

R RESIDENTE



residente.mx
#foodculturemtty

Especial
Fiesta
Mexicana

El Fara
Música, pasión
y sabor regio


MONTERREY | AGT - SEP 2023



Cucina Regionale **Toscana**

Dirección: Av. San Francisco num 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

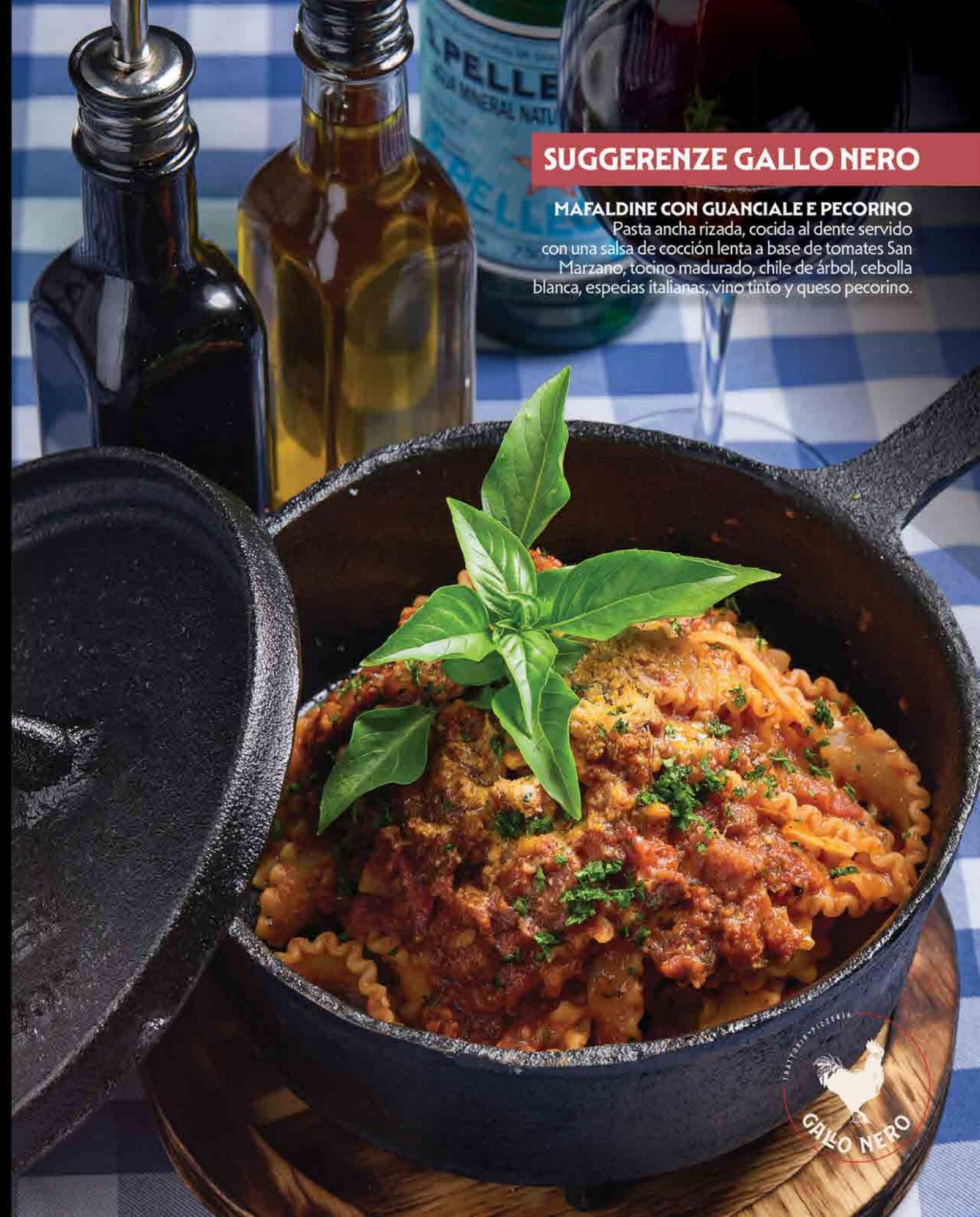


Descarga Nuestro Menú

SUGGERENZE GALLO NERO

MAFALDINE CON GUANCIALE E PECORINO

Pasta ancha rizada, cocida al dente servido con una salsa de cocción lenta a base de tomates San Marzano, tocino madurado, chile de árbol, cebolla blanca, especias italianas, vino tinto y queso pecorino.





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



Pan GABRIEL

Tu Dulce Compañía

**En
Monterrey
no decimos pan,
decimos
Pan GABRIEL**



**Consulta promociones*

Libre de gluten, huevo, leche y azúcar

 pangabrielmx

 @pangabrielmx

 Pan Gabriel

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



 SenorLatino

www.senorlatino.com

 senorlatino



 SenorLatino

www.senorlatino.com

 senorlatino



¡Lo Mejor de las Mañanas!



¡La Tradición de la Comida Regional!



Chillattas

¡TIENES QUE PROBARLAS!

ROL DE CANELA



MANGO



CARAMELO



OREO



FRESA



CHOCOLATE MOCHA





Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Bob Zamudio
@zamudiophoto
Israel Albornoz
@israelalbornoz
TALENTO EN PORTADA
@elfaramty
IMPRESIÓN
Grafotec

Contenido

15

#foodculturemty

De moda, Desayunos, Postre, Vale x tu dinero, Clásicos, Aniversario, Munch, Snack, Nights, Producto Local, Perfiles

44

The Dream Meal

54

En portada

Especial: El Fara

70

Especial de Santiago

80

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
Samanta Santos

RELACIONES PÚBLICAS
Cristina Dávalos

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN
Alehz Alanís

DISEÑO
Leslie Estrella
Valeria Martínez

WEB MASTER
Robin Sánchez

FOTOGRAFÍA
Mikel Rendón

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.

LA ESENCIA DEL NORTE *en Lázaro Cárdenas*



SABOR
DEL NORTE

LOS
HIDALGOS
EST. 2010

LAZARO CÁRDENAS | T: 81 2633 8315

GÓMEZ MORÍN | T: 81 1213 1537

f LOSHIDALGOS

@ /LOSHIDALGOS

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

COLONIA

CHILE EN NOGADA



“HECHO EN CASA”

RSVP

81 1359 4039

Bosques del Valle #110 Col. Bosques del Valle, CP
66250 San Pedro Garza García Nuevo León, México.



AFIRME
El Banco de Hoy

P
Y
M
E

15

**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

CRÉDITO



TERMINAL
PUNTO DE VENTA

NÓMINA

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



Escanea para solicitar más información.

- De moda
- Desayuno
- Postre
- Valor por tu dinero
- Clásicos
- Aniversario
- Munch
- Snack
- Night
- Producto Local
- Perfiles

#foodculturemty

Aplican restricciones. Créditos sujetos a aprobación. Consulta términos, condiciones, comisiones y requisitos de contratación de los productos participantes ingresando a www.afirme.com o llamando al 81 8318 3990. Banca Afirme, S.A. Institución de Banca Múltiple, Afirme Grupo Financiero.



De moda

Fulgencia

Un concepto elegante e innovador que nos presenta una propuesta gastronómica y su mixología de alto nivel. En su interior, te otorga una estancia confortable con un diseño que maximiza la experiencia, esto sumado a la presentación de sus platillos que son una verdadera obra de arte; sin duda un lugar al que vas a regresar.

@fulgenciamx

Carl's Jr.[®]
PRESENTA:
PARA PALADARES EXIGENTES
**STEAK
HOUSE**
— | **BURGER** | —
CON CRUJIENTES TIRAS DE CEBOLLA, BLUE CHEESE,
QUESO SUIZO Y SALSA AI



 *Carl's Jr.*[®]

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



Desayuno

Martins Restaurant

Chilaquiles gratinados
Omelette mexicano
Combinado de bisquets

@martinsrestaurantes



MARTINS

RESTAURANT

DESAYUNOS COMBINADOS
POR SOLO:
\$139
LUNES A VIERNES



Huevos con bisquet



MENÚ

CONTRY • VALLE • UNIVERSIDAD • LINCOLN

Facebook icon | Martins Restaurantes

www.martins.com.mx

Phone icon | 811 999 7964



YUM

Postre

Cafetería Gaby

Cheesecake de fresa
Rollo de mango
Tortuga

@cafeteriagabynty



Helados Sultana

3x2

LITROS ESQUIMALES PALETAS DE AGUA



15, 16 Y 17 DE SEPTIEMBRE

VIGENCIA 15, 16 Y 17 DE SEPTIEMBRE DE 2023. APLICA EN SUCURSALES DE MONTERREY Y SU ÁREA METROPOLITANA (EXCEPTO CITADEL, GALERIAS MONTERREY 1 Y 2, HEB SALTILLO, INTERPLAZA 1, PASO LA FE, PLAZA CUMBRES, PLAZA FIESTA ANAHUAC, PLAZA LA SILLA, PLAZA MEXICO, PLAZA OMNIA, PLAZAS OUTLET, PUEBLO SERENA, PUNTA CERRO, SAN AGUSTÍN 1, SENDERO SANTA CATARINA, SORIANA MIRASIERRA, SUN MALL, SUN MALL VIP, VENUSTIANO CARRANZA, WALMART CUMBRES, WALMART LAS TORRES, WALMART LINDA VISTA Y WALMART SAN NICOLAS). ALI ENDE, MONTEMORELOS, LINARES, MONCI OVA, MONCLOVA FRONTERA, PIEDRAS NEGRAS, REYNOSA, CIUDAD VICTORIA Y TAMPICO. SUJETO A DISPONIBILIDAD DE SABORES, HASTA AGOTAR EXISTENCIAS.



