

@bettyayala

@butcherssteakjoint

50%

DOCENA
GLASEADA
ORIGINAL[®]
Y SABOR
CHOCOLATE

comparte
EN LOS MEJORES
momentos

DE VENTA EN:



WHATSAPP
800 008 0088



APP Y WEB
tienda.krispykreme.mx



TIENDA



Promoción válida del 3 al 5, del 10 al 12 y del 17 al 20 de marzo 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 para encontrar tu tienda más cercana. La imagen del producto puede variar. Aliméntate sanamente.



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.
RSVP 81 4067 5766

 @vernacuonl  /Vernaculo



cinco
CATERING

**TU EVENTO
A DOMICILIO.**

Bodas | Empresarial | Xv años | Cumpleaños | Bautizos.

+información en:



  /Cinco Catering | www.cinco catering.com |  +52 81 1914 2874



ZANQ THE VENUE BY CINCO CATERING

Un salón de eventos único y diferente ubicado en zona Valle Oriente en SPGG,
En Zanq nos adaptamos a cualquier evento ya que contamos con un servicio excepcional y con
un personal completamente capacitado el cual te brindará todo el apoyo a tus eventos
empresariales y/o eventos sociales.

Un lugar ideal para tener Eventos Corporativos, Reuniones de negocios Coffee Break,
Convenciones, Posadas, Bodas, Despedidas y Quinceaños.



ALIMENTOS



MESEROS



VALET PARKING



Conoce más en:



hola@zanq.mx

www.zanq.mx



+52 811 914 2874

Jesús Ferreyra S/N esq con Av. Fundadores Zona Valle Oriente.
San Pedro Garza García.

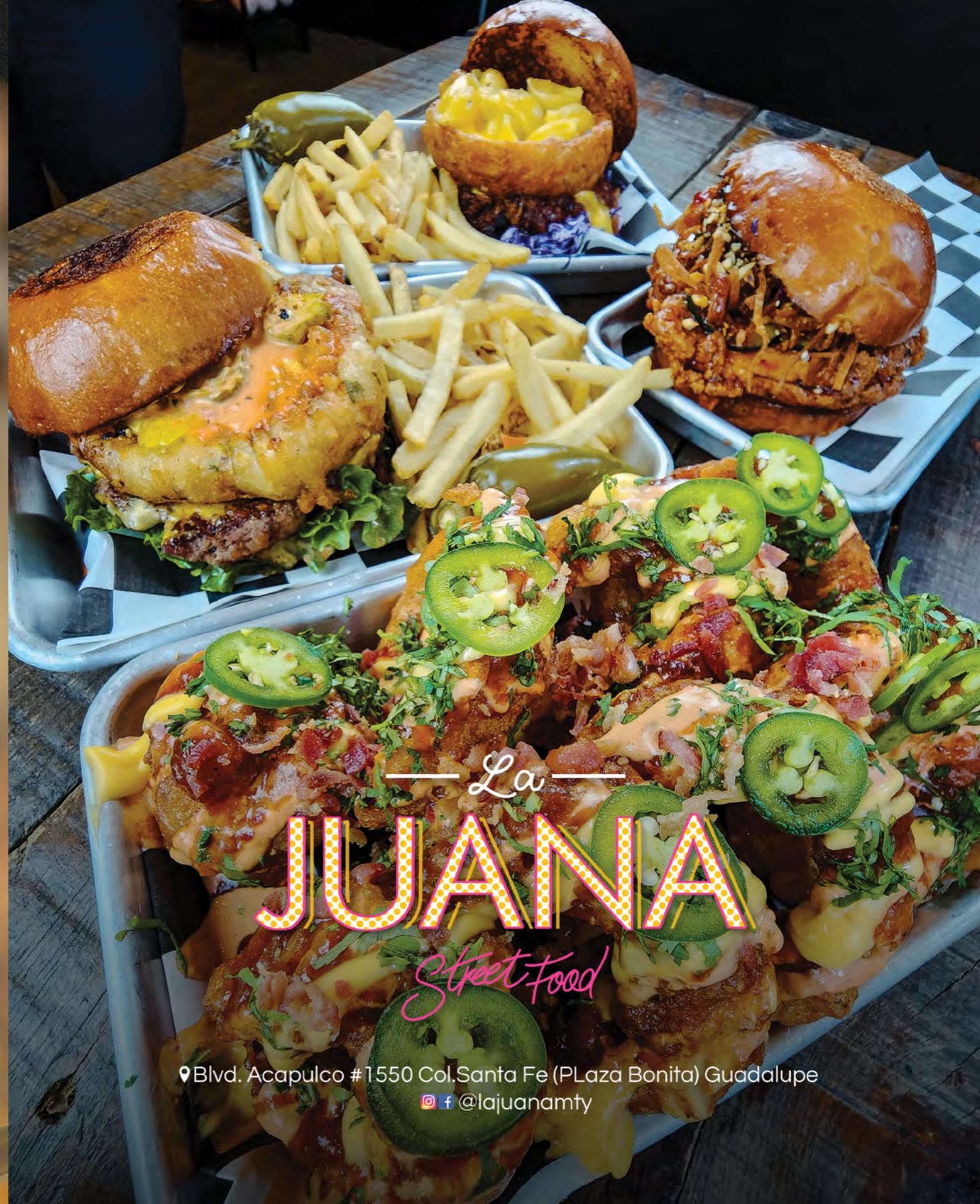


Buena Semilla



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

 @buenasemilla_mty  Buena Semilla



— La —
JUANA
Street Food

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

  @lajuanamty



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Bob Zamudio
@zamudiophoto
TALENTO EN PORTADA
@butcherssteakjoint
@bettyayala
IMPRESIÓN
Grafotec

Contenido

13 #foodculturemty
De moda, Valor por tu dinero, De dieta, Munch, Ingredientes, Producto local, Marketing Digital, Chef

43 En portada
Especial: Santiago, pueblo mágico

63 Bebidas
Mixología, Café, Cerveza y Vino

75 Arte
Jach @jachworks, Ángela García @_angelagarcial_

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
Moisés Azuaje
Samanta Santos
Gerardo Puentes

RELACIONES PÚBLICAS
Cristina Dávalos

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN
Alehz Alanís
DISEÑO
Beatríz Soto
REDES SOCIALES
Claudia Mota

ARTWORKS
Ángela García
JACH

FOTOGRAFÍA
Mikel Rendón

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

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 7, No. 90, FEB - MAR 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: 04-2012-052219373400-101.
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.



