiles como chiltepin, serrano, habanero y de otros ingredientes como salsa de soya y jugo de limón; sin faltar sus acompañamientos de cebolla morada, pepino y/o aguacate.

Por supuesto, también se piensa en ceviches, torres y tostadas de pescado, camarón, pulpo, atún, mezclados con tomate, cebolla morada y aguacate. Aparecen como estrellas, de igual modo, rebosantes cocteles preparados con clamato, caldo de mariscos, limón, salsas rojas y negras. Y que no se olviden tampoco los taquitos, estando entre los más populares los Gobernador, con camarón, cebolla acitronada, morrón y queso gratinado; y los de chile chilaca relleno de camarón.

Entre los restaurantes ubicados en Monterrey y su Zona Metropolitana cuyos menús representan a la perfección a la cocina sinaloense, están: Los Arcos, Barra 22, El Torito Sinaloense, La Mazatlan, Save, Maryscoco, Mariscos El Gordo, Ceviche & Aguachiles El Negro, La Sirena Embarazada, Cuatro Compas, entre muchos otros.

#### Baja

La gastronomía de Baja California ha adquirido un importante renombre internacional en las últimas dos décadas, y además de las visitas que atrae al estado de origen, también ha logrado expandirse a otros territorios, siendo Nuevo León uno de ellos. Si bien su presencia no es tan tajante como la sinaloense, sí se ha abierto paso trayendo a los comensales regiomontanos su sazón y platillos típicos.



¿Cuál es el distintivo de esta cocina en cuanto a pescados y mariscos? Por ejemplo, gran variedad de conchas como ostiones, mejillones, almejas, callos de hacha, todos extraídos obviamente de las costas del Pacífico, con un sabor tan presente y suyo que no es necesario aderezarlos con muchos ingredientes, tan solo bastará sal, limón o quizá algo de vino blanco.

De la misma manera, son clásicos los taquitos y tostadas de gran variedad de frutos del mar. Entre estos, unos de los más famosos son los de pescado o camarón, estilo Ensenada, es decir, capeados y acompañados de repollito y distintas salsas. También están los tacos de marlín marinados con salsita de tomate o los tacos de camarón enchilado cubiertos con queso gratinado. Y no se olviden los burritos langosta con frijoles estilo Puerto Nuevo.

El más icónico representante de la cocina de Baja en la entidad es, sin duda, Black Market, situado en el municipio de San Pedro. El nombre de este restaurante, incluso, rinde homenaje al denominado Mercado Negro del Puerto de Ensenada, en donde puede conseguirse una vasta gama de pescados y mariscos recién obtenidos de la costa.

Otro ejemplo de gran valía es El Puertecito, el cual en su carta integra una diversidad considerable de tacos con el sazón bajacaliforniano. Uno adicional es Los Arbolitos de Cajeme, que si bien cuenta con un menú estilo Sonora, como ellos se denominan, la influencia de la gastronomía tipo Baja y Sinaloa es fuerte.

#### **Nayarit**

El arribo de su cocina a la capital regiomontana es reciente, pero está gozando de un cálido recibimiento. Los fanáticos de la gastronomía del mar bien saben que Nayarit es rico en platillos donde ésta es la protagonista. En definitiva, tiene gran influencia de lo que se prepara en Sinaloa, pero si existen diferenciadores importantes como los distintos caldos de mariscos (que incluyen, por ejemplo, pozole de mariscos), los ceviches en los que la proteína se presenta semi-molida, las empanadas fritas de marlín y de camarón, el chicharrón de pescado, y el platillo emblema: pescado zarandeado, hecho a la parrilla con su clásico adobo elaborado con achiote, ajo, jugo de limón, pimienta, sal y aceite de oliva.

En este rubro se encuentra el restaurante Campomar, el cual nace en Ixtlán del Río, Nayarit, en 1979, y que ahora está presente en Jalisco, Puebla, CDMX, Guanajuato, y desde el 2021 en Nuevo León.

#### **De todo un poco**

Pese a la división identificada de restaurantes con cocina del Golfo y del Pacífico, para el Chef Antonio Márquez, cocreador de los restaurantes Muelle 17 y Muelle de al lado, los establecimientos especializados en pescados y mariscos de la entidad tienden cada vez más a incluir platillos originarios de distintas zonas costeras.