Valor por tu dinero

Ribite

Burger Fries
Hamburguesa mexicana
Spaghetti a la bolognesa

@ribitemx



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

Archivo Histórico

01 - Donde esta historia comenzó.



02- Gracias a la confianza de la gran familia regiomontana



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.



Clásicos

Restaurante Manolín

Tampiqueña
Rancheros con tocino
Enchiladas suizas

@restaurantemanolin

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





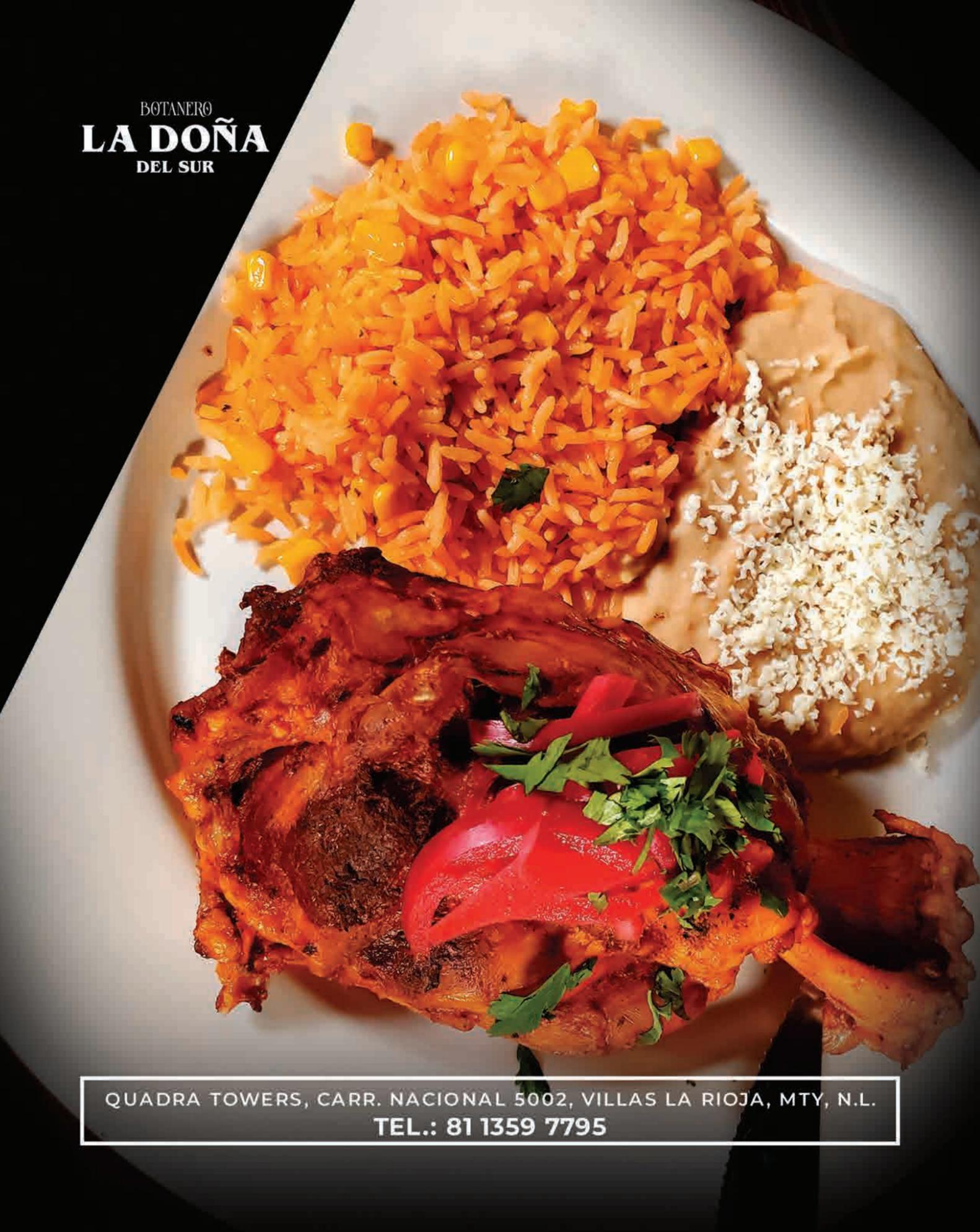
Aniversario

Luna Mexicana

Desde el 2003, Luna Mexicana nos ha transportado al corazón de México con sus deliciosos platillos. Aquí encontrarás icónicos sabores como el succulento molcajete de carne asada, tacos de guisos, menudo que satisface el alma, adictivos frijoles con veneno, jugosa barbacoa y mucho más. Los apasionados fundadores Genovevo Pérez y Miguel Luna, están de manteles largos celebrando su 20º aniversario.

@lunamexicana.mx

BOTANERO
LA DOÑA
DEL SUR



QUADRA TOWERS, CARR. NACIONAL 5002, VILLAS LA RIOJA, MTY, N.L.
TEL.: 81 1359 7795



Munch

Monkey Papas

Cono sencillo
Cono monkey
Dedos de queso

@monkeypapas



**EL CONO
MÁS CHANGON
DE MÉXICO**



MONKEY PAPAS

PAPAS + BONELESS

**MONKEY
PAPAS**



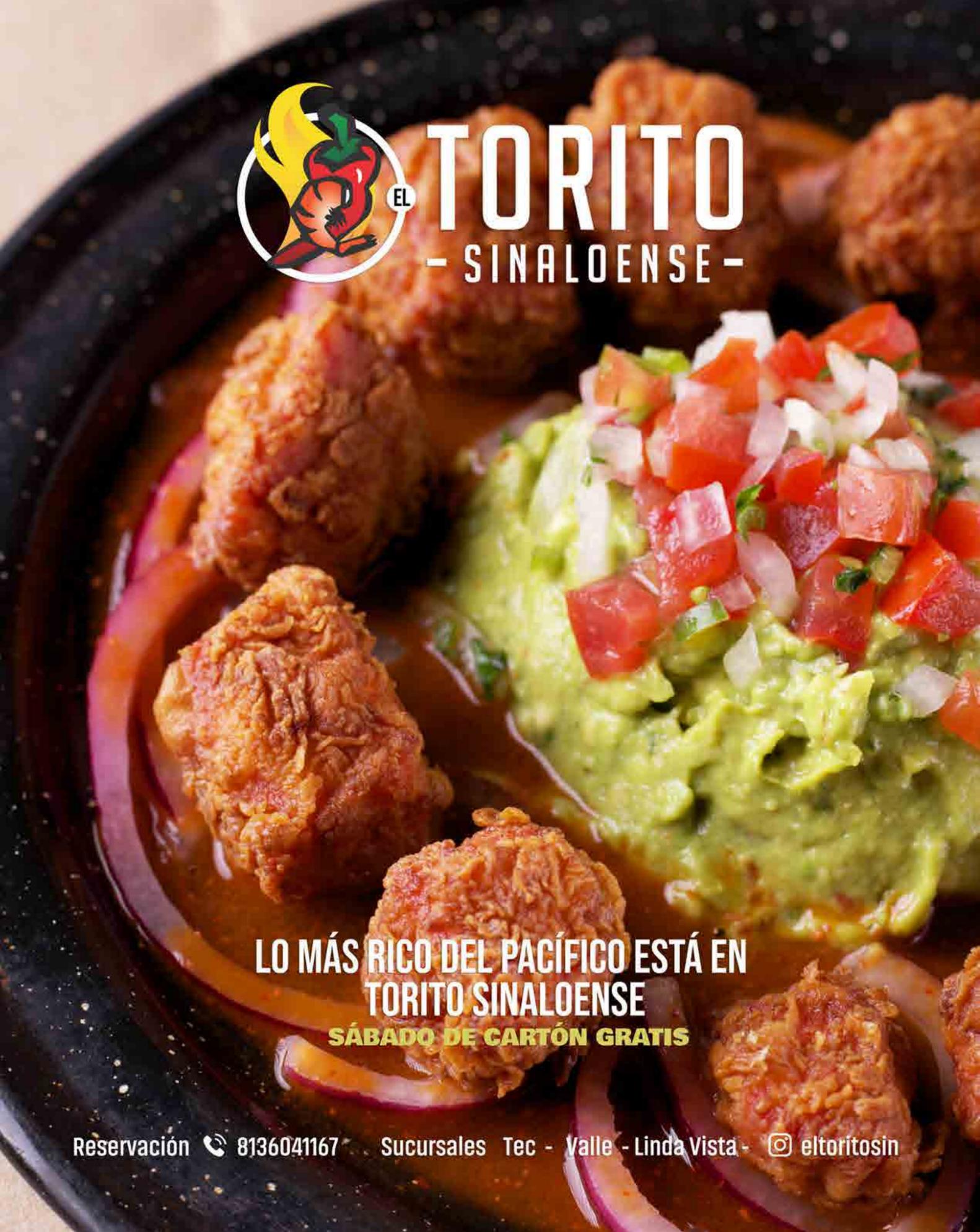
YUM

Snack

Elotes Galaxia

Elote infierno
Volcán monster
Charola con carne

@elotesgalaxia



TORITO

- SINALOENSE -

LO MÁS RICO DEL PACÍFICO ESTÁ EN
TORITO SINALOENSE
SÁBADO DE CARTÓN GRATIS

Reservación ☎ 8136041167 Sucursales Tec - Valle - Linda Vista - 📷 eltoritosin



Nights

Casa Padre Mier

Casi nadie lo sabe, pero en Casa Padre Mier hay noches de experiencia casi todos los días entre semana. Hay temáticas de Flamenco, Habana, Salsa, Jazz y Tributos de tus artistas favoritos. Puedes revisar su calendario para fechas y cover de cada experiencia.

@casapadremier

CASA PADRE MIER



📍 PADRE MIER #970 PTE., CENTRO
64000, MONTERREY, N.L.