Desarrollo en la tranquilidad del desierto.



Casa Club



Un proyecto con 360 Lotes Campestres desde 1,000 m2, 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



After hours



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



De dieta



En carretera

Ribeye en costra de tuétano al piquín,
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
8123509131

13

UN NUEVO ESPACIO PARA CELEBRAR EN GRANDE

Ubicado en el corazón de Valle Oriente, se encuentra **VO Gardens**, una nueva opción para tus eventos sociales y corporativos.

El lugar perfecto para tu próximo evento
¡ Ven a conocer **VO Gardens** en **Holiday Inn Monterrey Valle** !



T: (81) 81330808 | M: reservaciones.mtyzv@aimbridge.com
Lázaro Cárdenas No.2305 Colonia Residencial San Agustín, Mty, NL, México.

De moda
Valor por tu dinero
De dieta
Munch
Ingredientes
Producto local
Marketing Digital
Chef

#foodculturemtv



De moda **Holsteins**

Inspirados en las memorias del mundo Holsteins, son el primer steakhouse en México que maneja 6 tipos de cocciones distintas en sus cortes. Una propuesta con platillos innovadores, además cuentan con un whiskey room, cocktail bar, coffee station y cava selecta; sumado a su arquitectura llena de comodidad y amplitud que lo vuelven el lugar ideal para reuniones interminables. Este proyecto celebró en grande su tercer aniversario en compañía de amigos y sus clientes más distinguidos el pasado 15 de febrero.

@holsteinsmx

RIBITE



¡HACEMOS MUCHO MÁS QUE SOLO HAMBURGUESAS!

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

 @RIBITE_MX

 RIBIYE FOOD & DRINKS



De moda **Animal**

Un restaurante extraordinario, ganador del Six Star Diamond Award en 2021. Innovador, instintivo y atrevido, que fusiona la nueva cocina de asador, los caprichos urbanos internacionales y el omakase japonés y te incita a seguir tu instinto salvaje en cada platillo.

@animalcalzada

Disfrutarás de tonos ahumados, cítricos y achocolatados. Mezcal Eterna Libertad despertará todos tus sentidos. Ganador con doble Medalla Sip Awards, Producido en Santiago Matatlán, Oaxaca México.

f @MEZCALETERNALIBERTAD

ETERNA LIBERTAD



- MEZCAL -



Encuétranos en

VINOTECA®



Valor por tu dinero

Campomar

- Camarones a las varas \$330
- Tostada marisquera \$135
- Tostada enamorada \$135
- Taco dorado con marlin \$79

@campomarmx



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

Facebook: SABOR A OAXACA
Instagram: @TSUJIMI_OAXACA





LIGHT

De dieta

Super Salads

Veggie & Roast Bowl + Grilled Chicken
 Pomodoro
 Hawaiian Citric
 Santa Fe Spicy + Mediterranean Spicy
 Aguas: Sandía Jamaica y Piña Limón

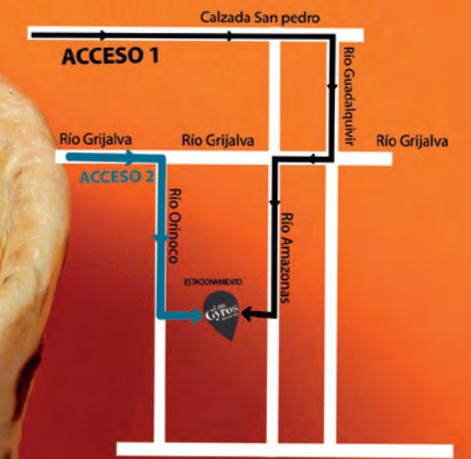
@supersaladsmx

Los Gyros

GREXICAN FOOD



NUESTROS ACCESOS



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

📷 GYROS1992

📌 /GYROS1992



MUNCH

Munch

Tortas Joker

Deluxe norteña
Milanesa norteña con queso
Súper torta joker

@jokertortasmt



La mejor
coctelería de
Monterrey



Aramberri 112, Centro de Monterrey frente al Mercado Juárez
De Lunes a Domingo de 12p.m. a 7p.m.

81 1041 5276

elricascocteleria

El Ricas Coctelería



YUM

Ingredientes

Burrito

Taco Palenque

- | | |
|-----------------------|---------------|
| Frijoles | Queso |
| Arroz | Chile chilaca |
| Arrachera USADA prime | Lechuga |

@tacopalenque.mx

¡Buenos días!

Biscuit

- Tocino
- Jamón
- Salchicha

combo
\$74



Croissant

- Tocino
- Jamón
- Salchicha

combo
\$79

Combo incluye café chico y papa Hash Brown.
Sujeto a disponibilidad del producto. Hasta agotar existencias.

Tim Hortons



Producto local

Thessal

Thessal es una empresa 100% mexicana con más de 10 años en el mercado con suministro y venta de insumos premium a nivel nacional. Brinda servicio directo a más de 60 restaurantes, hoteles y distintos distribuidores comerciales e impulsa su propia marca de productos con venta al público.

Zaaschila

Orgullosamente nacional, Zaaschila es una marca establecida en San Nicolás de los Garza, desde 1996. Durante más de 25 años, la pasión por la riqueza culinaria del país los ha impulsado a elaborar, mediante recetas únicas y diferenciadas, una variedad de salsas picantes, aderezos y sazónadores con los más altos estándares de calidad y de talla internacional.

@thessalmx

@zaaschilaoficial

EL FARA

RESTAURANTE BAR



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

(81) 2721 3051 /elfarafaramonterrey @elfaramty

Valentina Salazar

Ciudad de origen: Maracaibo Venezuela.

¿Cómo nace la idea de generar contenidos enfocados en la gastronomía?

Al emigrar a México descubrí el mundo del marketing digital y me apasiono, conecto con personas que tienen sus negocios de comida. Hace más de 10 años tomé un curso de redes sociales donde conocí a la chef Edna Alanís, también a la chef Paty Roccatti y así fui conociendo muchos chefs; añadiendo que el papá de mis hijos es un reconocido sommelier, era inevitable no ser parte del movimiento gastronómico. Adicionalmente estudié marketing gastronómico con Erika Silva, que tiene una escuela especializada en marketing gastronómico en España, más maestrías en turismo digital y muchas capacitaciones del giro gastronómico.