“Casi todos los restaurantes tienen un poco de todas [las cocinas]. Por ejemplo, yo aquí en el Muelle tengo recetas que son de Guerrero [cocteles con distintos tipos de salsas], de Baja California y del Caribe [mariscos con fusiones frutales]. O sea, como que, a los restaurantes de aquí de mariscos, nos gusta mezclar un poquito todo lo que podemos, inclusive hay oriental, también metemos algo de sashimis y tiraditos que son medio orientales”, comenta el Chef Toño Márquez.

Este popular cocinero y docente de gastronomía comparte, también, que los propios Muelles, aunque de raíz se declararon como de influencia Pacífico en su totalidad, han integrado propuestas de otras latitudes conforme el paso del tiempo.

“Cuando abrimos el Muelle, nuestro slogan decía: ‘la distancia más corta entre el Pacífico y Monterrey’, porque nuestra historia era más mazatleca, de hecho, nuestra influencia era 100% de Mazatlán y del Pacífico en general. Pero ya después, con los años, le he metido más cosas, incluso traes cosas del Caribe y agarras recetas de algunos viajes donde has estado, y luego los tiraditos y los sashimis y los cocteles y los aguachiles. Pero el corazón del Muelle, eso sí, continúa siendo más del Pacífico que de otras cocinas”, expresa.

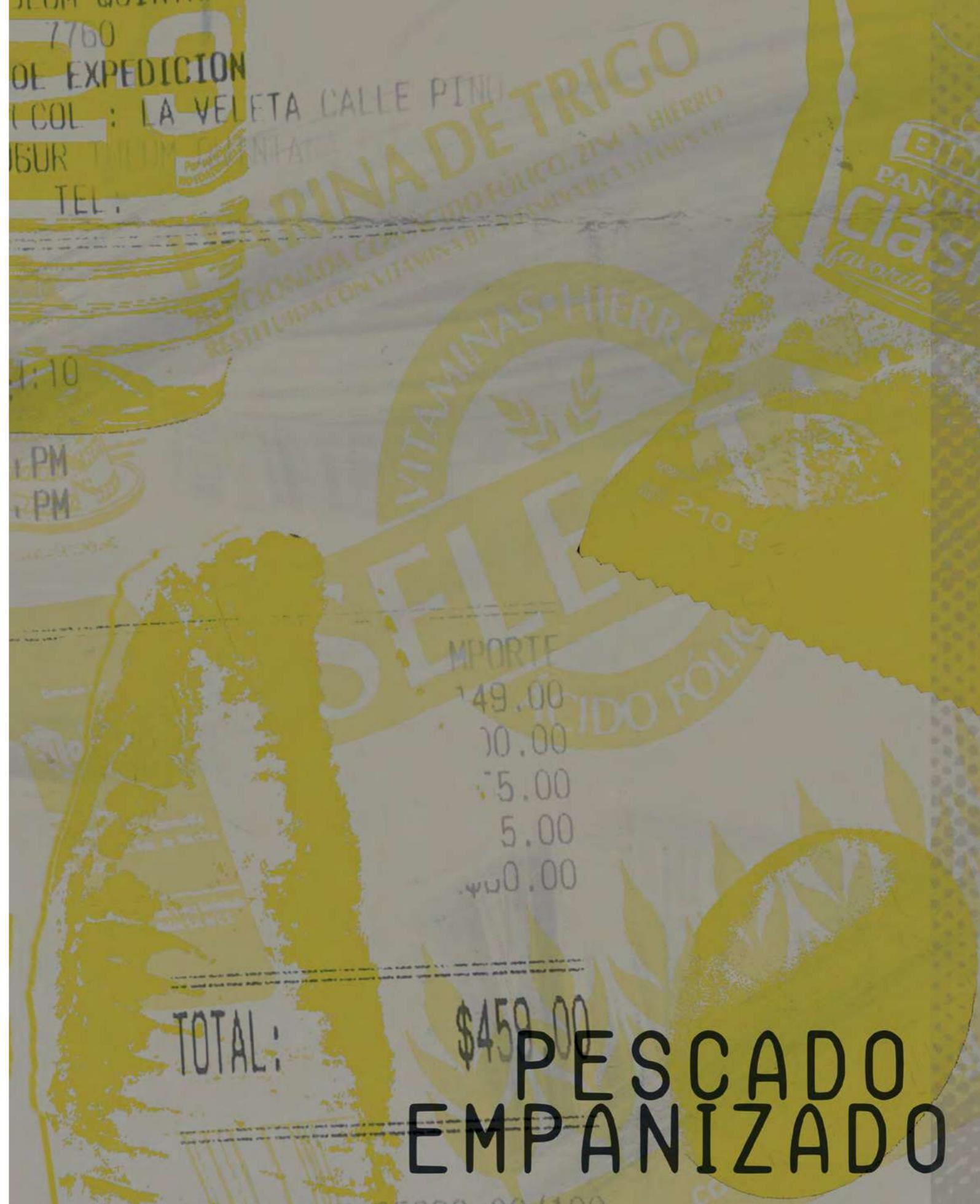
En esta clasificación pueden ubicarse, entonces, además de los Muelles, ejemplos como Cabo Grill, Costeñito, Arowana, La Corriente Cevichería Nais, Cervecería Chapultepec, La Barca de Toño, La Karreta MS, Mercado Cañitas, Coctelería El Muñeco, entre otros.