📞 81 26867387

📞 81 19680055

#PATIOLIVEMUSIC



Night

Topgolf Monterrey

Costilla horneada a 16 hrs
Tacos de costilla horneada
Jarrito de tequila y cítricos
Jarrito de mezcal y jamaica

@topgolftmy



TOPGOLF
MONTERREY.

¡ORGANIZA TU EVENTO EN GRANDE Y AHORRA EN HORAS DE JUEGO!

DOMINGO, LUNES Y MARTES

30%
D.T.O.

DESCUENTO EN HORAS DE JUEGO

3-4 Bahías

13-14 JUGADORES

40%
D.T.O.

DESCUENTO EN HORAS DE JUEGO

3-4 Bahías

25-48 JUGADORES

50%
D.T.O.

DESCUENTO EN HORAS DE JUEGO

3-4 Bahías

49+ JUGADORES

LLÁMANOS O ESCRÍBENOS PARA RESERVAR TU EVENTO

81 1548 1016 / ventas_mty@topgolf.com.mx

*Solo válido para eventos realizados hasta el 15 de octubre 2023, válido al cotizar menú de eventos.



Producto Local

En esta edición, Residente te presenta tres excelentes opciones para disfrutar. Deléitate con estos productos armando un pequeño picnic, una velada romántica o una noche de "movies".

Lo saludable no está peleado con lo delicioso y con estos productos nos queda claro. ¡Consume local!

@breanatoast

@scielomx.mx

@gbfoodproductos



nuevefuegos

Ribeye en costra de tuétano y chile piquín

Volcán de filete

Panela a la plancha con salsa de chorizo

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

Emprendedora

Andrea Vela

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Monterrey Nuevo León, México

¿Cómo se llama tu proyecto y qué ofrece?

Tablas Gourmet Mty, nuestra propuesta incluye una amplia gama de tablas de quesos y charcutería, así como deliciosos paninis, ensaladas, y hasta lasagna. Ofrecemos servicios para todo tipo de eventos, desde reuniones informales hasta bodas, bautizos y fiestas, nos adaptamos a cada ocasión.

¿Cómo ha sido para ti el proceso de tu emprendimiento?

Emocionante y gratificante. Aunque no estaba en mis planes, después de enfrentar el desafío de cerrar dos restaurantes durante la pandemia, surgió la inspiración de Tablas Gourmet Mty. Comencé llevando tablas de quesos a una reunión de la escuela y con el apoyo de amigas, decidí abrir una página en Instagram que resultó ser un gran éxito.

¿Qué consideras ha sido lo más complicado en tu camino como emprendedora?

Balancear el rol de emprendedora con el de mamá. Aunque con planificación y horarios bien definidos, logro encontrar la armonía necesaria para ambos aspectos.

¿Qué consejo le das a los futuros emprendedores?

Animate a dar el paso de emprender sin miedo. Lo más importante es disfrutar lo que haces, tratando a tu negocio no solo como un trabajo, sino también como un apasionante hobby.

@tablasgourmetmtynl



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

SIGUENOS EN INSTAGRAM

@los_legendariosmty@loslegendarios_romulogarza@los_legendarios_universidad@los_legendarios_leones@loslegendarios_fleteros

Charla entre amigos

Alehz Alanís

@alehz.alanis

México: Dichos y cultura

Septiembre, un mes en el que es imposible no sentir orgullo por nuestras raíces, por nuestro país y sus envolventes sabores, por aquellos artesanos que le ponen colores a nuestra patria. Siempre hay una razón o un buen motivo para enorgullecerse de ser mexicano; principalmente si hablamos de comida. Y es que, no hay quien se resista a nuestros platillos típicos, reconocidos por tener como principales elementos: el maíz, chile, nopal, frijoles, aguacate, huitlacoche y más.

Este mes es uno de nuestros favoritos también porque podemos disfrutar de unos buenos antojitos mexicanos y como dice el dicho "A darle que es mole de olla". La variedad de olores y sabores a la orden del día, como en kermesse. Enchiladas por aquí, sopecitos y flautas por acá, taquitos, gorditas y pozole por allá. ¿Y pa' beber? ¡Uyyy no! también hay variedad, ya sabes; "Si la vida te da limones... consigue tequila y sal", también aplica una cervecita o una típica agüita de sabor en vitrolero y escójale, hay de pepino con limón, horchata y jamaica simulando la bandera, como manda la tradición. Para cerrar un dulcito de turrón, un mazapán o una cocada y es así como le rendimos honor al proverbio mexicano: "Panza llena, corazón contento".

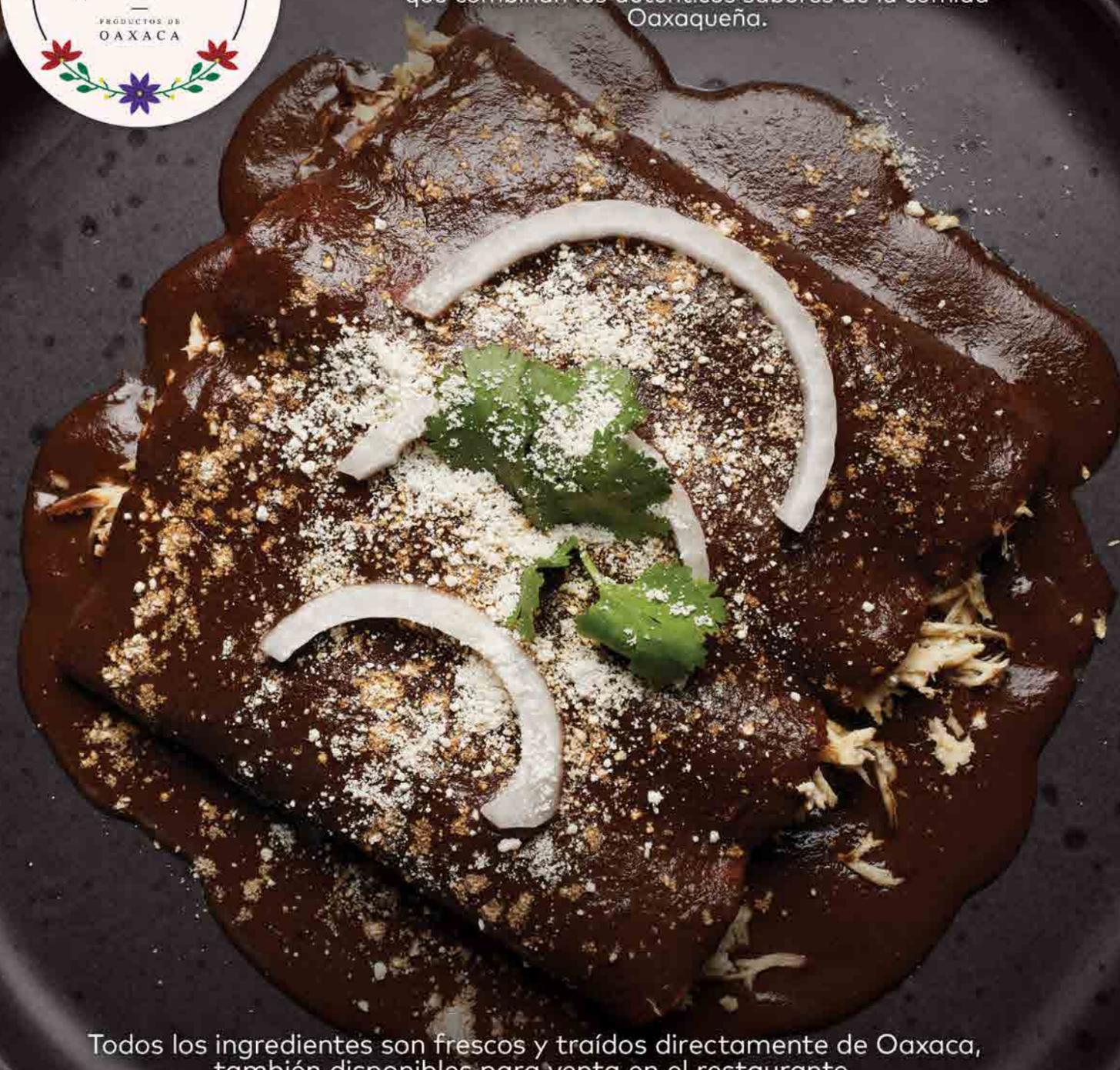
Son tantas cosas las que nos unen como mexicanos, pero lo principal es la fiesta y la comida, porque así somos; nos gusta hablar de todo tipo de temas "echando taco", nada como un plato bien servido y darle "Hasta que el cuerpo aguante".

¡Viva México!
¡Viva la gastronomía mexicana!
¡Y qué siga la parranda!



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

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



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

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

📌 Sabor a Oaxaca

📷 tsujmi_oaxaca

PUNTO À/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.



MIA ITALIA
Cucina all Forno di Legna

GARZA SADA
GARZA SADA 2850-S, ALTA VISTA
T. 81 2710 7214

SANTIAGO
MORELOS 104, SANTIAGO N.L.
T. 81 2451 4519

Facebook: @MIAITALIAMX
Instagram: @MIA.ITALIA
WhatsApp: 8124034323

44

En esta edición, Residente presenta una selección de platillos con el sello de nuestras riquezas gastronómicas mexicanas. Este menú a cuatro tiempos, enaltece más allá de los sabores y el placer de comer delicioso, también nuestro orgullo de ser mexicanos.

Deléitese visualmente
¡Buen provecho!

The Dream Meal



EL CHAMALITO
mariscos & cheve

SHOT GRATIS AL PEDIR UNOS

PA'PELAR

DURANTE EL MES PATRIO

Cáele, pide pa' llevar o a domicilio

📍 **VISTA HERMOSA**

Ave. Terranova 504,
Col. Vista Hermosa.

☎ (81) 2315 0500 y 2557 0785

📍 **MICRÓPOLIS**

Ave. Eugenio Garza
Sada 3820.