¿Cuánto tiempo llevas trabajando en marketing gastronómico?

Casi 11 años con estrategias en marketing gastronómico para un sinfín de restaurantes, hoteles, productos de comida, negocios de foodservice y emprendedores.

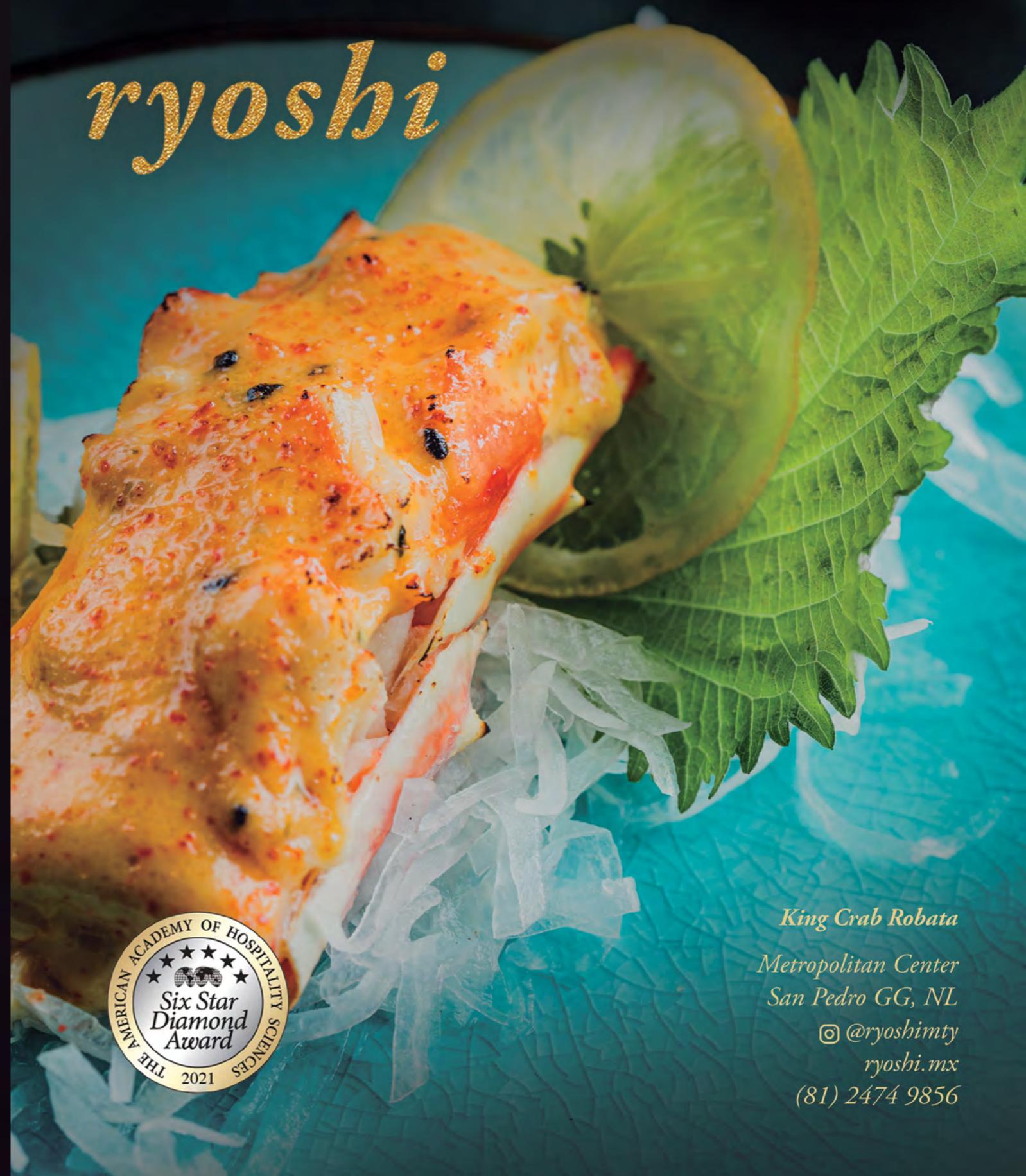
¿Qué es lo que más te satisface de tu trabajo?

Aportar valor y conocimiento a las personas que tienen su negocio de comida, eso me llena de mucha satisfacción ver su recorrido y crecimiento, mi mundo son las estrategias, creatividad y números.

¿Cómo describes la gastronomía de Nuevo León?

Para mí al ser extranjera, la gastronomía ha sido una puerta abierta para conocer la cultura, historia y tradición de su gente.

@valentinasalazarmx



King Crab Robata

*Metropolitan Center
San Pedro GG, NL*

📍 @ryoshimty

ryoshi.mx

(81) 2474 9856

Chef

Alex Jahuey

Ciudad de origen:

Paris, es broma soy del Estado de México pero me considero 100% regiomontano.

¿Cómo nace el gusto por la gastronomía?

Por mi mamá, mis tíos y mis abuelas, lo que para ellos significaba prepararnos de comer, el amor, la alegría y la sazón que ponían en cada platillo.

¿Qué es lo que más disfrutas de tu trabajo?

Lo que más disfruto es adquirir conocimientos acerca de los procesos de cocina con tecnología de punta; mediante estos procesos altamente sofisticados. Alterno mi vida laboral impartiendo clases de cocina en diversas instituciones de la ciudad.

¿Cuál es tú platillo favorito? ¿Por qué?

El asado de puerco porque siempre me recuerda a mis dos abuelas. Una era originaria del pueblo mágico de Santa María del Río, SLP y otra de la Sierra de Arteaga en Coahuila.

¿Qué restaurante de Monterrey recomiendas visitar? ¿Por qué?

Gallo 71 es un lugar que disfruto por la atención, el servicio, los alimentos, la ambientación, etc y en el que he pasado momentos fantásticos con familiares y amigos de Monterrey y de otras ciudades de México y del mundo cuando vienen a visitarnos.