#### **Fusión con otras cocinas del mundo**

Monterrey y su Zona Metropolitana es una región que recibe día con día, desde muchas décadas atrás, a personas de todas las latitudes del mundo, gracias a su relevante actividad económica e industrial. A su vez, muchos de los habitantes de esta área, también por motivos de negocios, han tenido oportunidad de estar presentes en otros países. Es por ello que a lo largo de los años se ha producido un intercambio cultural entre locales y extranjeros que ha logrado reflejarse, incluso, en la comida, donde la gastronomía del mar no está exenta.

En consecuencia, actualmente también pueden ubicarse restaurantes que ofrecen una fusión de platillos no solo con tradición del Golfo y del Pacífico, sino también de cocinas foráneas como las asiáticas, en su mayoría, o como algunas sudamericanas o estadounidenses.

Respecto a establecimientos especializados en gastronomía marítima en donde se hace una fusión con sabores asiáticos pueden señalarse a Mar del Zur y El Guayabo. Aquellos en los que se incluyen platillos sudamericanos (peruanos, primordialmente) pueden ser Abisal, Cabanna y Beluga. Mientras que los de tradición gringa y/o anglosajona están Red Lobster, The Bucket Crab y Fiships.



SPG



4REAL



# Save

Shrimp roll  
Kampachi con mariscos  
Arroz con mariscos  
Camarones philadelphia  
Tostada de salmón cítrico

@saverestaurant

# -PRUEBA LA NUEVA- VEGGIEBRADA



DESHEBRADA  
VEGANA EN  
SALSA VERDE

## HECHO 100% A BASE DE PLANTAS



&



VÁLIDO ÚNICAMENTE EN SUCURSALES DE MONTERREY Y SAN PEDRO.

MTY  
PTE

MTY  
SUR



4REAL

# Mariscos La Jaibita

Salmón adobado con alcaparras  
Camarones zarandeados  
Sopa de mariscos  
Tostada callo

@lajaibitamty



# La Jaibita



CÓCTEL DE GAMARÓN

CÓCTEL VUELVE A LA VIDA

**SUC. VILLAGRAN:** Julián Villagrán 321,  
64000, Monterrey, N.L.  
Abierto de 12 P.M. a 7 P.M. 8129070783

**SUC. UNIVERSIDAD:** Av. Universidad 1170,  
66428, San Nicolás De Los Garza, N.L.  
Abierto de 12 P.M. a 10 P.M. 8129070846

lajaibitamty

Mariscos La Jaibita



SPG 4REAL ++

# Los Curricanes

Ostiones Curricanes  
Ceviche Tres amigos  
Lonja al horno de leña

@loscurricanesmt

(2023)



*Pizza Studio*

# evoluzione

PUNTO CENTRAL  
400, Av. de la Industria 300, 66270 San Pedro Garza García, N.L.

