

HÉROES DEL SERVICIO *Coca-Cola*

PRESENTADO POR:  RESIDENTE



FOTÓGRAFOS

Acvdovisuals
Alonzo
Andrés Maldonado “Maldo”
Bob Zamudio
Dariz Alcázar
David Nahúm
Diego Castelán Jiménez
Fernando Sada
Jessamyn Yael Nazario Mendo
Julio Rincón
Liz Garza
Miranda Arguelles Armenta
Montserrat García Pérez
Orlando Andrade Abrego
Pablo Rodríguez
Paula Garza Marcos
Zaida García

EDITORIAL

En la mesa no solo se comparte alimento: se comparten historias, afectos y memorias colectivas. Desde Residente hemos entendido que, si la comida no se vincula con la cultura, corre el riesgo de reducirse a un mero intercambio comercial, despojado de su verdadero poder: reunirnos, reflejarnos y reconocernos en el otro. Con Héroes del Servicio, damos continuidad al proyecto iniciado con Los Rostros Detrás del Sabor, para honrar a quienes sostienen día a día la experiencia restaurantera y, al mismo tiempo, nos invitan a mirar más allá del plato.

Cada fotografía de esta exposición es una ventana abierta hacia la dignidad del trabajo invisible, hacia esas manos que sostienen la vida cotidiana con disciplina, entrega y sensibilidad. Nuestro propósito es recordar que detrás de cada gesto de hospitalidad late una historia cultural tan valiosa como el propio banquete. Esta obra no solo celebra al gremio, sino que busca inspirar a todos nosotros a reconocer que comer es un acto de pertenencia, un puente entre lo íntimo y lo colectivo.

José Antonio Chaurand
Director General de Residente

ARCA CONTINENTAL

Héroes del Servicio Coca-Cola es un homenaje a quienes dan vida a la experiencia gastronómica y hacen de cada mesa un espacio de encuentro. Son ellos quienes, con su atención y calidez, convierten cada visita en un momento para compartir y recordar.

Detrás de cada platillo y de cada Coca-Cola servida hay una historia que refleja lo mejor de nuestra identidad: el talento, la dedicación y el orgullo de una industria que une comunidades y genera experiencias memorables.

Para Arca Continental y Coca-Cola, acompañar a estos héroes es motivo de inspiración y gratitud, porque lo hecho en México como nuestra gente y como Coca-Cola, es sinónimo de excelencia y orgullo, y se celebra en cada restaurante que forma parte de esta edición.

José Borda
Director Ejecutivo de Arca Continental México

En la industria restaurantera y de hospitalidad, cada día es un reto que exige compromiso, innovación y un servicio impecable. La exposición “Coca Cola, Héroes del Servicio 2025 por Residente” representa un homenaje a ese esfuerzo constante, a esas marcas y personas que nos recuerdan que detrás de cada experiencia memorable existe disciplina, pasión y entrega.

Desde CANIRAC Nuevo León creemos firmemente en la importancia de este tipo de proyectos, porque ponen en valor no solo a los héroes visibles, sino también a quienes, desde cada trinchera, sostienen a diario la calidad y la calidez que definen a nuestra industria. Hoy vivimos una época en la que los comensales son cada vez más exigentes, informados y sensibles al detalle. Esto nos obliga a redoblar esfuerzos, a apostar por la capacitación continua y a mantener estándares de profesionalización que eleven la experiencia gastronómica y consoliden la confianza en nuestros restaurantes.

La hospitalidad no es casualidad: es un ejercicio diario de excelencia. Reconocer a los héroes del servicio significa también reconocer que el éxito de nuestra industria está en la preparación constante, en la visión de comunidad y en la certeza de que cada gesto de calidad repercute en el desarrollo económico y social de nuestro estado. En CANIRAC estamos convencidos de que al visibilizar estas historias de servicio y dedicación, fortalecemos no solo a nuestro gremio, sino también el orgullo de pertenecer a una industria que transforma vidas y crea experiencias que trascienden. “El verdadero héroe del servicio es aquel que, con pasión y constancia, convierte cada detalle en una experiencia inolvidable.”