@chefjahuey



Sabor con historia desde 1979

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



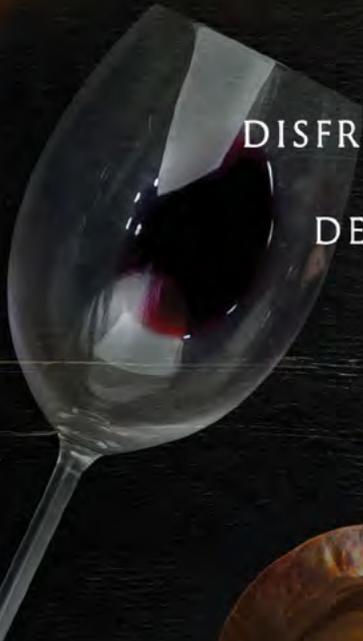
BANYAN TREE
MAYAKOBA

• A CHANCE •
TO **MEAT**

15
ABRIL
2023
7 PM

Tomahawk
OPEN FIRE LATIN GRILL

DISFRUTA DEL MEJOR FESTIVAL
DE CARNES Y VINOS EN
RIVIERA MAYA



RLH | PROPERTIES

ciudad
mayakoba™
riviera maya, mx

CASA MADERO
DESDE 1597

RESERVACIONES: FBSERVICE-MAYAKOBA@BANYANTREE.COM | TEL: 984 877 3699 EXT. 7222
RESERVACIONES DE ESTANCIA EN: BANYANTREEMAYAKOBA.COM

33

Selección de
platos en
cuatro tiempos,
los cuales al
unirlos forman la
comida soñada.

The Dream Meal

#foodculturemtty

Ensalada brocolini tatemado

Le Coeur

Inspirados en los clásicos Bistrot
Franceses, sin tanta formalidad, su cocina está
influenciada por la técnicas francesas pero
inspirados en los productos locales Mexicanos
sustentables.



#foodculturemtty

Protein Bowl

Ojo de Agua

A elegir entre salmón, atún o pollo. Incluye
lenteja, betabel, camote, tomate cherry,
aguacate y frutos rojos.



#foodculturemty

Chick'n free

Revolución Verde

Para empezar apetecen verduritas. Y para ello, esta mezcla de lechugas, con quinoa, cebolla, tomate, frijol negro, acompañado de aderezo de chipotle y un toque de guacamole, es ideal.



#foodculturemty

Paleta de yogur & berries

Morelia Gourmet Paletas

Finalicemos nuestro ciclo de comida soñada con otro ejemplar agridulce, ahora como postre: una paleta helada de yogur griego y frutos rojos que, además, está cubierta de chocolate y nuez. Una tentación por la que debemos dejarnos seducir.



Entrevista a

Juan Raúl Múzquiz García

Líder emprendedor

¿Quién es Juan Raúl Múzquiz García?

Padre de familia, empresario restaurantero, ciudadano responsable. Uno de mis hobbies es cocinar para mi familia y amigos.

¿Qué ha logrado Juan Raúl Múzquiz como emprendedor?

Desarrollar un sistema de franquicias local y nacional que lleva más de 17 años vigente en el mercado. Además, hemos desarrollado internamente, sistemas de administración que nos proporcionan la información necesaria para el eficiente manejo de los recursos.

¿Cómo iniciaste o cuándo supiste que querías dedicarte al sector gastronómico?

En quinto semestre de carrera de Ingeniería Industrial, para una materia que estaba cursando, presenté un proyecto de Franquicias en Restaurantes. Cabe mencionar que la ingeniería que estudié me ayudó bastante para el desarrollo de procesos, administración de los recursos, implementación de sistemas, entendimiento del marketing, etcétera.

¿Cuál es tu trayectoria en Capricciosas?

Mi trayectoria es haber iniciado en el 2005 con la primera unidad de Capricciosas. Desempeñé cada uno de los puestos de la unidad, desde hacer las masas, preparar las pizzas, atender mostrador y repartir a domicilio.

En el 2010, ya éramos 10 unidades en Monterrey y mi tra-

bajo se volvió administrativo y de dirección. Actualmente, tenemos unidades franquiciadas en diversos estados.

¿Cuál es tu aporte a la gastronomía en Nuevo León?

Crear tendencia de consumo en cuanto a la preferencia por la pizza delgadita, crujiente, con ingredientes delicatosen y el consumo del aderezo chipotle. Come Pizza, No masa.

¿Cómo describirías a Nuevo León en cuanto a gastronomía?

Como una comunidad que vive orgullosa de su gastronomía regional y así mismo, reconoce y acepta influencias y sabores de otros estados y países. En pocas palabras, en Nuevo León le damos la bienvenida a toda propuesta gastronómica.

¿Qué es lo más fácil y lo más complicado a la hora de emprender en cuanto a la gastronomía?

A la hora de emprender, lo más fácil son las ideas y quizás puede llegar a ser sencillo iniciar el negocio. Lo difícil, es la permanencia de tu emprendimiento. Se requiere de mucha dedicación y tenacidad para ello.

¿Cuál es la receta para el éxito?

En el negocio o empresa, mejora continua, optimización de los procesos, administración eficiente de los recursos y un buen equipo de trabajo. En lo personal, ser dedicado, perseverante, realista, y nunca olvidar, que vivimos en una comunidad, hay que ser responsables de ello.





Salmón Almendrado



Centro

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

Valle

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

Linda Vista

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

Food Truck Servicio de Catering



LOS FRESNOS

RESTAURANTE

DESDE 1971

AEROPUERTO · APODACA · CUMBRES · TRÉBOL PARK

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

www.restaurantelosfresnos.com



@butcherssteakjoint

@bettyayala

FOTOGRAFÍA
Bob Zamudio
@zamudiophoto

En portada



Propuesta y buen ambiente

Butcher 's Steak Joint es un proyecto que nació en el año 2019, con ubicación en Santiago, N.L. Este lugar nos ofrece un concepto retro, relajado y comida de primera calidad, aquí podrás disfrutar de un ambiente único en su terraza o mesas al aire libre, ideal para ir en familia, pareja o amigos. Y a partir del viernes 24 de febrero, también podrán disfrutar de la experiencia en una nueva sucursal, pues por petición de su público, Butcher 's Steak Joint estará en Casco San Pedro.