MTY SUR AREAL ++ YUM



# Barra 22

Aguachile arrollador  
Tostada de atún barra 22  
Molcajete del ram

@barra22mx



# EL FARA

RESTAURANTE BAR

(81) 2721 3051  
/elfarafaramonterrey  
@elfaramty

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

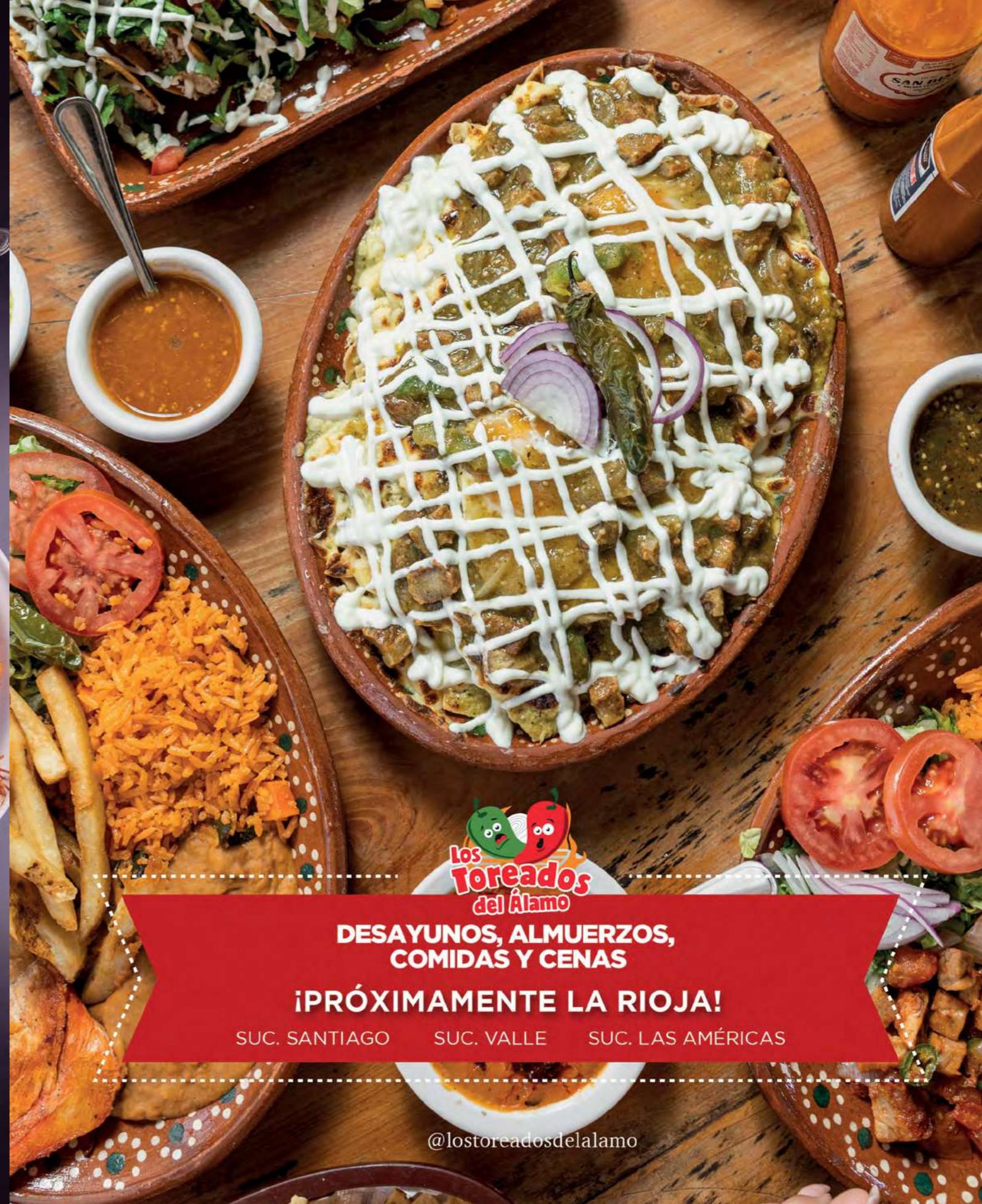
SPG 4REAL YUM



# El Mazatlán

Camarones al coco con salsa mango  
Torre de mariscos  
Taco de camarón capeado y talco de pulpo al ajillo

@elmazatlansp



DESAYUNOS, ALMUERZOS, COMIDAS Y CENAS

¡PRÓXIMAMENTE LA RIOJA!

SUC. SANTIAGO

SUC. VALLE

SUC. LAS AMÉRICAS

@lostoreadosdelalamo



# Terralta

Residencial & Country Club

## Vista, prestigio y exclusividad

Terralta Residencial & Country Club es un exclusivo desarrollo inmobiliario que cuenta con todo en un mismo lugar. Destaca por su campo de golf siendo el más reconocido de Nuevo León y Coahuila. Diseñado por la leyenda Robert Trent Jones Jr y que cuenta con más de 7,100 yardas, variedad de desniveles y 18 hoyos, volviéndose el lugar de ensueño para los amantes de este deporte.