☎ (81) 1360 4725 y 1360 4985

📍 **VÍA PUERTA DE HIERRO**

Ave. Paseo de Leones 9002,
Col. Puerta de Hierro.

☎ (81) 1357 4689 y 1357 4690



¡Escanea este QR!

APLICAN RESTRICCIONES. TEQUILA TRADICIONAL O MEZCAL 400 CONEJOS. VÁLIDO DURANTE EL MES DE SEPTIEMBRE 2023.

#foodculturemtty

El Jonuco

Queso de rancho

Para iniciar este menú, un delicioso queso de Apodaca, acompañado de una rica salsa macha elaborada con chile piquín seco, miel de agave y nopal. Disfruta de este manjar como se debe, acompañado de unas tortillas de maíz recién salidas del comal.



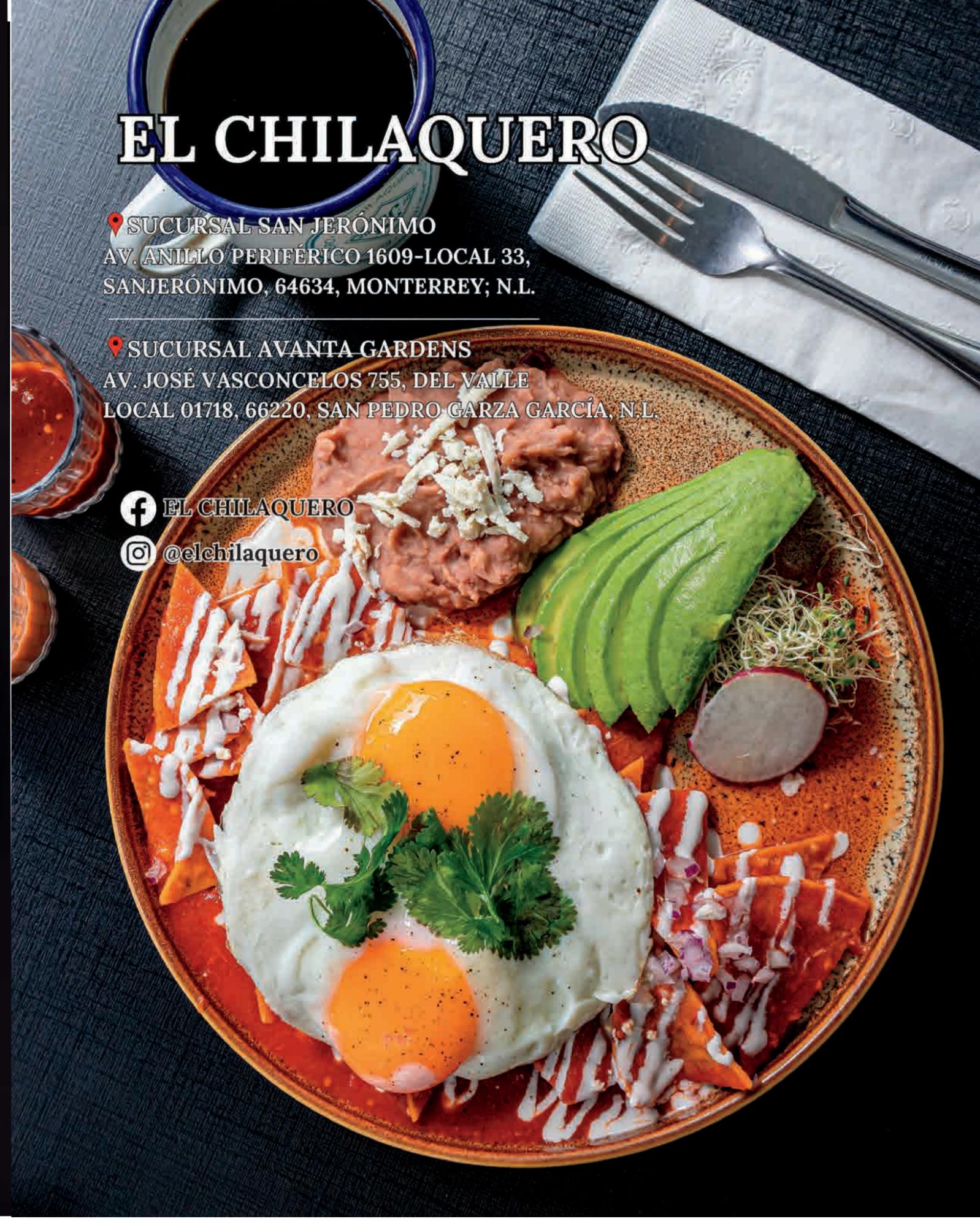
EL CHILAQUERO

📍 SUCURSAL SAN JERÓNIMO
AV. ANILLO PERIFÉRICO 1609-LOCAL 33,
SANJERÓNIMO, 64634, MONTERREY; N.L.

📍 SUCURSAL AVANTA GARDENS
AV. JOSÉ VASCONCELOS 755, DEL VALLE
LOCAL 01718, 66220, SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N.L.

📌 EL CHILAQUERO

📷 @elchilaquero



#foodculturemty

Los Mostos

Sopa de Chile Poblano

En el segundo platillo te presentamos una exquisita y cremosa sopa de chile poblano, sutilmente condimentada y acompañada de elote para potenciar los sabores. Justo lo que necesitas para abrir camino al plato fuerte.



Gran Invernadero

EL GRAN SABOR TRADICIONAL DE NUEVO LEÓN



MILANESA DE FILETE DE RES.

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

Tel. 8181430369 y 70

 811 631 72 99



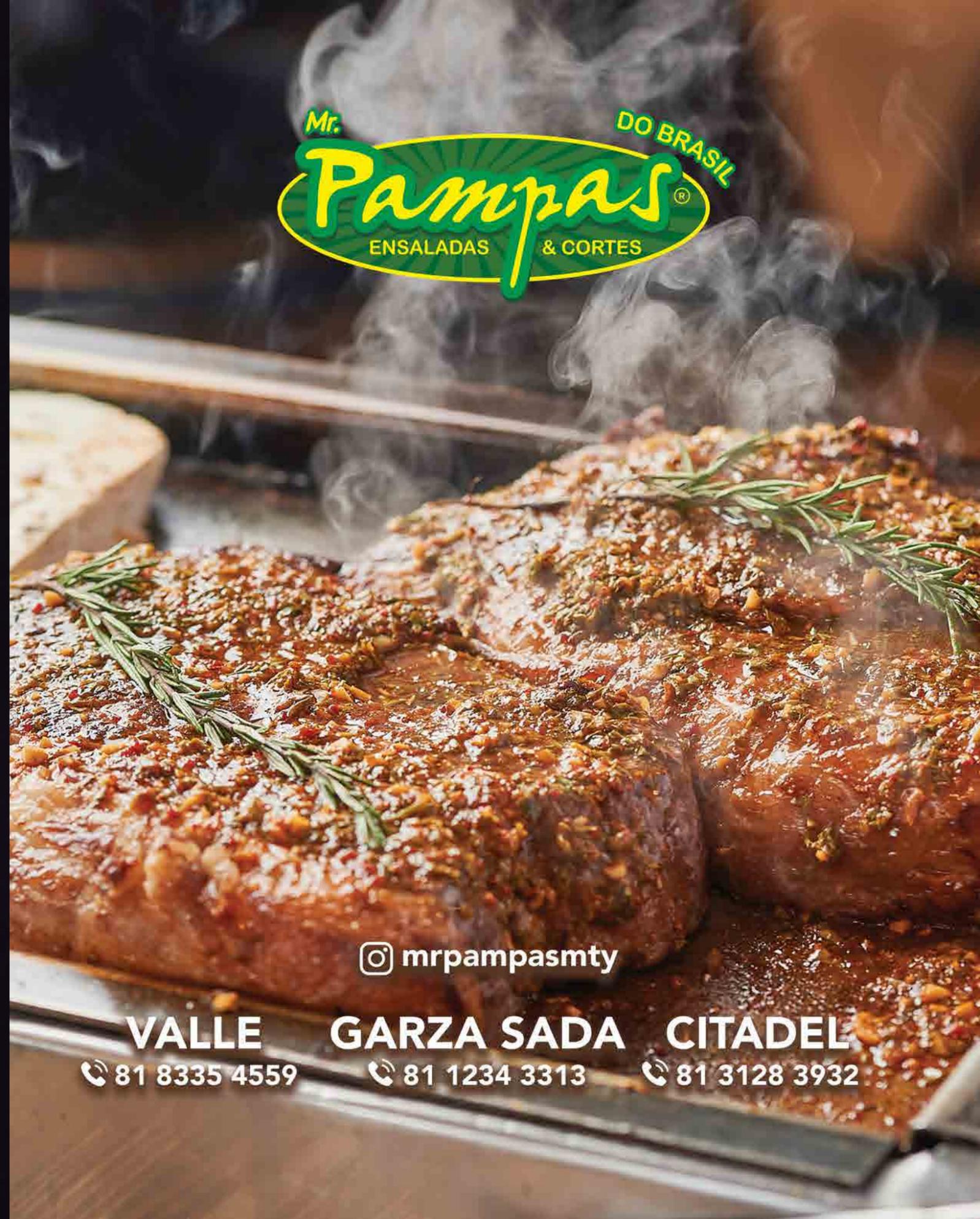
@elgraninvernaderomty

#foodculturemty

Machito asado

El Pipiripau

Como plato fuerte, un tradicional machito asado. Su textura crujiente te va a encantar, su sabor es exquisito e ideal para acompañarlo con una buena salsa molcajetada y sus buenas tortillas



 [mrpampasmty](https://www.instagram.com/mrpampasmty)