En su menú podrás encontrar propuestas deliciosas para compartir con quien tu prefieras, entradas como: queso flameado, guacamole, tacos de fideo seco, coliflor en diferentes presentaciones, chicharrón de rib eye, papas fritas, frijoles puercos, nachos gordos, tosti-aguachile, tuétanos, tripitas butcher's, mollejas y costillas. También cortes de carne, elige entre sus opciones de Wagyu Americano como las costillas, picaña y churrasco, los nacionales como rib eye, aguja de rib eye y ladrillo o bien los cortes AAA Canadiense donde ofrecen picaña, arrachera outside, t-bone choice, rib eye y vacío argentino, al igual que

sus especialidades del mar, pastas, tacos, burgers, postres y otros exquisitos platillos; además de las variantes de barra de bebidas con variedad de cerveza, ron, tequila, vino, vodka, whisky y su famoso Jarrito Butcher's.

El servicio de primera, la excelente atención, el concepto, sus platillos y cortes, los ha posicionado como uno de los restaurantes preferidos de Nuevo León, entonces te invitamos a visitarlo. Sus horarios son: Martes a Viernes de 6:00 pm a 12.30 am, Sábado de 2:00 pm a 12.30 am y Domingo de 2:00 pm a 8 pm. Te recomendamos probar la coliflor gratinada con elote desgranado que es uno de los platillos favoritos de sus visitantes, esto por sus ingredientes y el sello de la casa, gracias a esto se posiciona en el top de las coliflores de la industria gastronómica de Nuevo León. Sin duda una propuesta que recomendamos para tus próximas reuniones, aquí encuentras todo lo necesario para que disfrutes tu estancia, calidad en cada platillo, amplio y delicioso menú, excelente ambiente y ahora con dos sucursales para que visites la que te quede más cerca.

LAS COSAS BIEN HECHAS



BUTCHER'S

Steak Joint



📍 Carretera Nacional km 249, Santa Rosalía Boca Palma, Santiago

📍 Corregidora 225, Casco Urbano, San Pedro Garza García

Reservaciones ☎ 8182809102

HORARIOS

Martes - viernes 6:00 pm a 12:00 am

Sábado 2:00 pm a 12:00 am Domingo 2:00 pm a 8:00 pm

📷 @butcherssteakjoint 📺 Butcher's Steak Joint



@bettyayala

FOTOGRAFÍA
Bob Zamudio
@zamudiophoto

Entrevista

Betty Ayala

Nacida en Chihuahua, ella es una mujer fuerte, imparable y siempre se hace notar. Una referente y reconocida tanto en radio como en la televisión regia. Alegre, dinámica, trabajadora, con el rock en la sangre. La fusión de empoderamiento femenino, música, buena onda y estilo, el ejemplo de que se puede ser punk y tener buenos modales.

Redacción: Alehcz Alanís
Fotografía: Bob Zamudio

¿Cómo se describe Betty Ayala?

Soy una persona que disfruta mucho de la música, principalmente del rock. Me gustan las motos, los roadtrips, asistir a conciertos, las plantas, los perros son mi adoración.

¿Qué sientes de ser una de las voces más reconocidas de radio y la televisión regiomontana?

Muy satisfactorio porque es un indicador de que he ido cumpliendo mis metas profesionales.

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

Tengo un proyecto que se llama "caramelo macizo", es un programa con rock de los 60's al actual, transmitido por Switch 95.7fm en Chihuahua y en televisa Monterrey tengo unos segmentos para N Más. A futuro, seguir en radio y tener un asilo para perritos con mi colectivo rescate animal Rufus.

¿Cómo ha sido para ti la evolución de los medios?

Una evolución muy chingona y exigente pero no debemos olvidar las bases como prensa, radio y tv. A pesar de las versiones digitales, es importante estar presente y ser un agente de cambio.

¿Cómo es tu comida ideal?

Sin picante, sin vegetales y bien servida, no postre, me inclino más por lo salado. Debe llevar aguacate, un buen queso y excelente compañía. No me gusta el minimalismo en la comida.

¿Con qué banda/músico prenderías el carbón para la carnita asada?

Tengo muchas bandas, es una pregunta difícil, pero con Tom Petty, Creedence, Elvis Presley, Def Leppard, Bon Jovi, Alanis Morissette, Arctic Monkeys, Interpol, Oasis, Foo fighters, Muse, Depeche mode, R.E.M., Pearl Jam, INXS, Van Halen, The Rolling Stones y más.

¿Betty Ayala es solo rock o también baila cumbias?

En un 95% rock y el resto ritmos latinos, jajaja.

¿Qué piensas sobre la propuesta gastronómica de Nuevo León?

Deliciosa, más los domingos por la mañana jajaja, pero si, ha tenido una gran evolución.

¿Si tuvieras que elegir un platillo que represente a Monterrey ¿Cuál platillo sería?

Definitivamente el cabrito, seguido de la obligada carne asada en domingo.

¿Cuál restaurante de Nuevo León es tu favorito? ¿Por qué?

Tengo varios, el gaucho, la divina, mariscos temis (en Allende), Butcher's Steak Joint, El tercer tiempo sport bar, que tiene los mejores boneless, El zacatecas, el guayabo, nómada y me gusta descubrir fonditas en el centro.



Santiago, pueblo mágico

Santiago: Un pueblo mágico que reúne tradición, naturaleza y sabor

Uno de los pueblos mágicos más visitados, situado entre la Sierra Madre Oriental y la Sierra de la Silla, que enamora tanto a sus habitantes, a quienes van de paso y a los turistas, es Santiago, Nuevo León; un destino lleno de cultura, tradición y buena gastronomía. Desde que pisas su territorio, sus aromas te envuelven al igual que su esencia, un lugar tranquilo, lleno de gente trabajadora y muy simpática.

En sus alrededores podrás sorprenderte con algunos de sus lugares turísticos que más se frecuentan iniciando por el Templo de Santiago Apóstol, que es una parada obligada por ser parte del recibimiento que te da este bello municipio. Fue construido a partir de 1745 en estilo barroco, sus torres desiguales y sus colores le dan un encanto especial a la Plaza Ocampo y son parte del atractivo visual de este Pueblo Mágico, donde también encontrarás la Presidencia Municipal, la Casa de la Cultura, los Museos de Historia y un sinfín de restaurantes donde encontrarás comida casera y todo el sabor tradicional para complementar tu visita.