A demás de su estadio natural de golf, cuenta con canchas de fútbol y tenis, pádel, gimnasio, spinning, albercas techadas, viñedos, spa y restaurantes para brindar una experiencia completa a residentes e invitados.

Este exclusivo desarrollo inmobiliario se encuentra ubicado al poniente de Monterrey a escasos minutos de San Pedro. De igual forma cuenta con las mejores vistas de nuestro estado y que a demás de ofrecerte lujos, se convierte en una interesante opción de inversión.

Con la confirmación de que Elon Musk pronto abrirá la gigafactoría de Tesla, mismo proyecto que estará a literalmente un kilómetro de TERRALTA dando como resultado una derrama económica para Nuevo León y por ende la zona poniente será beneficiada en cuanto a plusvalía, infraestructura, comercio y nuevas fuentes de trabajo.

TERRALTA, ahora se posiciona como un lugar de lujo inmobiliario, siendo el desarrollo más cercano a la mega planta de Tesla, que ya inicia su construcción con 5 millones de dólares como inversión inicial. Ahora la zona poniente de nuestra ciudad tiene los reflectores apuntando a ella y sin duda que se esperan grandes noticias para este sector con este gran proyecto.

¿Y tú, ya conoces TERRALTA?

📍 Carretera Monterrey - Saltillo Km 52.5

☎ (81) 4624 5591

🌐 [www.terralta.mx](http://www.terralta.mx)

📘 [Terralta.Residencial.Oficial](https://www.facebook.com/Terralta.Residencial.Oficial)

📷 [terralta\\_residencial](https://www.instagram.com/terralta_residencial)



# 65

Residente  
Restaurant®  
Books

# Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar al restaurant



**¡Ya disponible volumen IV!**

Pídelo al teléfono: (81) 8044 9800  
o en [www.residente.mx](http://www.residente.mx)

**Costo \$250**

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares  
@residentemy | residentemx

Mixología  
Café  
Cerveza  
Vino

# Bebidas

Mixología

# Mercurio

Por: El Mixologo

@elmixologo

## ÆGEAN

Licor43 Chocolate  
Casa Madero Blanco Madero  
Luxardo Sangue Morlacco  
Aztec Gold x Sunflower Sugar Art  
Da Vinci Caramelo x CAFFENIO ESPECIALIDAD

## ALGÆ

Código 1530 Tequila Rosa Blanco  
San Pellegrino Thermé  
Pomelo Oleoresin + Sudachi  
Violet x Sunflower Sugar Art

## MOOW33

Mezcal 33 Reposado  
Moow Mora Azul-Lavanda + Ashwagandha + CBD  
Rouge Flame x Sunflower Sugar Art  
Diagonal de Chilacayote Cristalizado x City Market

Salut,  
SR-V®



**BUTCHER'S**  
Steak Joint



## AHORA TAMBIÉN EN SAN PEDRO

Carretera Nacional km 249, Santa Rosalía Boca Palma, Santiago  
Corregidora 225, Casco Urbano, San Pedro Garza García  
Reservaciones ☎ 8182809102

@butcherssteakjoint Butcher's Steak Joint

Café

# Ostara season

Por: @esotericocafe

@esotericocafe

**Toffee latte:** Leche, espresso y pequeños trozos de toffee caramelizado, son los ingredientes que conforman esta delicia. Una fusión entre lo refrescante, sutil y delicioso.

**L'imperatrice:** Elaborado con licor de avellanas, leche de almendras, espresso y una crujiente galleta dorada. La mezcla de los sabores hará que sea tu nueva bebida favorita.

**Jardín de amor:** Definitivamente es una bebida que tienes que probar, suave infusión de leche y lemongrass, acompañada de miel de azahar, con un toque de butterfly pea tea y flor comestible como toque final. ¡Hermoso y delicioso!



## Buena Semilla

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

 @buenasemilla\_mty  Buena Semilla

Cerveza

# Refréscate con estas chelas

Por: Memo Martínez

@hudson15edg



## Loba Paraíso

Es una cerveza de perfecto equilibrio entre lo frutal, ácido y salino con cuerpo ligeramente sedoso. De aroma intenso hecha de frutas de temporada por lo que cambia cada estación. (\*Guayaba\*)

## Birra Lucana

Cerveza italiana elegante en su sencillez. Esta clásica cerveza lager estilo pilsner europea es de color dorado con un sabor a lúpulo bien equilibrado y una dulzura a malta. Excelente con cualquier plato fresco.