Lic. Kathia Guajardo Bosques
Presidenta CANIRAC Nuevo León





Adelita's Cocina

Kenia Gutiérrez, Noira Sotelo,
Reyna Lugo & Thelma Mena

Cocina tradicional mexicana que enamora desde el primer bocado. Muchos presumen de la sazón hogareña, pero aquí de verdad se puede constatar el sabor único de la auténtica comida casera. Taquitos y gorditas, burritos, chilaquiles y huevos preparados al gusto: los almuerzos y comidas de Las Adelitas siempre satisfacen los antojos de sus visitantes.

por **Fernando Sada**



Alchemy Coffee Lab

Susana Flores & Hugo Sánchez

Esta cafetería fusiona ciencia y alquimia para ofrecer café de especialidad con granos seleccionados y métodos manuales como el sifón japonés. Su ambiente único presenta bebidas servidas en matraces y vasos de laboratorio, brindando una experiencia sensorial original para los amantes del café en Monterrey.

por Andrés Maldonado “Maldo”





Antojitos Mexicanos Peque

Iracema Meraz

Un lugar que se ha enfocado en ofrecer los platillos más buscados por los amantes de los antojitos mexicanos. Flautas, enchiladas, tacos, gorditas y chiles rellenos figuran entre las opciones preferidas de su menú, pero esto no es todo: también hay boneless, papas, hot dogs, y muchas otras delicias para satisfacer cualquier antojo.

por Liz Garza



Audio Tacos

Keila Ramírez, Martha Arias, Karla Arias &
Sandra Hernández

Una auténtica joya en el corazón de San Pedro, un establecimiento que recibe a sus comensales con toda la calidez y ambiente de las taquerías de antaño, esas que se vuelven punto de reunión y escenario de momentos inolvidables. Su amplia variedad de tacos en tortillas de harina o maíz es garantía de sabor y calidad.

por **Diego Castelán Jiménez**





Barbacoa Don Pedro

Juan José Nava

Los mejores fines de semana se saborean con una buena barbacoa, como la de Don Pedro. Elaborada con 100% carne de res de calidad, se vende por kilos y acompañada de sus famosas salsas, elaboradas con la receta secreta de la casa. Por si fuera poco, también están las tortas de barbacoa que conquistan desde el primer bocado.

por Liz Garza



Bárbaro

Jacobo Muñoz & Chef Jorge Guadiana

Un viaje gastronómico y sensorial por la península itálica. Bárbaro es una magnífica opción para celebrar ocasiones especiales. Una mesa plena de pastas y platos icónicos de la afamada cocina italiana, una cuidadosa selección de vinos para acompañar la velada, ambiente sofisticado y atención de primera: en Bárbaro lo tienes todo para disfrutar de una experiencia excepcional.

Por Julio Rincón





Botanero Moritas

Albino Valdéz, Jorge Negrete & Rubén Pineda (Oso)

Inspirado en el legado cantinero de Nuevo León, Botanero Moritas tuvo su origen como el Bar Moritas en el corazón histórico de San Pedro Garza García. Su cambio de nombre y su exitoso crecimiento quizá hagan olvidar aquellos orígenes, pero si hay algo que persiste, es el sabor tradicional de sus platillos y el buen ambiente, quizá los dos elementos más buscados por quienes buscan pasar un rato agradable.

por **Diego Castelán Jiménez**



Comidas Tomy

Fortunato Calderón & Marina Salazar

El sabor tradicional es el común denominador en los numerosos platillos que Comidas Tomy ofrece a su clientela. Cortadillo, caldo de res, chiles rellenos y guisos diversos son solo algunos de los favoritos de este establecimiento. Ya sea que se opte por la comida corrida o se ordene a la carta, la satisfacción está garantizada.

por Dariz Alcázar





Danny's Burgers

Exita Nazareno

Danny's Burgers se especializa en ofrecer tacos, tostadas, gorditas y burritos de una variedad de guisos. También es posible disfrutar de comidas corridas con sabor casero, como asado de puerco, milanesa empanizada y caldo de res. Almuerzos, antojitos mexicanos, y claro, hamburguesas jugosas y bien acompañadas. Indispensable volver en más de una ocasión para probar todas estas delicias.