Otro sitio que es una mezcla de tradición, cultura y riqueza gastronómica es el Corredor Artesanal "Los Cavazos". Te envuelve con los colores de sus artesanías, muebles para jardín, plantas, macetas, los deliciosos dulces tradicionales, gorditas, pan de elote, agua mineral preparada o bien, una michelada y claro, la variedad de bufetes con los platillos típicos del lugar.

Después en la Presa la Boca, para visitar con la familia, los amigos o pareja y poder disfrutar del espectacular escenario conformado por el agua de los arroyos de la Sierra Madre Oriental, la vistosa montaña y para complementar alguna de las opciones que nos brinda el lugar para degustar.

Un paseo obligado, en la cola de caballo. Un acercamiento a la naturaleza, 25 metros de caída de agua, ideal para la carne asada familiar ya que cuentan con asadores, áreas de descanso, alquiler de carretas y caballos y un amplio estacionamiento. Una experiencia que tienes que experimentar.

A estos lugares le sumamos otros también muy visitados por los turistas y mismos habitantes como: Matacanes y El Chipitín, La Cueva de los Murciélagos, Parque El Bañito, Hidrofobia, Las Adjuntas, esto por mencionar algunas, donde además de encontrar hermosos paisajes, conocerás parte del tesoro gastronómico de este hermoso Pueblo Mágico.

La aventura en Santiago no estaría completa si no hay deleite culinario y es que entre los platillos más tradicionales está el Asado de puerco, Cortadillo de res, Caldillo de carne seca, Machito a las brasas, Costillas de puerco con calabacita y elote, Frijoles charros, Pernil de cerdo, Jocoque, Dulces de leche, Gorditas de manteca, Conservas de naranja y frutas de la región, Piloncillos naturales y con nuez, Calabaza en tacha y el tan famoso Pan de elote.

Estos manjares y mucha otra variedad la podrás encontrar dentro de las propuestas restauranteras de Santiago, entre los restaurantes que encontrarás y que te recomendamos están: Las Paloma, El Charro, Merendero Tino, La Churrería de Santiago, Compostela, Cūari, Los Toreados del Álamo, Mia Italia, Los Mentados de Villa, por mencionar algunos. Santiago, es un tesoro en la extensión de la palabra y seguro que regresas ya que es imposible apreciar todo en una sola visita.

Artículo por Alehksz Alanís

STGO

MTY SUR

AREAL



Las Palomas

Asado de puerco
Plato mexicano
Cabrito al pastor

@laspalomasdesantiago

LA DELIRIO

NIEVE • PAN • CAFÉ

CALLE JOSÉ MARIANO ABASOLO #III
67300 SANTIAGO, NUEVO LEON

@LADELIRIOSANTIAGO



LA DELIRIO
NIEVE • PAN • CAFÉ

STGO

MTY SUR

MTY PTE

AREAL



Merendero Tino

Carne seca montada en salsa
Milanesa de Res
Chile relleno de deshebrada

@merenderotino1957



¡Disfruta la gastronomía regional norestense!

📍 ¡VISITANOS!

- Santiago - Cumbres - Contry - Cola de Caballo

📷 merenderotino1957

🌐 www.merenderotino.mx

STGO

MTY
SUR

AREAL



Mia Italia

Pizza Mia Italia
Pasta Gamberoni Juliette
Di cozze e scampi

@mia.italia



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

@MIAITALIAMX
 @MIA.ITALIA
 8124034323



STGO

MTY
SUR



La Churrería de Santiago

Abominable churro de las nieves
Pechuga cordon bleu
Chilaquiles poblanos

@lachurreriadesantiago



Sucursal Plaza

Juarez 206, Col. Centro,
C.P. 67310, Santiago, N.L.



Sucursal Carretera

Carretera Nacional KM
287, Col. San Javier,
C.P. 67300, Santiago, N.L.

Santitos

@santitosmtty



STGO

SPG

MTY
SUR

AREAL

YUM



**Los
Toreados
del Alamo**

Machacado
Caldo de res
Asado de puerco

@lostoreadosdelalamo



**DESAYUNOS, ALMUERZOS,
COMIDAS Y CENAS**

SUC. SANTIAGO

SUC. VALLE

SUC. LAS AMÉRICAS



¡PRÓXIMAMENTE SUC. LA RIOJA!

fb @lostoreadosdelalamo



VILLA LOS FAROLES

-event venue-

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

☎ 8127210369/70 y 72 📞 8120102915

📧 @villalofaroles.com 🌐 www.villalofaroles.com

Santiago, pueblo mágico



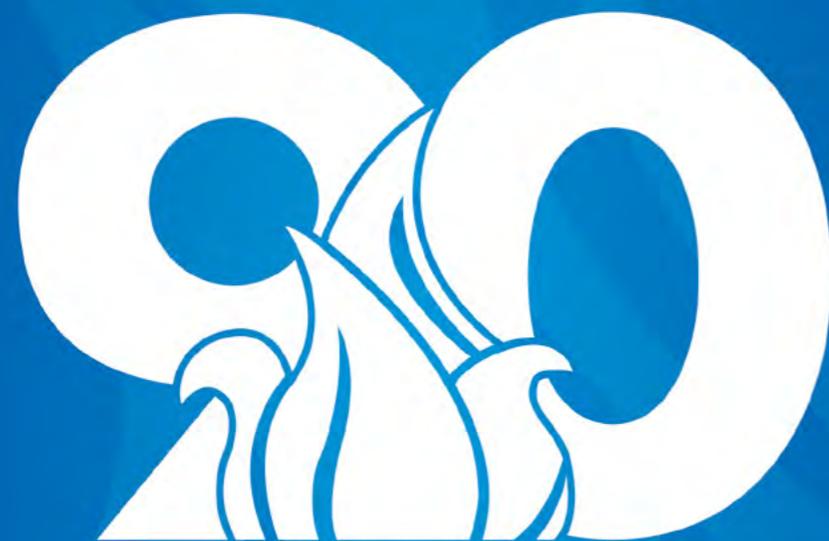
Un lugar mágico ubicado a unos cuantos pasos de la plaza principal del Centro de Villa de Santiago en Nuevo León. Esta hermosa Hacienda Norestense abrió sus puertas para eventos hace 10 años en el 2013. Es el lugar perfecto para todo tipo de eventos sociales; Bodas, Bautizos, Primeras Comuniones, Cumpleaños.