## 1906 Reserva Especial

Se trata de una cerveza lager extra, de aromas a malta tostada, con leves toques a caramelo y café. La aparición del lúpulo, en esta cerveza 1906 Reserva Especial, deja suaves matices herbales en nariz. Su color es ámbar, y su apariencia brillante es limpia, con espuma blanca en abundancia.

## Hoegaarden

La entrada es suave y refrescante. Enseguida notamos su buen cuerpo, un poco de esa naranja amarga y picante, aunque es solo un matiz ligeramente perceptible; la Hoegaarden es una cerveza muy suave, equilibrada y con matices muy velados. Se bebe con gusto e invita a tomar un trago tras otro.

## Birra Morena

La cerveza Morena IPA ALE, es una cerveza particularmente lupulada (doce lúpulos), que refleja el estilo clásico inglés de la IPA del siglo XVII, ya que estaba destinada a la exportación a la India para el consumo de sujetos ingleses. Fue precisamente la necesidad de conservación para viajes largos lo que la condujo.



TURISMO  
CORPORACIÓN PARA EL  
DESARROLLO TURÍSTICO  
DE NUEVO LEÓN



Esta Semana Santa:

# #AGARRA CARRETERA por Nuevo León

Conoce los sabores únicos de  
cada región del estado



nuevoleon.travel

¿Qué quieres probar?

Descubre las mejores opciones en  
@nuevoleon.travel



Vino

# Selección Barón Balch'é

Por: Juan Arturo Ríos Somera

@baronbalche

## Balche uno:

La perfección en nuestra línea premium elaboramos vinos monovarietales provenientes de los viñedos de temporal más antiguos de Valle de Guadalupe, que nos permiten la elaboración de éstos gran reserva como este 100% grenache el cual después de 10 años de elaboración y añejamiento son liberados al mercado.

## Reserva Especial:

La representación de la mezcla bordalesa con nuestro sello particular, uno de los vinos mas icónicos de la bodega, que a lo largo de una crianza de 30 meses en barrica ofrece una gran estructura y un terciopelo en boca aunado a un color violáceo intenso, con un alto potencial de guarda, digna de enmarcarse.

## Mezcla de Tintos:

Orgullosamente conseguimos crear la mezcla perfecta para el paladar mexicano ensamblando varietales como (Malbec, Cabernet franc, Grenache, Carignan) sin duda, nuestro best seller por su versatilidad para maridar con la comida mexicana.

## Siis clarette:

Motivados por satisfacer el paladar de el nuevo mundo de consumidores del vino, que buscan romper con lo convencional, y están en la interminable búsqueda de maridajes cada vez más contrastantes, producimos este rosado semiseco, que por sus cualidades logra un equilibrio entre tanicidad, acidez y suavidad, un vino joven ideal para para contrastar lo dulce con lo salado, hablamos de ensalada, mariscos y pastas.

## Double Blanc:

Frutal y floral son los sinónimos de esta mezcla de sauvignon blanc, palomino y viognier que evoca a la frescura con sus características notas a piña, manzana verde, e incluso durazno, haciéndolo el vino idóneo para acompañar productos frescos del mar (ostras, pescados blancos, crustáceos).