por Alonzo



Davila's House

Adriana Margarita

En Davila's, la especialidad de la casa es agasajar a sus comensales como se merecen. Tacos de todo tipo, cortes finos, guisos exquisitos, aquí se vive una experiencia gastronómica completa y placentera. Lo más importante: todo se sirve a la mesa con un sabor hogareño y un trato cálido que invita a volverse cliente habitual.

por Paula Garza Marcos





Dos Chiles Taquería

Ramón González

Tacos que no sólo sacian tu apetito, sino que hasta te alegrarán el corazón. En Dos Chiles hay diez guisos diferentes para elegir, además de hamburguesas, alitas, tortas y muchas otras delicias más. Ya sea para el desayuno, el almuerzo, la comida o la cena, aquí lo que abunda es el sabor.

por Liz Garza



El Capricho del Cielo y El Gusto del Cielo

Oscar Leyva, Gerardo González, Donaldo Mendoza, Ernesto Lara,
Rafael Hernández, Edson Fierro & Omar García

El Capricho del Cielo ofrece una experiencia de sabor inigualable en cada platillo. En su variado menú destacan los cortes de carne más apreciados como el rib eye y las agujas; también son notables sus antojitos mexicanos, como las enchiladas (suizas o de mole, entre otras), en fin, todo un banquete para cumplir los caprichos de los comensales que aprecian la excelencia culinaria.

por **Diego Castelán Jiménez**





El Chamalito

Evaristo Cuervo

Los pescados y mariscos más frescos y exquisitos; tus cervezas favoritas bien heladas y un ambiente de inigualable calidez. En esto consiste La Experiencia Chamalera. Visita cualquiera de sus tres sucursales con tus amigos, con tu familia, con quien tú quieras. Quédate en la terraza o pasa al interior climatizado. Sea cual sea tu elección, te garantizamos que la pasarás bien.

por Zaida García



El Chino Jr.

Equipo de cocineros

Una magnífica manera de terminar bien el día es con una deliciosa cena. El Chino Jr. lo sabe, y por eso se ha especializado en ofrecer los platillos favoritos del público. Papas asadas, tacos y antojitos figuran entre las delicias que vale la pena probar aquí, sin faltar obviamente las famosas hamburguesas.

por Jessamyn Yael Nazario Mendo





El Gran Pastor

Francisco Hernández

Especializado en cocina norestense, nos ofrece una experiencia auténtica. Casi un siglo de tradición restaurantera, y sus nueve sucursales en la región norte del país, avalan su exitosa propuesta gastronómica, destacando sobre todo el clásico de clásicos: el cabrito al pastor. Los cortes de carne y sus succulentas botanas deleitan a los paladares más exigentes

por Julio Rincón



El Guayabo

Rubén Quiróz

El Guayabo ofrece todo el sabor y frescura de los mariscos favoritos de los regios en un ambiente único. De su extenso menú, en el que se fusionan los sabores orientales con un toque mexicano, vale la pena mencionar los muñeños, los tacos y tostadas, y diferentes platillos de arroz frito.

por Juan Rodrigo Llaguno





El Lindero

Chef Omar Gómez

El legendario sazón huasteco dice “presente” en El Lindero, un restaurante que ha conquistado fama y honores gracias a su ambiente acogedor y su amplio y variado menú, integrado por platillos elaborados con ingredientes de la más alta calidad.