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!

SIEMPRE UANL



ANIVERSARIO

1933 UANL 2023



63

Cerveza
Café
Mixología
Vino

Bebidas

Mixología

Matisse

Por: El Mixologo

@elmixologo

NUDE I

Mezcal Contraluz Cristalino Artesanal
RGMX Scielo Blanco Espumoso
Aprikos
Aceite de Limón Eureka
Jarabe DaVinci Caramelo x
CAFFENIO ESPECIALIDAD

NUDE II

Kin Euphorics Bloom
Sal de Chapulín y Jengibre x Compañía de Sales
Charagolos con Sal de Gusano x Charamusca
Espirulina Azul

NUDE III

Suntory Roku Gin
St. Germain
LaCroix Agua Gasificada Pamplemousse
Psilocybe Zapotecorum
Quinina

Salut,
SR-V®



JABALINA

RSVP
81 2572 2060

PADRE MIER 859, BARRIO ANTIGUO

Café

Café vivo

Por: @amoba_mx

@amoba_mx

La versión cool del Espresso Americano: Agua Mineral, jarabe de cardamomo y jugo de limón; estos sabores hacen que nuestro Espresso Vivo sea una bebida fresca, balanceada y perfecta si quieres probar algo diferente.

Dirty Matcha: Un té matcha con la leche de tu elección, un toque de vainilla y un shot de nuestro espresso. Especial para los matcha lovers que no se quieren perder de probar nuestro café.

Latte de Romero: la combinación del jarabe de romero con nuestro Latte se siente como un abrazo. Acentuando las notas ahumadas del espresso le da un toque fresco y aromático a este latte que te recomendamos que pruebes frío y caliente.



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



Cerveza

Lo mejor de lo mejor

Por: Memo Martínez

@hudson15edg



Mutante

Una Pale Lager dorada pajiza y de cuerpo ligero, muy refrescante y con aromas a lúpulos frutales. La cerveza que vino a revolucionar Cervecería Heroica, Sal de la línea y prueba mutante, la recomiendo con botanas de carnes frías y charcutería te va a volar la cabeza.

Corazón de malta

Con el monero Trino engalanando la etiqueta, llega Chelita, una American Lager. Es una cerveza muy fresca, ligera y sin complicaciones, lista para disfrutarse en cualquier momento. Los cereales, una ligera nota a miel y levadura, es lo que más se siente en este estilo.

Ticus

Su color como el del grano de café tostado y su persistente espuma color crema, invitan a hacerla volar a través del paladar. Al saborearla son las notas de las maltas tostadas, café y chocolate dulce las que salen a relucir mientras el amargor del lúpulo aparece para balancear la ecuación.

Ay Ay Ipa

De amargor medio alto, absolutamente lúpulosa y cítrica en aroma y sabor, de cuerpo ligero, sequedad en el retrogusto y con bajo contenido alcohólico. Una cerveza colaborativa con Cervecería Cholula.

Calaverita

Cerveza artesanal lager, fresca y ligera. Ligeras notas amargas y florales provenientes del lúpulo, en buen balance con el sabor de la malta. Maridaje: Esta suave y fresca cerveza es ideal en combinación con carnes y antojitos mexicanos.

¡La reina del taco desde 1980!



📍 ¡Visítanos!

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

☎ 81 8336 3292

📱 /Cesars.tacos



Cerveza

Estilo Pilsner, una cerveza burbujeante, refrescante y ligera

Por: Max Félix

@beermaxf

Frecuentemente me preguntan cuál es la mejor cerveza del mundo. En lo personal, me gustan todas, desde una ligera Kölsch o Munich Helles, una IPA americana hasta una Stout irlandesa o Scottish ale. Pero hay de cervezas a cervezas y existen algunas con mención honorífica, de esas cervezas que no sólo son increíbles por sí solas, sino que también han modelado al mundo cervecero convirtiéndolo en lo que es hoy en día. Y esa cerveza nació en un pueblito al oeste de Praga hace casi doscientos años.

Por aquellos días, en Pilsen (Plzeň), la cerveza era mala. Con calidad inconsistente y sabores que claramente denotaban que tanto los ingredientes como el proceso de elaboración tenían problemas y no era digno de tomarse. Los Checos no podían pasar por alto esto y un día en 1838 la plaza principal del pueblo fue tomada por sus habitantes, con decenas de barriles de cerveza que fueron derramados en el suelo, frente al palacio municipal, en señal de protesta. A raíz de eso, eventualmente nació el estilo de cerveza más influyente del mundo: La Pilsner checa.

Los pobladores iniciaron un colectivo empresarial para construir una planta cervecera y contrataron a un maestro cervecero del sur de Alemania, Josef Grohl, para comenzar la operación. Josef se dio cuenta que el agua de Pilsen era diferente; si bien no se conocía en aquél entonces el manejo de la química del agua, él sabía que el agua de ahí tenía propiedades increíbles lo que permitió hacer una cerveza clara; esto adicionando lúpulo noble variedad Saaz, una variante de levadura de Bavaria y un método de hacer cerveza llamado decocción en la cual hervían el mosto para sacar jugo almidón del grano, pero a la postre se asomaba un sabor a caramelo en la cerveza. ¿El resultado? Una cerveza brillante, de profundo color dorado, con un amargor pronunciado contrarrestando el dulzor acaramelado, con una densa y espesa espuma que coronaba este elixir.

El éxito fue tal, que muchas cervecerías en Alemania y alrededores quisieron reproducirla pero nunca lo lograron. Además, como una especie de tormenta perfecta, la industria del vidrio estaba floreciendo. Por aquellas épocas, tomar en un vaso de vidrio era muy costoso y algo que sólo las clases pudientes podrían darse el lujo de hacer. Era obvio el contraste de las cervezas oscuras, con esta nueva invención dorada ya que se podía ver a través del vaso lo que uno estaba por beberse. La Pilsner checa nació en 1842 en la cervecería Pilsner Urquell, y todas las cervezas claras del mundo son resultado de su influencia. Es decir, más del ochenta por ciento de las cervezas del planeta.