# ¡ESTA CUARESMA TE ESPERAMOS EN NAPOLI!



REALMENTE NAPOLI

NAPOLI PIZZA PASTA

NAPOLIPIZZA.COM.MX

LITOGRAFICA

*La reina del taco*  
**con más de 4 décadas  
conquistando paladares**



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

☎ 81 8336 3292

📱 /Cesars.tacos

# Somos la Universidad más sustentable de México



UANL

**UI Green Metric**  
World University Rankings  
**TOP 15 MUNDIAL**

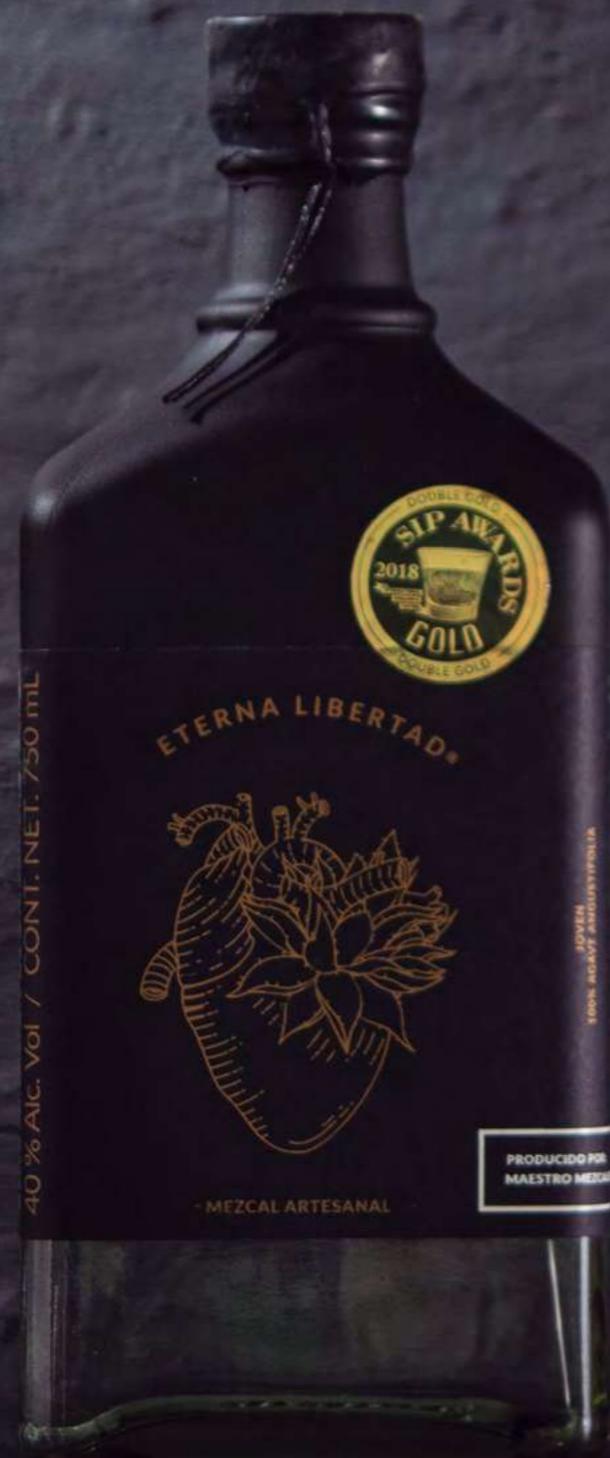


La **excelencia**  
por principio  
la **educación**  
como instrumento



*Sabor con historia desde 1979*

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



ETERNA LIBERTAD



- MEZCAL -

f @MEZCALETERNALIBERTAD

Encuétranos en

VINOTECA®

LA CAVA  
LIQUOR · WINE · BEER

H-E-B



Un lugar mágico ubicado a unos cuantos pasos de la plaza principal del Centro de Villa de Santiago en Nuevo León. Esta hermosa Hacienda Norestense abrió sus puertas para eventos hace 10 años en el 2013. Es el lugar perfecto para todo tipo de eventos sociales; Bodas, Bautizos, Primeras Comuniones, Cumpleaños.

La Hacienda cuenta con capacidad de hasta 400 personas que pueden disfrutar de sus espacios al aire libre. Cuenta también con espacios interiores íntimos para reuniones pequeñas. Tus invitados podrán disfrutar de una arquitectura colonial de más de 100 años de historia. Este lugar te envolverá en su magia y en sus increíbles áreas verdes.

Villa Los Faroles se renueva constantemente para ofrecerte un servicio de primera con deliciosos menús para todo tipo de ocasión. Es un espacio muy agradable en donde se goza de la paz y tranquilidad. Visítanos y reserva con nosotros tu próximo evento especial. ¡Queremos que nuestra larga historia sea parte de tu mágico acontecimiento!



📍 Zaragoza 128 Centro, Santiago. Nuevo León, México C.P. 67310.