VALLE

 81 8335 4559

GARZA SADA

 81 1234 3313

CITADEL

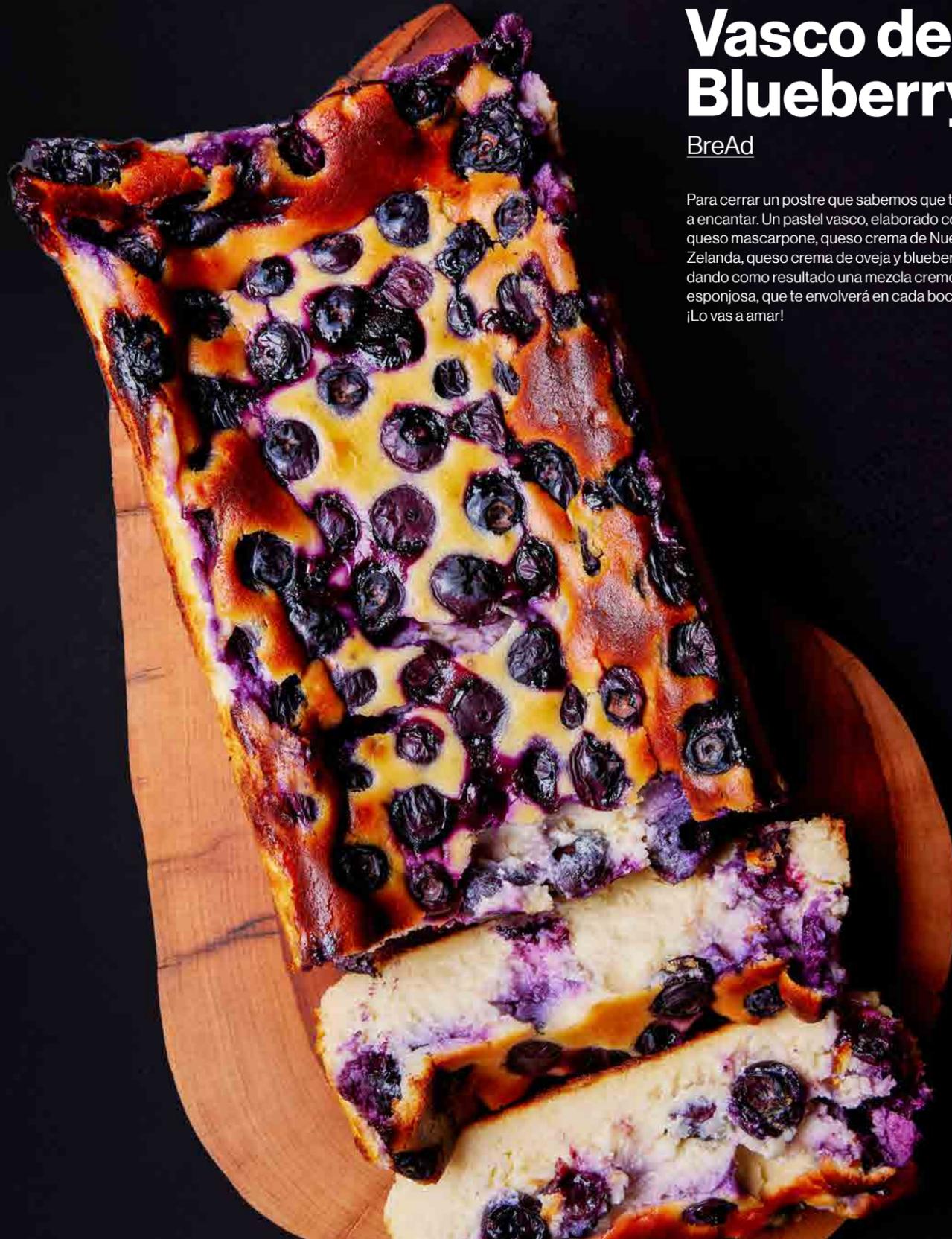
 81 3128 3932

#foodculturemty

Pastel Vasco de Blueberry

BreAd

Para cerrar un postre que sabemos que te va a encantar. Un pastel vasco, elaborado con queso mascarpone, queso crema de Nueva Zelanda, queso crema de oveja y blueberries, dando como resultado una mezcla cremosa y esponjosa, que te envolverá en cada bocado. ¡Lo vas a amar!



SON ALIADAS NO ALITAS

ALIADOS



ALIADAS BAÑADAS

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

Linda Vista

☎ 8379.5882
☎ 813.405.8511

To Go Cumbres 1

☎ 8761.5787

Guadalupe Nueva

☎ 81.3912.9330 / 81.3912.9331
☎ 811.245.2767

ALIMENTATE SANAMENTE

Pide por:





En portada

El lugar donde la música, la pasión y el sazón regio se juntan.

El Fara, un restaurante - bar que fue fundado en el año 2016. Un espacio donde se rinde tributo a la cultura, gastronomía y a las tradiciones de nuestro bello estado de Nuevo León, al son de la música en vivo y el sazón de alguno de sus platillos, ¡Sí señor!

En este restaurante, te brindan una experiencia completa en cada visita, pues ofrecen deliciosos platillos con todo el sabor norestense que tanto nos gusta, entre ellos se destaca su icónico "Pollo al estilo Río Ramos" y los "Cuajitos al estilo Cadereyta", dos propuestas emblemáticas de nuestro estado que, con el toque de El Fara, vale totalmente la pena probarlos. También cuentan con un amplio menú de antojitos y su buffet norteño, donde te puedes servir con la cuchara grande, desde ensaladas y sopas hasta platillos de la región como: asado de puerco, cortadillo, chiles rellenos, carne asada, entre otros. Y claro, para una buena comida, una cerveza bien fría o alguna bebida de la casa.

Música, sabor y tradición

Parte de esta experiencia son también sus interiores, pues en sus paredes podrás observar algunas de las grandes personalidades de la música mexicana. Aunado a esto, la música en vivo con artistas locales te deleitará con melodías populares de Nuevo León y también con un repertorio de lo más actual. Además, podemos disfrutar de las transmisiones de partidos de los equipos locales en un excelente ambiente totalmente familiar que te garantiza una estancia placentera, además de su buena comida.

Ubicados en el sur de Monterrey, en Av. Eugenio Garza Sada No. 400, donde te recibirán como te mereces de lunes a sábado a partir de la 1:00 pm. Para tu mayor comodidad cuentan con estacionamiento y áreas climatizadas. Reservaciones al 8127213051.



MTY
SUR



4REAL

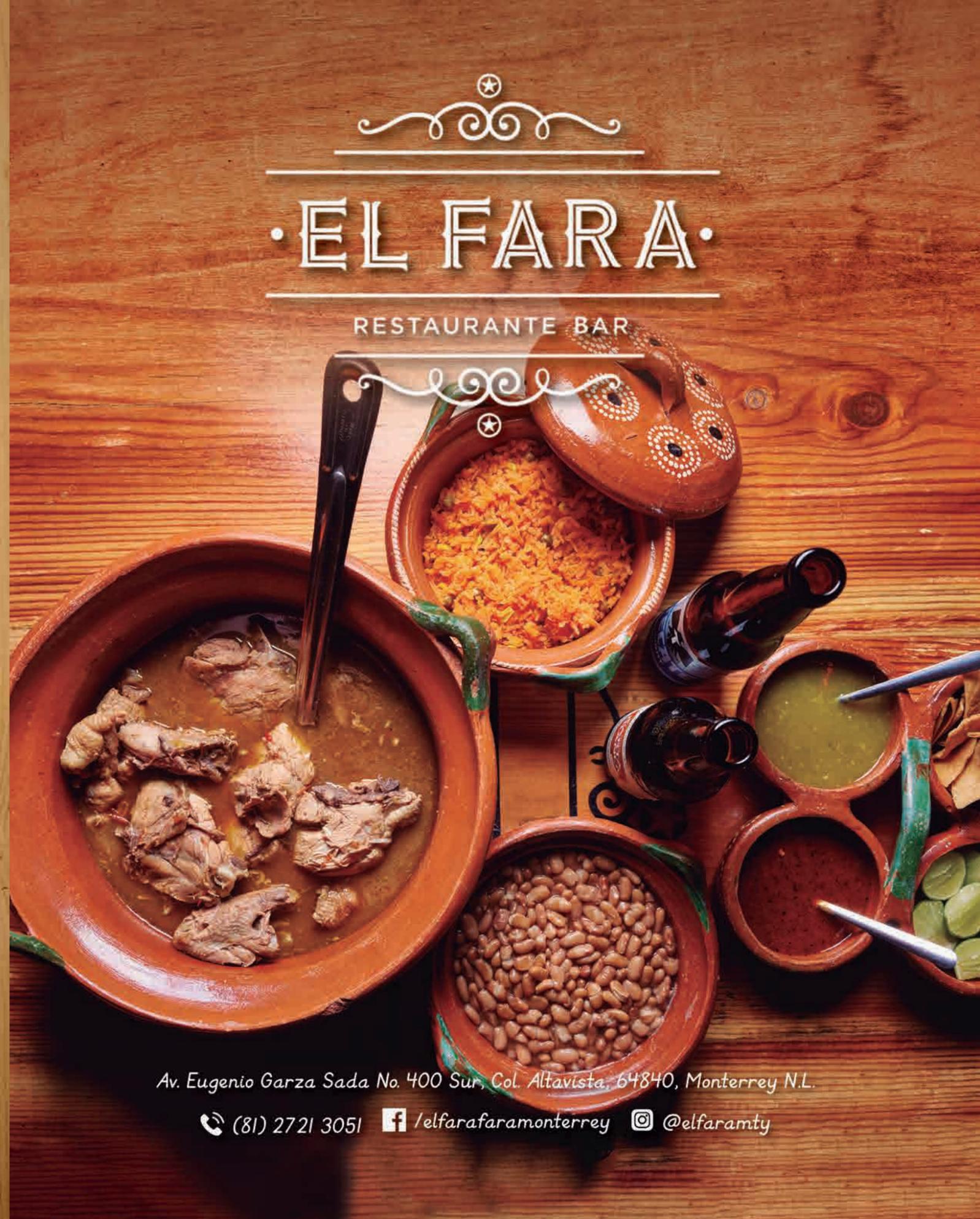
El Fara

Discada norteña
Chuletas de puerco en salsa verde
Chicharrón de Rib Eye

@elfaramty

EL FARA

RESTAURANTE BAR



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

(81) 2721 3051



/elfarafaramonterrey



@elfaramty

MTY SUR
++
4REAL



Palax

Plato especial mexicano
Tampiqueña
Menudo
Café de olla
Café lechero

@palax_restaurante

LOS CHLES EN NOGADA SON DEL PALAX



Palax

[f](#) [@](#) [d](#) @palax_restaurante

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

Palax



SPG AREAL YUM

Tacotote

Tacotote pack de sirloin con frijoles charros
Papota de puerco adobado
Nachototes

@tacototemy



Calz. San Pedro 121 Col. Miravalle, Mty., N.L.
MISMOS PRECIOS QUE SUCURSAL
☎ 811 098 53 62 PICK UP Y DELIVERY
📞 811 999 98 66 CATERING

Taco! tote!