Enchiladas y enmoladas, encacahuatadas, chilaquiles, tacos y cecina son sólo algunas de las joyas que es posible degustar aquí.

por Juan Rodrgio Llaguno



El Lugar de Max

Chef Armando Rodriguez & Chef Antonio Bautista

Excelente atención, ambiente inigualable, apto para toda la familia, un menú delicioso y variado. Todo esto y más es El Lugar de Max, un restaurante que hoy cuenta con cinco sucursales para el deleite de sus comensales. La recomendación es disfrutar de las exquisitas milanesas, boneless, ensaladas, hamburguesas y otros deliciosos platillos.

por Montserrat García Pérez



El Papalote

Leticia Gómez

El Papalote abrió sus puertas en 1995, y desde entonces se ha dedicado a ofrecer un amplio menú en donde los tacos de carne asada, las hamburguesas y los sándwiches son protagonistas. Su exitosa propuesta, que fusiona la tradición regional del norte de México y versiones originales de platillos americanos, le ha llevado a crecer no sólo en Monterrey y su área metropolitana, sino más allá de las fronteras de Nuevo León, complaciendo los gustos de toda la familia.

por Montserrat García Pérez





El Perla

Gerardo Valdés

Navega en las aguas del sabor en El Perla, un catamarán que se encuentra en la Presa de La Boca, uno de los paseos más tradicionales de Nuevo León.

Se trata de una estupenda opción para quienes buscan celebrar ocasiones especiales de una manera que se salga de lo rutinario. Los exquisitos platillos y bebidas que integran su menú harán de este recorrido una experiencia inolvidable

por **Paula Garza Marcos**



El Pipiripau

Francisco Caballero (†)

Ubicado en el histórico Mercado Juárez, en el corazón de Monterrey, El Pipiripau es todo un emblema de la gastronomía (y la cultura) nuevoleonesa. Destino obligatorio para los amantes del cabrito al pastor, aquí es donde la historia, el sabor y la leyenda se funden para el deleite de sus comensales.

por Juan Rodrigo Llaguno





El Pollo Loco

Francisco Ochoa

El Pollo Loco bien puede calificarse como un tesoro culinario de Sinaloa para el mundo. Ven y disfruta del exquisito pollo asado acompañado de las clásicas guarniciones como arroz, frijoles y papas a la francesa, además de las célebres salsas y totopos tradicionales. Una experiencia deliciosa, auténtica y familiar te espera en cada visita.

por Bob Zamudio



El Texanito

Rubén Lira

El Texanito, “donde se come bonito”, es uno de los lugares que se toman más en serio la satisfacción de sus clientes. Por eso se han enfocado en ofrecer los platillos emblemáticos de Nuevo León con la más alta calidad y sabor. Carne asada por kilos, con sus respectivas guarniciones y acompañamientos, tacos, tortas y botanas, y mucho más. Aquí el único requisito es venir con hambre.

por Julio Rincón





El Zacatecas Bar

Mario Rincón

Un bar legendario en Monterrey, desde 1949 El Zacatecas ha sido el escenario de innumerables momentos especiales de camaradería y fraternidad. La buena plática entre amigos o familiares aquí sabe mejor con un costillar adobado, un guacamole y unos frijolitos acompañados con tortillas calientitas, y claro, sin faltar una cerveza bien helada. La mesa está servida para un festín memorable.

por Julio Rincón



Enchiladas El Patio

Alma Rosa Tabares, Edal Sánchez, Jacky Escalona,
Karla Solís & Minerva Tabares

Los antojitos mexicanos de gran sabor como las enchiladas rojas, las flautas y los taquitos de guisos son algunas de las especialidades. Aquellos comensales que buscan comer rico y sin complicaciones quedarán más que satisfechos y seguramente se sumarán a las filas de los fans incondicionales de Enchiladas El Patio.

por Fernando Sada





Estación JC

Andrés Tapia

La Estación JC ofrece una amplia variedad de ricos platillos emblemáticos de Nuevo León, entre los que destaca las tradicionales parrilladas de carne asada, bien surtidas e ideales para disfrutar con amigos o en familia. Asimismo, hay opciones como hamburguesas y papas asadas, ensaladas y hasta almuerzos para empezar bien el día.

por Daniela Garza Cárdenas



Fidencio Botanero

Edoar Palacios

Este lugar ofrece lo mejor de dos mundos: toda la calidez y buen ambiente de una cantina tradicional, con platillos de un restaurante de alto nivel. Desde los frijoles con veneno y el cortadillo norteño, hasta un chamorro o un pulpo asado; los comensales encontrarán aquí todo lo que buscan para disfrutar de una velada inolvidable.