☎ 8127210369/70 y 72 📞 8120102915

📧 @villalofaroles.com 🌐 www.villalofaroles.com

# Busca aliados que te simplifiquen el camino

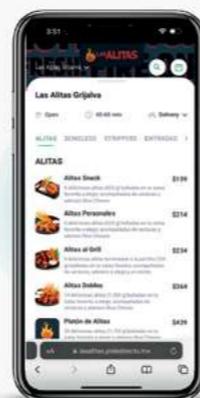


DEMO GRATIS



 PideDirecto

## El camino Directo



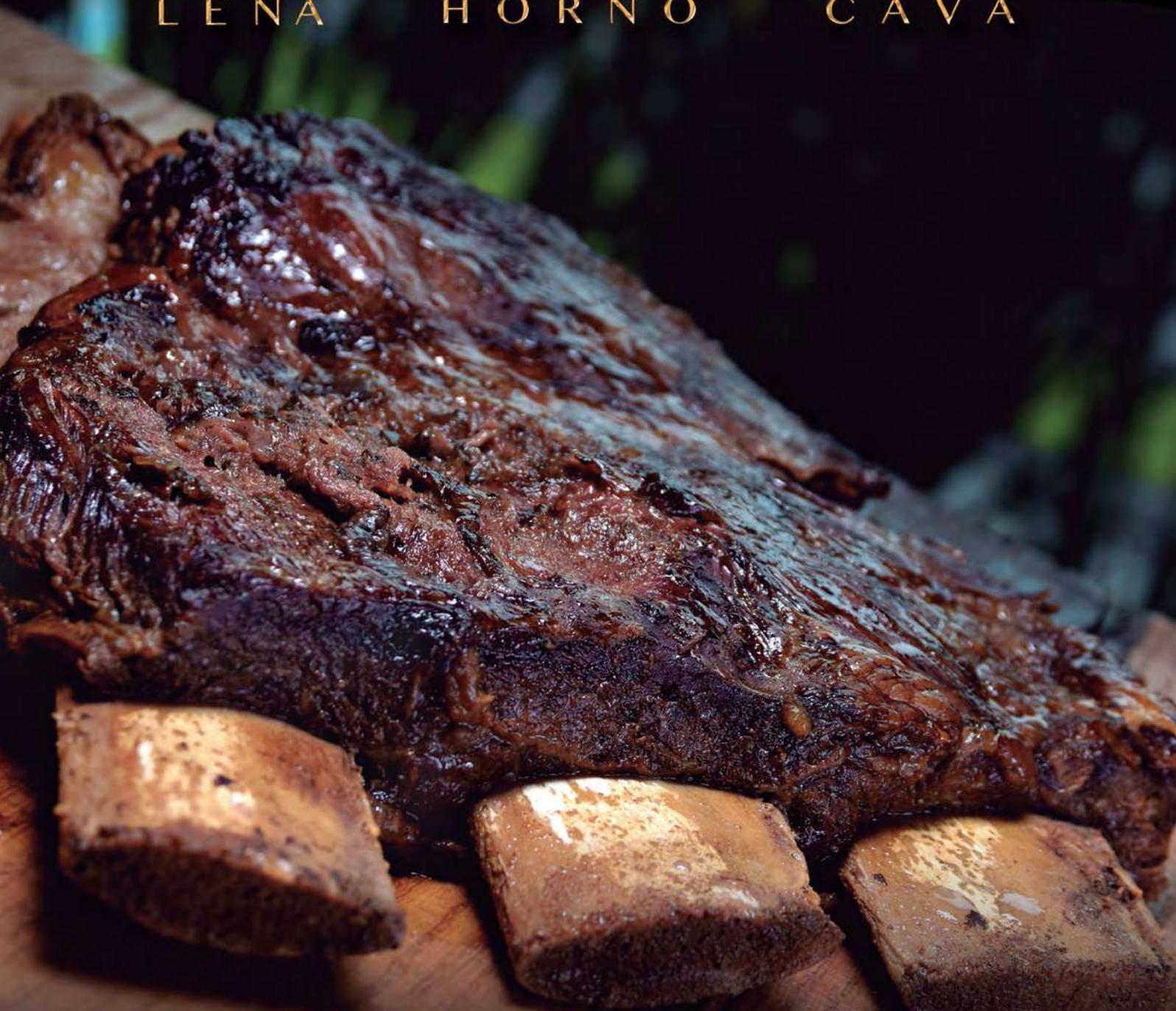
CAFÉ  
AZÚCAR  
MOREÑA®

Encontró el aliado que le **simplificó el camino.**



# LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



COSTILLA DEL TIO GUILLO

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

WWW.LATORRADA.MX