SPG

MTY
SUR



4REAL

Los Tarascos

Tarasco
Gallito
Tacos al pastor

@lostarascos

DEL SUR AL NORTE

Somos afortunados de llegar a Monterrey, gracias a personas como tú, que aman nuestros Tacos.

Felicidades, Ya puedes reclamar en nuestras sucursales el 2x1 en la orden de Tacos al Pastor en tortillas de maíz sin queso. **Visita nuestros restaurantes y menciona que vienes por RESIDENTE.**

Válido en Monterrey durante el mes de septiembre del 2023.



Búscanos en:

Plaza Antica
Plaza Fiesta San Agustín

WWW.LOSTARASCOS.COM.MX | @LOSTARASCOS

SPG MTY PTE MTY SUR YUM



Tacos Don Pancho

Surtido en tortilla de maíz y de harina
Carne deshebrada de res
Chicharrón de puerco
Papa
Frijol

@tacosdonpancho.1986



Tacos Don Pancho Oficial
tacosdonpancho.com.mx

81.83.37.99.04
81.83.67.14.52

DiDi Food Uber eats

SNN

MTY
PTE

YUM

4REAL



Las Antojadas

Orden de Tostadas
Platillo mixto (tostada, enchiladas y tacos)
Platillo mixto (tostadas, flautas y enchiladas)

@lasantojadas




CABO GRILL
CASUAL SEAFOOD

NUEVO AGUACHILE NEGRO



Plaza 404
Av. Gómez Morín 7

Charla entre amigos

Carlos Zapata

@foodie_guru_mx

Fiestas Mexicanas

Popular como nuestra icónica frase de viva México cabr...s, tan callejeros como para no exigir una mesa y a buscar banqueteta que parados salen más caros.

Sin porción y siempre bien copeteados por la mano de la abuela, rellenos de carnita de res y puerco, listos para el chapuzón de aceite con el fin de salir bien bronceados y crujientes para celebrar nuestras inigualables fiestas patrias.

Está claro que hablamos de nuestros antojitos mexicanos, bajo la receta de maíz y manteca, el capricho que a la velocidad del hambre, los olores y el antojo, se va directo a la boca. Sin contar cuanto llevas esperando el poder cometer la gula perfecta de aquel que sabe, porque quién sabe cuándo los volverás a comer así.

A la luz de la luna, junto al olor a pólvora y a uña quemada del mariachi, nuestros antojitos mexicanos, acaparan la fiesta nacional todos los años dejándole claro al mundo entero, que el trono gastronómico en septiembre lo tiene bien ganado nuestro manjar universal. Y pa' no parar de salivar y que se haga charco de sabores, no podemos dejar fuera nuestras salsas para bañar nuestro platillo y sudar de orgullo de lo lindo que es SER MEXICANO, ya para cerrar un mezcalazo y sal de gusano, el toque especial para cerrar con gusto esta festividad.

Mientras tanto, les dejo estos misterios sin resolver entre nosotros los mexicanos:

Tortilla de maíz doblada bañada en aceite: taco dorado

Tortilla de maíz enrollada bañada en aceite: flautas

Tortilla de maíz bañada en salsa de chile guajillo: enchilada

Tortilla de maíz rellena de queso: quesadilla

¡VIVA MÉXICOOOOO!



CUMPLE ESE ANTOJO
sabor patrio

70

Santiago, un lugar que además de hermosas vistas nos ofrece grandes propuestas gastronómicas y sumadas al entorno, te brindarán una experiencia gratificante y completa dentro del bello estado de Nuevo León.

¡Disfruta y enamórate de este pueblo mágico!

Especial de Santiago



¡COMPARTE LA MESA AQUÍ!

SUC. SANTIAGO

SUC. VALLE

SUC. LAS AMÉRICAS

SUC. LA RIOJA

MARISCOS NO DISPONIBLES

PRÓXIMAMENTE

  [LOSTOREADOSDELALAMO](#)



Merendero Tino

Chilaca norestense
T Bone en salsa ranchera
Mixta de machacado mexicana barbacoa natural

@merenderotino1957



merenderotino1957
www.merenderotino.mx



Santiago - Cumbres - Contry - La Pista

TRADICIÓN NORESTENSE DESDE 1957

MTY SUR



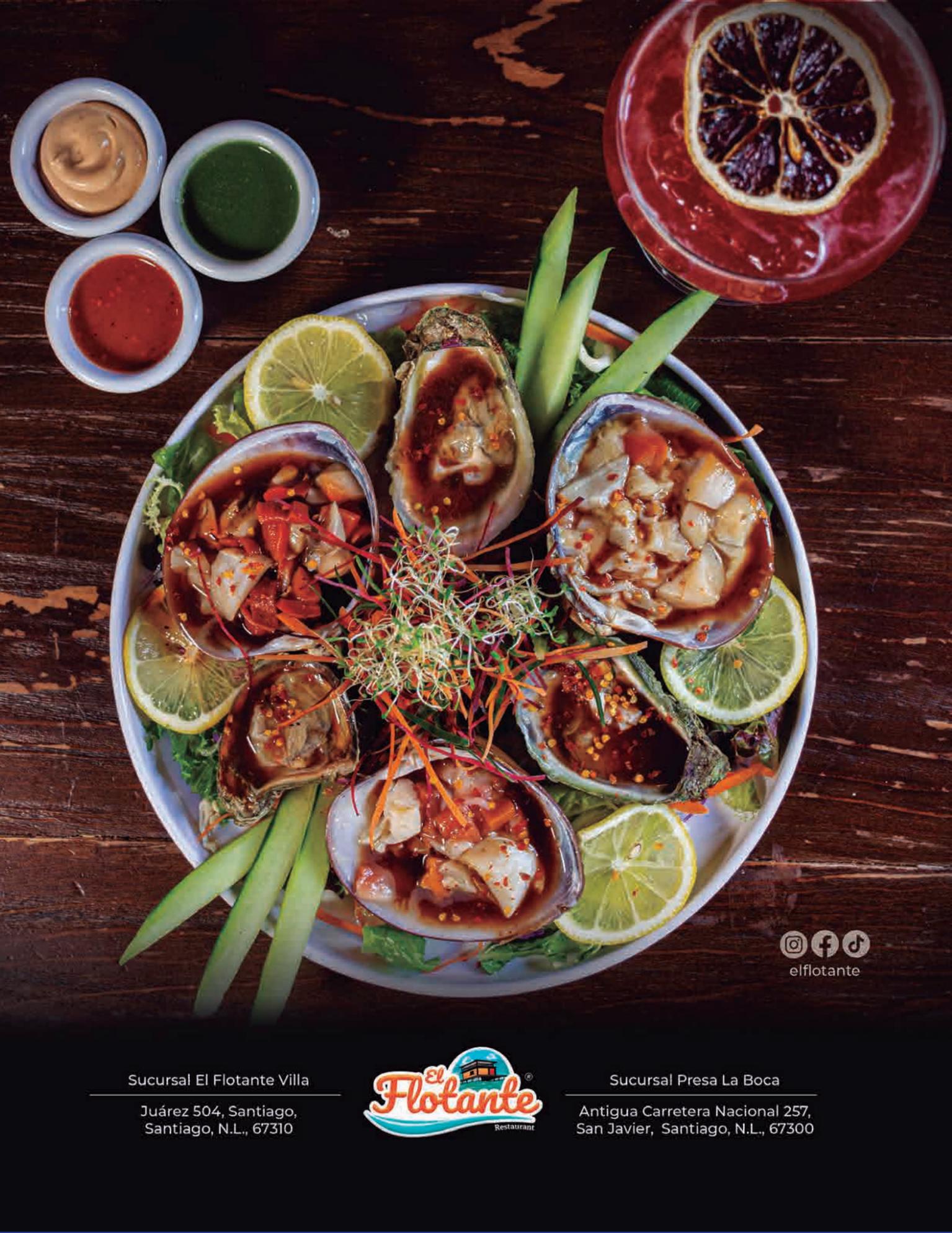
4REAL



El Flotante Restaurant

Tropical roll
Sashimi de atún
Taco de jaiba

@elflotante_rest



Instagram Facebook TikTok
elflotante

Sucursal El Flotante Villa
Juárez 504, Santiago,
Santiago, N.L., 67310



Sucursal Presa La Boca
Antigua Carretera Nacional 257,
San Javier, Santiago, N.L., 67300

MTY
SUR



4REAL



La Casa de la Abuela

Caldo de res
Sopa de fideo
Tacos de arrachera
Asado de puerco
Chile relleno de deshebrada
Guacamole

@casa_abuela



La Casa
de la
Abuela



CASA DEL TRADICIONAL PAN DE ELOTE

Morelos 112, Centro,
67310 Santiago, N.L.