De apariencia es brillante, con un intenso color dorado y transparente esta cerveza se ve genial. Pero al olfato, en esta cheve saltan las notas especiadas del lúpulo tradicional (Saaz) que recuerdan a pimienta y algo de menta. El cuerpo de la cerveza no es tan ligero, pero lo suficiente para no estar pesada. Esto derivado de los azúcares producto del proceso de elaboración. Pero al tomarla, si bien se tiene un amargor bastante pronunciado, el delicioso sabor a dulce caramelo lo balancea de forma perfecta. Y por si fuera poco, el nivel de alcohol no es nada comprometedor, ya que no pasa de 4.5%. Refrescante, deliciosa y sensible, ideal para tomar en un día soleado mientras se disfruta de buena compañía, también una de las mejores para maridar casi todo lo que le echas al asador, especialmente carnes.

Se sabe que una sesión de carne asada no dura una hora solamente, sin embargo, el nivel de alcohol de la Pilsner Checa te permite beber varias mientras vas comiendo o platicando. En México puedes buscarla, la marca es Pilsner Urquell, otras opciones son Staropramen, Budvar todas checas o la mexicana República, de cervecería Hércules. Esta cerveza simple en sus ingredientes, forma de presentarse y apreciarse, para mí es la más pura expresión de lo que una cerveza puede aspirar a llegar a ser. ¿La mejor cerveza del mundo? No sé. Pero de las mejores sin lugar a dudas.



LA CANTINTAN
COCINA MEXICANA, PLÁTICA Y TRAGOS

ven a disfrutar
TODOS LOS VIERNES DE

GUAREZMA

AV. MANUEL GÓMEZ MORÍN 918 SAN PEDRO GARZA GARCÍA PLAZA ELLION

f @ /LACANTINTAN

RESERVACIONES

☎ 81 3800 4002

Vino

Tintos smoke power

Por: Julio Grinberg

@juliogrinberg

Beringer Bros Brothers Red Blend:

Exótico y atrevido cuya calidad está fuertemente respaldada por Behringer. Se trata de un super blend de 5 variedades californianas unidas y añejados por 60 días en barriles de Bourbon de roble americano, el resultado es exquisito y potente. Notas de licor de moras, avellanas tostadas, chocolate amargo, grafito y caramelo, corpulencia densa. Ideal Brisket Ahumado.

Esteco Cabernet Sauvignon:

La provincia de Salta logra vinos para paladares vikingos elegantes y de exigencia alta, imagínate que el Cab es intenso y encima a 1800 metros de altura, lo que resulta es un vino de concentración asombrosa, firmeza y estructura envidiable. Es posible encontrar pimientas tricolores, paprika, mina de lápiz, te negro y roble tostado. 12 meses roble francés. \$549. Ideal Tomahawk Steak Ahumado.

Almirez:

Un supernova de Toro de los hermanos Eguren. Si escuchaste del famoso Numanthia... bueno este vino lo elaboran sus creadores quienes buscan en un terreno más noble imprimir aún más la tierra de origen. Generoso de aromas, glicérico al paladar y persistencia alta. Notas de brandy, caramelo, raíces, carbón, arándanos, cedro y moka. 12 meses roble francés. \$899 Ideal Short Rib de 6 horas.

Errazuriz Max 8:

Directamente del valle de Aconcagua, se realizó un concurso de viñedos y quedaron los ocho parcelas las cuales su nivel de expresión resultaron ideales, para unir, aquí tenemos un mega blend de uvas Syrah, Malbec, CS, Carmenere, Grenache y Mouvedre con 20 meses de roble francés. Aromas y sabores súper poderosos siempre con gran balance. \$549 Disfrútalo con Sticky Pork Belly Burger.

Viento Sol de Noche:

Bodegas del viento demuestra en cada cosecha un saber hacer increíble. Estamos en Arteaga que ya es una revelación, aquí se ensamblan cepajes franceses y descansan 10 meses en roble nuevo. Es un vino luminoso, con aromas y sabores especiados como incienso, curiosas notas medicinales, mentol, licor de cerezas, entre muchos más. \$549. Ideal BBQ Baby Bach Ribs.



Pizza Studio

PLAZA PARALELO OBISPADO
BELISARIO DOMÍNGUEZ 2725 MONTERREY, N.L OBISPADO, 64060

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

75

LITOGRAFICA

En esta edición, en colaboración con los artistas visuales JACH (@jachworks) y Ángela García (@_angelagarcial_) nos presentan una recopilación de frases relacionadas con restaurantes, comida y bebidas; convertidos en material artístico-visual con el sello de la cultura neoleonesa.

Arte

**ESTÁ BIEN
DESDE MOJONARSE
A VECES, LOS
TACOS LO HACEN
& AUN ASÍ
NOS ENCANTAN.**

ESTOY EN CONTRA DE TODO
LO QUE PRIVA A LAS PERSONAS
DE LOS PLACERES DE LA MESA

JULIA CHILD

FOR ATE.COM

11-10AM M-

... Office in
... DVD saying
... I show up at
... being heard. I
... and Barnes

ICARINA PUEDES APRENDER MUCHO DE
UNA PERSONA CUANDO COMPARTES
LA COMIDA CON ELLA

ANTHONY BOURDAIN

LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS

24% Alc. Vol. 20°C

CONT. NETO 950 ml

Tercero®

LICOR DE
AGAVE

Lote No.
"A" - 328
Fecha de Elaboración
04/10

HECHO EN MEXICO

VINOGRANOS CANTONER SA DE CV
CALLE DE LOS RIOS 111 Y 112
P.O. BOX 670 COLONIA LAS BARRAS SA 90000

EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE
PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD



9 AÑOS

LAS ALIADAS



BAÑADOS DE SABOR



Contry

8103.9583 / 1739.1491
811.964.7978

Escobedo

2165.5003
811.964.7985

Cumbres

1306.5513
813.405.8519

Universidad

2559.1024
812.516.2938

Apodaca

1088.5839
811.015.5219

San Pedro

2558.0145
813.405.8517

Cortijo

2315.0263
811.023.0442

Kune

8852.3750
811.482.8521

Linda Vista

8379.5882
813.405.8511

To Go Cumbres 1

8761.5787

Próximamente **Sucursal Andenes, Guadalupe**

Pide por: **Rappi** **Uber Eats** **PICK UP** **SERVICIO A DOMICILIO**

LA TORRADA

LEÑA HORÑO CAVA



Cuarexima 2023

CARABINEROS

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

WWW.LATORRADA.MX