por Miranda Argüelles Armenta





Frida Kahlo Casa Restaurante

Barbra Muñoz & Adrián J. Romero

Más que un restaurante, este establecimiento en San Pedro Garza García busca ofrecer a sus visitantes una apasionante experiencia llena de arte y sabor. Su propuesta se inspira en la trayectoria de una de las artistas mexicanas más significativas del siglo XX y, a través de su menú, relata cómo fue cada etapa en la vida de la afamada pintora.

por Daniela Garza Cárdenas



Gorditas Doña Coco

Juan Carlos Reyes

Nada como unas deliciosas gorditas rellenas de un buen guiso. Un platillo sencillo pero efectivo que a todo el mundo conquista, y más si se trata de Gorditas Doña Coco. Además, podrás disfrutar de tacos, flautas, enchiladas, empalmes y muchos otros deliciosos antojitos tradicionales ideales para calmar los antojos más voraces.

por Dariz Alcázar





Gorditas Valeria

Valeria Hernández & Axel López

Con el sabor de sus guisos y su cálida atención, Gorditas Valeria se ha ganado a pulso el aprecio incondicional de una numerosa clientela. De huevito en salsa para empezar bien el día, de papa con chorizo, de asado, o del clásico e infalible chicharrón, sea cual sea el guiso que elijas, aquí disfrutarás de cada bocado.

por Fernando Sada



Gorditas y Tacos Yuly

Marcela Vidales

Gorditas y Tacos Yuly ofrece platillos con sabor hogareño, elaborados con los mejores y más frescos ingredientes, así como una amable atención a sus visitantes. Tacos, gorditas, quesadillas y migadas son sólo algunas de las opciones que se pueden disfrutar y que le han ganado la preferencia de muchos expertos en el buen comer.

por Alonzo





Hamburguesas Del Río

Braulio Canuto

Las Hamburguesas Del Río comenzaron a operar en 1988 en la avenida Constitución. Desde entonces, gracias a su exitosa propuesta, el local creció (lo mismo que su fama). Y así como han permanecido en la misma sede, también han logrado mantener su sabor único que ha fascinado a generaciones de amantes de las auténticas hamburguesas al carbón.

por **Fernando Sada**



Huajuco Grill

Miguel Treviño

En Huajuco Grill, la especialidad de la casa es satisfacer los deseos de todos sus comensales. ¿Quieres cenar unos deliciosos tacos y alambres? ¿Qué tal una hamburguesa jugosa? ¿O lo tuyo son los cortes finos? Sea cual sea tu antojo, seguramente encontrarás muchas y muy sabrosas opciones en cualquiera de sus dos sucursales.

por **Diego Castelán Jiménez**





Joker

María Ignacia Álvarez & Guillermina Navarro

El 50 es un número mágico en Joker: 50 años de historia que se reflejan en más de 50 deliciosos platillos para disfrutar en familia o con tus amigos. Aunque las tortas y hamburguesas acompañadas de unas deliciosas papas a la francesa son quizá la principal razón de tu éxito, su menú incluye muchas otras opciones que son garantía de sabor y calidad.

por Andrés Maldonado “Maldo”



Josephino's Pizza

Humberto Treviño

Uno de los precursores de los buffets de pizzas en la entidad, Josephino's lleva ya medio siglo perfeccionando el arte de satisfacer los antojos de generaciones de comensales. En sus diez sucursales encontrarás una extensa variedad de pizzas, pastas y complementos, además de ensaladas y postres que te harán querer regresar por más.

por **Fernando Sada**





KKO

Sandy Cabello

Esta panadería artesanal se ha especializado en el arte de elaborar los más exquisitos croissants en múltiples variedades, destacando sobre todo su galleta de croissant, quizá la opción más popular entre sus clientes. Además, se han aventurado a crear deliciosos experimentos gastronómicos como los pasteles de croissant o los roles de canela que son, simplemente, extraordinarios.