81 24 51 43 11

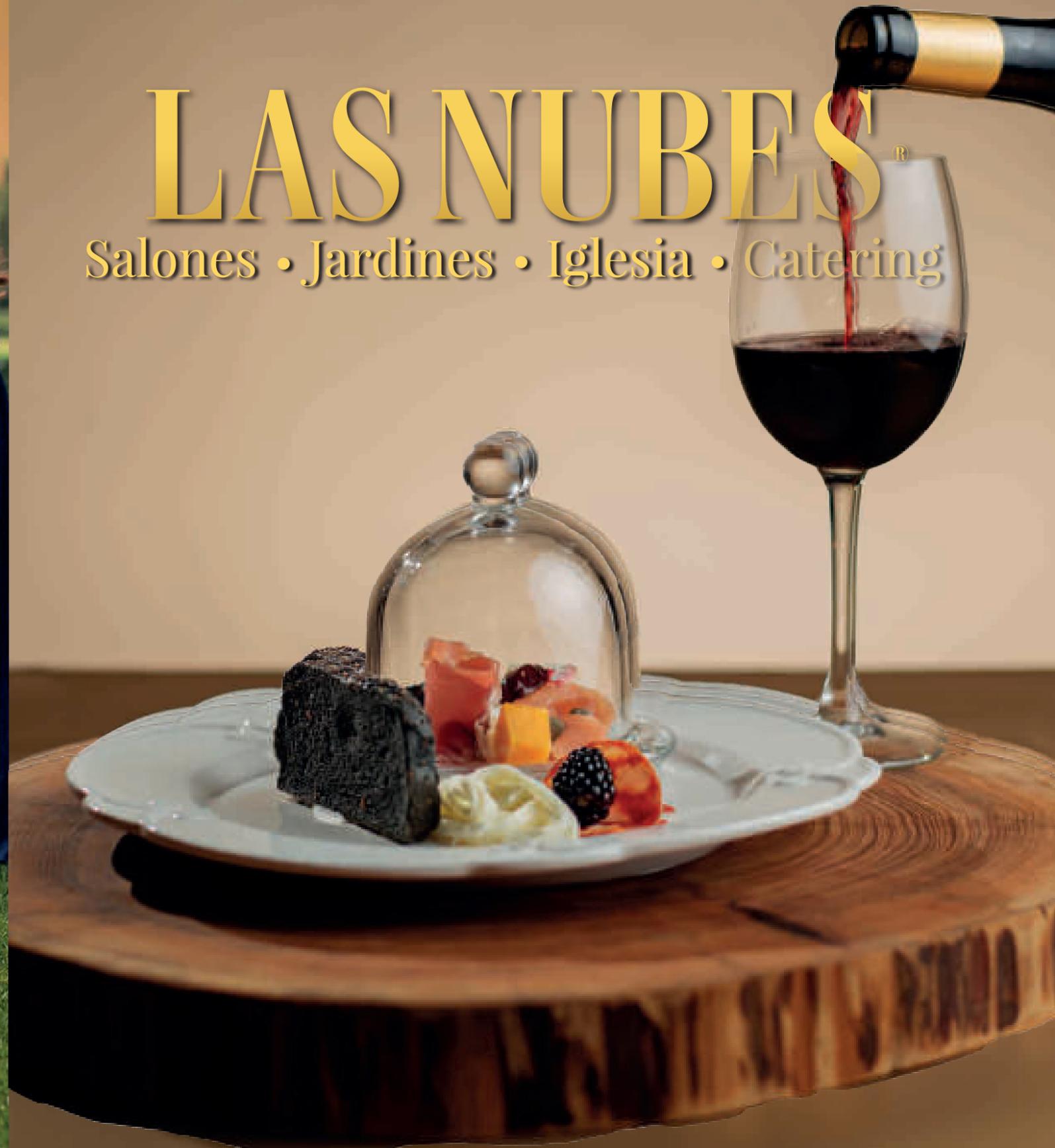
casa_abuela



TODO EN UN MISMO LUGAR.

LAS NUBES[®]

Salones • Jardines • Iglesia • Catering



80

Mixología
Cerveza
Vino
Café

Bebidas

Sucursal Valle

Ave. Humberto Lobo 453
Col. del Valle, San Pedro Garza García, N.L.

☎ 8124235736

📞 8135749837

NUEVA

Sucursal San Jerónimo

Ave. Anillo periférico 1601-1 esquina c/Barcelona
Fracc. Rincón de San Jerónimo, Monterrey N.L.

☎ 8129000524

📞 8136046338



🌐 barbacoadonrico.pidedirecto.mx

📷 @barbacoadonrico.mty



Cerveza

Colores, lúpulos y sabores

Por: Memo Martínez

@hudson15edg



AY AY IPA

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

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.

CALAVERITA

Esta es una cerveza estilo lager internacional, muy suave y fresca. A la vista tiene un color dorado claro, brillante y cristalino; en boca es una cerveza de cuerpo medio y con una leve nota amarga.

MUTANTE

Cerveza rubia, translúcida con espuma blanca de buena retención, aromas herbales, alta carbonatación, refrescante, final seco, especial para este calor y un excelente quita sed.

VERANIEGA

De color amarillo pálido con aroma floral y cítrico, proveniente del lúpulo americano, refrescante y fácil de tomar. Perfecta para maridar con aves acompañadas de salsa a base de hierbas o cítricos, también para mariscos, ensaladas y quesos frescos.

FRITES  ARTOIS
by STELLA ARTOIS
MAIN ENTRANCE

GRAN APERTURA

31 DE AGOSTO

TE ESPERAMOS



STELLA
ARTOIS

“BUSHWICK x @ELMIXOLOGO”

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

UPPER WEST

Moow Chill Seltzer Sandía-
Albahaca + CBD
Paletas La Purísima: Pepino y
Chamoy
Bushwick Kitchen Hot Honey
Cannabis Sativa

LOWER EAST

Mezcal33 Reposado
7-Select Ginger Ale
Paletas La Purísima: Limón
Mike's Hot Honey

MEATPACKING

Carta Blanca Caguamita
Paletas La Purísima: Limón y Jamaica
Tamarind Seed
Trader Joe's Hot Honey Sauce



Cebolla
Caramelizada

Tocino

Queso
Manchego

¿Carne rellena?

Solo en **ROBY'S**

Pide por

Uber Eats

Rappi

&



81 2405 8286



PLAZA ANDENES, 3ER PISO

Av. Universidad, San Nicolás de los Garza



FACEBOOK: ROBYS



INSTAGRAM: @ROBYS_BURGERS

Vino

¡Que viva México canijos!

Casa Zamora

Por: Anahí Ojeda

@anahiojeda.somm

@casa_zamora



REDES: Cien por ciento syrah con un reposo de quince meses en barrica francesa, de tonos granates profundos, intensidad de aromas desde copa quieta como: caramelos, frutos negros, un ligero toque de mentol, taninos delicados y elegantes con retrogusto largo y sedoso. Un vino ideal para mole al estilo Oaxaca.



COFA: Barbera es el varietal protagonista de este tinto que ha reposado doce meses en barrica logrando conservar su tonalidad rubí brillante. Su complejidad aromática abarca desde lo floral pasando por lo frutal y un dejo de especias. Es un vino de gran potencia, equilibrado, elegante e ideal para un chamorro de cerdo en adobo.



PESCADOR MEXICANO: Vino tinto mono varietal de tempranillo con colores granates, brillante y limpio. Aromas como: ciruela, higo, cereza negra, notas especiadas y ahumadas debido a los seis meses de reposo en barrica francesa. Taninos uniformes y aterciopelados, un vino ideal para diario o de primer tiempo con una sopa de tomate rostizado.



ROSA DE LOS VIENTOS: Cien por ciento merlot hecho vino rosado con predominantes aromas a frutos como frambuesas y mandarinas, con cuerpo ligero de gran permanencia y acidez refrescante. Ideal para acompañar con taquitos de chicharrón de pescado y cebollita morada en curtida y lechuguita?



AVANTE: interesante blend de sauvignon blanc y palomino, de atractivo color amarillo paja y aromas medios de guayaba, cítrico y flores. Por su acidez fresca y vivaz nos permite acompañarlo con antojitos mexicanos. ¿Qué les parecería con unos sopecitos de chicharrón en salsa verde y lechuguita?

THE OVEN

P I Z Z A T T O



Taste THE best
Neapolitan



@theovenpizzatto

Sucursales

📍 Vía Cordillera Valle Poniente

📍 Plaza Auriga

Café

Una nueva experiencia con tu café

Por: Luz Magenta

@luzmagentacafeteria

Cold Irish Latte: Exquisita bebida en las rocas a base de café, leche de tu elección y un toque de crema irlandesa.

Lemon Frappe: Deliciosa bebida frappeada sabor limón con un toque de guayaba y perlas explosivas sabor fresa, perfecta para refrescarte.

Frappe Mocha: Bebida de café frappeada, con un toque especial de chocolate de la casa. ¡Simplemente delicioso!



CAFÉ DE ESPECIALIDAD

#CAFÉCONCIENCIA



BRUSELAS #902 COL. MIRADOR
MONTERREY, N.L. 64070

Instagram and Facebook icons followed by @ALCHEMYCOFFEEELAB



Conociendo a MusicVox

¿Qué es MusicVox?

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

¿Cuáles son los géneros que definen a MusicVox?

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

¿Dónde podemos escuchar a MusicVox?

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

¿Cuál es la proyección de MusicVox en el futuro?

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

¡Ven a escucharnos, te esperamos!



LOS TACOS

PARRILLADA

f /lostacosparrillada
@lostacosparrillada
@lostacosparrillada

NO HAY AMOR MAS SINCERO, QUE EL AMOR POR LOS TACOS

CONTRY

Av. Garza Sada #1805 Col. Contry, Monterrey.