por Paula Garza Marcos



Kurai Sushi & Chinese Buffet

Cristina Guevara

Impresionante: así puede definirse el extenso y delicioso buffet de Kurai. Aquí puedes encontrar los platillos emblemáticos de la cocina oriental, desde el sushi, el ramen y los pokes, hasta ensaladas, platillos de res, pollo y cerdo, postres y muchísimas delicias más. Un auténtico viaje culinario sin salir de la ciudad.

por Liz Garza





La Divina

Samuel Kobisher & Rubén Marcos

La Divina Restorán-Cantina es el sitio ideal para disfrutar del sabor y la clásica hospitalidad norestense. Veinte años de trayectoria avalan su exitoso concepto, ofreciendo platillos y bebidas que cumplen (y superan) las exigencias de la clientela. Clásicos como el atropellado, el queso fundido, así como una variedad de platillos de carne, pescados y mariscos son sólo algunas de las joyas de su menú.

por Juan Rodrigo Llaguno



La Gertrudis

Cecilia Rodríguez, Oziel Rodríguez,
Ángel Zúñiga & Alexis González

La Gertrudis es una taquería que cumple las expectativas de quienes visitan el establecimiento. Aquí es posible disfrutar de los mejores tacos, piratas, gringas y campechanas, así como de los volcanes y sus aguas frescas de diferentes sabores; en fin, todo aquello que no puede faltar cuando se busca disfrutar de una deliciosa comida en la mejor compañía.

por Jessamyn Yael Nazario Mendo





La Mazatleca

Chef Juan Candelario

Con sus cócteles, aguachiles, tacos y tostadas, La Mazatleca trae el ambiente y sabor del Pacífico a Monterrey. Su propuesta busca fusionar lo mejor de la gastronomía con un servicio enfocado en los detalles, todo enmarcado en un ambiente que da la bienvenida a sus comensales y les invita a quedarse... y a regresar.

por Jessamyn Yael Nazario Mendo



La Mexicana

Sofía Gomez de Luna, Yadira Salinas,
Nancy Robledo & Carolina Castruita

Ubicado en el centro de García, La Mexicana es un restaurante que se caracteriza por su ambiente alegre y su sazón de antaño. Las combinaciones de guisos y salsas hacen de cada visita una fiesta de sabor. También es muy recomendable su selección de postres típicos para cerrar con broche de oro una buena comida.

por Liz Garza





La Nave Taquería

Víctor López , Alberto Fernández ,
Rebeca Hernández & Jhonatan Ortega

En harina o en maíz: sea cual sea tu tortilla favorita, en La Nave Taquería las encuentras recién hechas, lo cual da como resultado un taco espectacular. Disfruta de unos ricos tacos mañaneros de los guisos más populares, o ven a cenar una exquisita parrillada. Los fines de semana también puedes disfrutar de menudo, así que aquí seguramente encontrarás un platillo a la altura de tus antojos.

por Jessamyn Yael Nazario Mendo



La Posada de Don Lolo

Naidelyn García & Clemencia del Ángel

Si hay una cualidad evidente que hace destacar a La Posada de Don Lolo, es su compromiso y su pasión por ofrecer los platillos preferidos de la cocina mexicana, elaborados con mucho amor y esmero, para que sus comensales disfruten de un rato inolvidable y lleno de sabor.

por Dariz Alcázar





La Postrería 77

Emerson Guerra & Omar Uscanga

Es evidente que los pasteles y postres variados son su carta fuerte, pero La Postrería 77 es más que eso. Sus desayunos y comidas son toda una experiencia culinaria; su menú ha llevado a este restaurante a colocarse entre los consentidos de los regios. Hoy cuenta con más de diez sucursales en el área metropolitana de Monterrey y dos más en Saltillo, Coahuila.

por Fernando Sada



La Puntada

Chef Máximo Sánchez, Isidro Godínez, Jorge Mata ,
Oriél Martínez , Judith Inostroza, & Zenaida Ramírez