CUMBRES

Av. Paseo de los Leones #130 Col. Cumbres Elite, Monterrey.

ROMULO GARZA

Av. Rómulo Garza #1224 Col. Hacienda Los Morales, San Nicolás de los Garza.

ESCOBEDO

Av. Benito Juárez #401 Col. La encomienda, Gral. Escobedo.

CARRETERA NACIONAL
Próximamente.

AMSTEL ULTRA
TECATE



Musicvoxlive



@musicvoxlive



8120396300



musicvox@live.com

THE WESTIN
MONTERREY VALLE

Yes, I do.

Las bodas y eventos sociales en The Westin Monterrey Valle son únicos. Desde magnos salones, terrazas con espectaculares vistas a la Sierra Madre hasta catering de clase mundial y un servicio galardonado. Lo invitamos a explorar las encantadoras posibilidades en nuestro hotel.

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.mtywl@aimbridgelatam.com

f @westinmonterrey

CATERING

INDUSTRIAL

EJECUTIVO

SOCIAL



T-Bone

BODAS XV AÑOS ANIVERSARIOS CONVENCIONES REUNIONES

SM CATERING



f Trompo Tacos Mty

instagram trompo_tacos_monterrey

spotify trompotacosmty

¡Feliz Navidad

ADELANTADA!

NO NECESITAS ESPERAR
HASTA DICIEMBRE PARA
DESEAR UNA FELÍZ NAVIDAD.
**ADELANTA LA CELEBRACIÓN Y
RESERVA TU POSADA EN**



Hilton

MONTERREY

Contáctanos:

8114235300 / mtyvo-sales.hilton.com

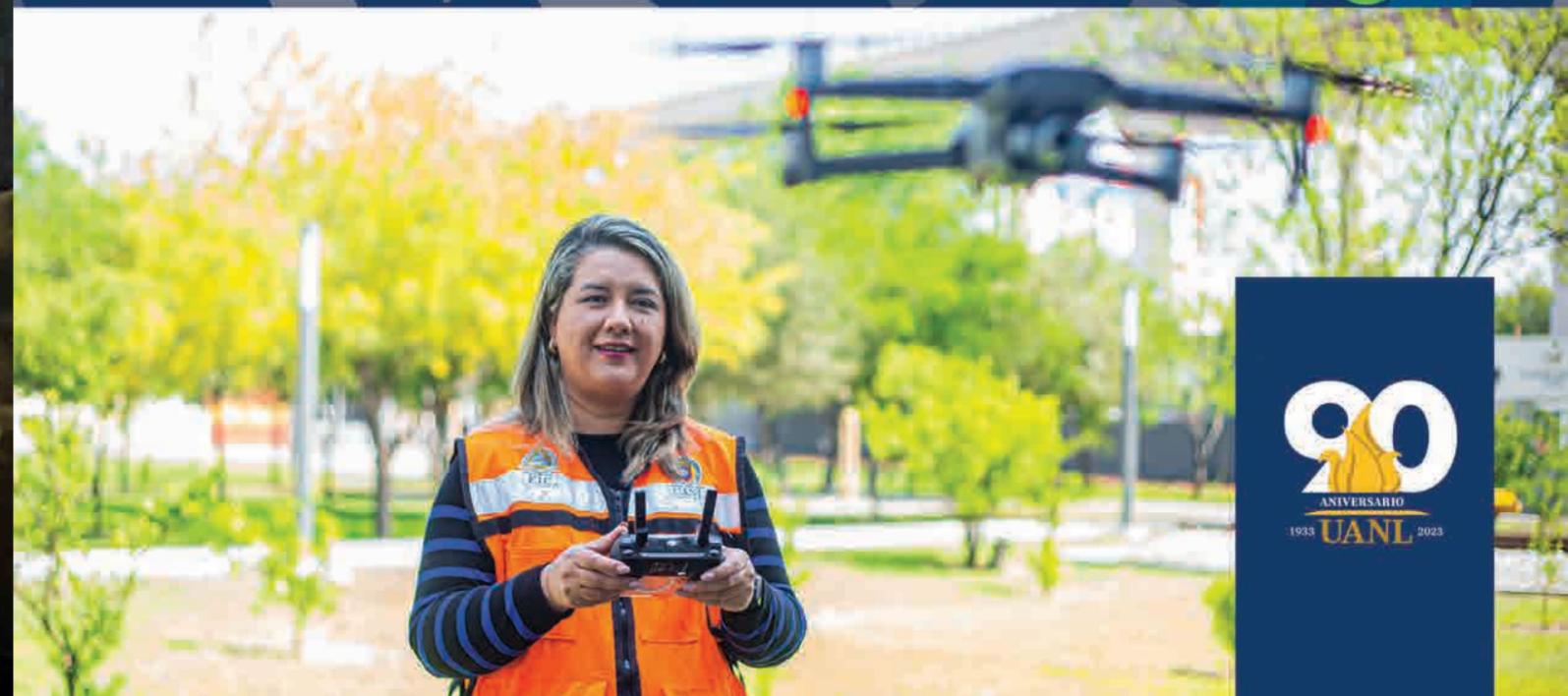
CONNECT WITH US

f @ in @hiltonmonterrey

Menciona que viste esta
promoción en la revista Residente
y obtén un descuento especial.



LÍDERES EN INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA



90
ANIVERSARIO
UANL
1933 2023



CUCINA ITALIANA
CANTINETTA
— de il Duomo —

← [Arboleda] : Segundo piso →

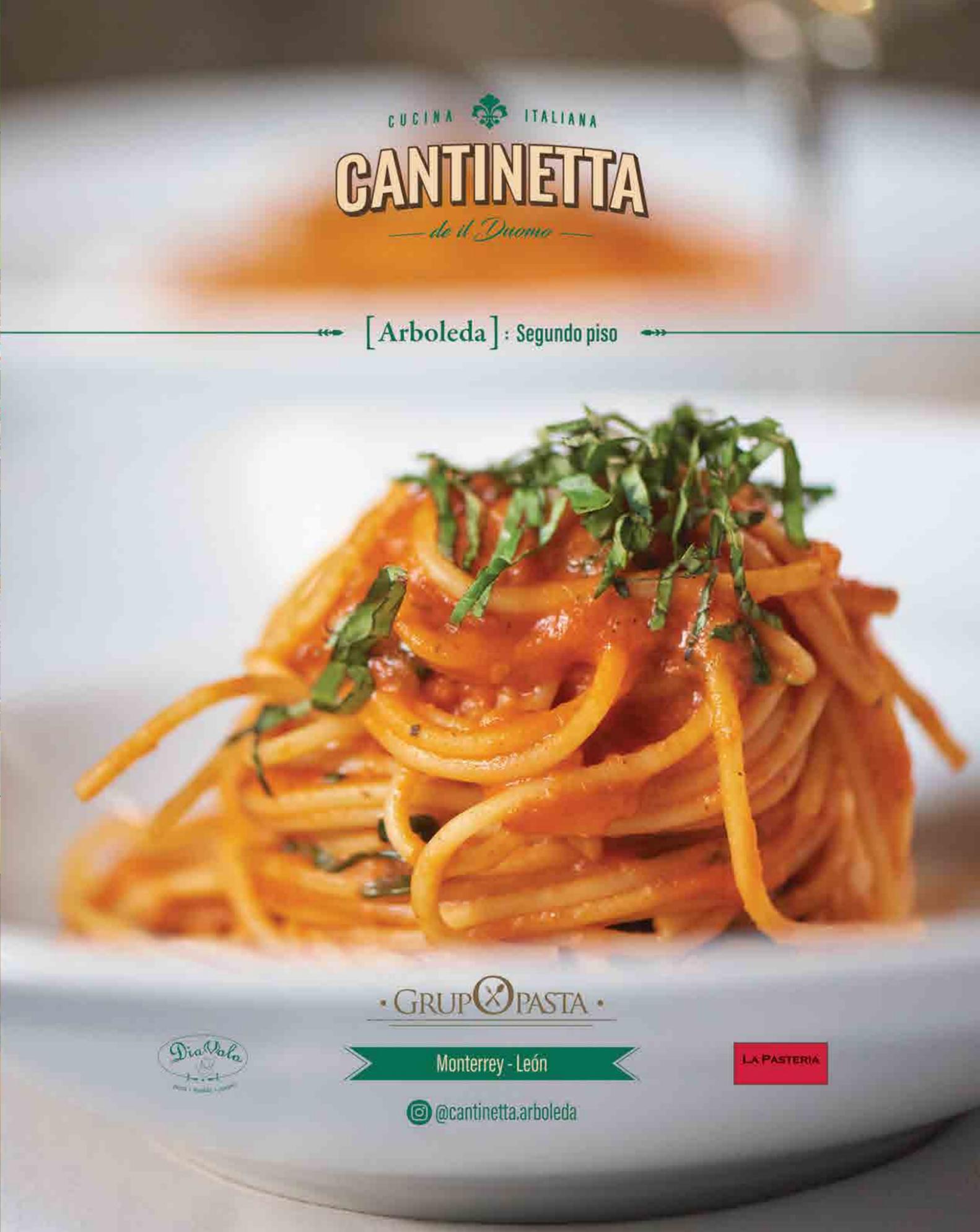
GRUP  PASTA

Guadalajara - Querétaro

 @cantinetta.arboleda

OSTERIA
IL DUOMO

il Duomo



CUCINA ITALIANA
CANTINETTA
— de il Duomo —

← [Arboleda] : Segundo piso →

GRUP  PASTA

Monterrey - León

 @cantinetta.arboleda

LA PASTERIA

DiaDala
Pasta & More

LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



CHILE EN NOGADA DE COSTILLA DEL TÍO GUILLO

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

WWW.LATORRADA.MX