En la calle Hidalgo, a unos pasos de la tradicional
y muy concurrida calle Morelos, se encuentra
La Puntada, para quienes buscan sabor en
un ambiente sencillo y familiar. Este longevo
restaurante (abrió sus puertas en 1955) debe su
éxito a la fidelidad con la que preparan los platillos
característicos de la gastronomía regional.

por Fernando Sada





La Sauteña Grill

Fernando Amaro

En La Sauteña Grill han entendido que las historias más memorables son aquellas que surgen a partir de la cálida convivencia con amigos o familiares, sobre todo cuando viene aderezada con los sabores de nuestra tierra. Disfruta de deliciosos platillos y bebidas mientras pasas un rato agradable en su terraza.

por Jessamyn Yael Nazario Mendo



La Siberia

Vicente Pecino

Las tostadas más espectaculares son las de La Siberia. Punto. Siempre imitadas, nunca igualadas, estas delicias se han convertido en parte esencial de la oferta culinaria de Monterrey, y con justa razón. Una generosa tortilla dorada repleta de pollo, aguacate, crema y demás condimentos aquí alcanza un grado superlativo de sabor que siempre satisface.

por **Pablo Rodríguez**





La Siberia Ruíz Cortínez

Vanessa Gómez, Leticia Delgado, Keerano Rueda,
Juan Delgado & Alondra López

Hay platillos tan arraigados en la cultura gastronómica de Nuevo León que bien podría decirse que ya forman parte de nuestro patrimonio y nuestra identidad. Un ejemplo son sin duda las tostadas de estilo siberia, infalible y auténtica “comfort food” regiomontana. Y aunque nadie le hace el feo a una tostada bien preparada, también hay otras opciones como tacos y antojitos.

por **Fernando Sada**



La Torrada

Chef Joel Arizpe

Ubicado en la exclusiva y dinámica zona de Valle Oriente, La Torrada se ha ganado un lugar preeminente entre las propuestas gastronómicas más atractivas de la ciudad gracias a sus cortes finos y su extensa cava de vinos. Su ambiente sofisticado pero hospitalario es otro ingrediente esencial de esta experiencia que deleitará a los paladares más exigentes.

por Bob Zamudio





Las Aliadas

José Luis Díaz & Arnulfo Solís

Si hay un platillo que es sinónimo de sabrosa convivencia, son las alitas, y si hay un restaurante que se ha vuelto referencia en cuanto a este platillo, sin duda se trata de Las Aliadas. Desde que abrieron su primer restaurante en el sur de Monterrey en el 2014, su crecimiento ha sido constante, impulsado por la calidad de su menú y su atractiva propuesta.

por Diego Castelán Jiménez.



Los Auténticos Tacos Don Pancho

Roberto Rodríguez & Ma. Eugenia Torres

Los Auténticos Tacos Don Pancho ofrecen, desde 1968, tacos al vapor de guisos clásicos como deshebrada, chicharrón, papa y frijoles, sin faltar su icónica salsa verde. Con sucursales en toda el área metropolitana y servicio especial para eventos, no hay excusas para no probar estas delicias que se han colocado entre las favoritas de los comensales.

por Julio Rincón





Los Cabritos Alameda

Eduardo Hernández Zavala

Si bien es cierto que el cabrito es uno de los platillos icónicos de Nuevo León, también hay que decir que su preparación entraña numerosos secretos que pocos han logrado dominar. Uno de esos selectos establecimientos en donde han logrado preparar el cabrito al pastor como se debe es justamente Los Cabritos Alameda. Su extenso menú completa la oferta y garantiza un auténtico banquete.

por **Diego Castelán Jiménez.**



Los Generales

Alicia Gaytán Zedillo e Irma Atzin Martagón

Tres décadas de tradición y seis sucursales en la entidad avalan el puesto que ocupa el restaurante Los Generales en Nuevo León. Hoy es un ícono que se volvió parte del panorama gastronómico local en relativamente poco tiempo. ¿La razón? Su buffet es quizá su mayor atractivo, pero el ambiente acogedor y la atención también son ingredientes esenciales de su éxito.

por **Montserrat García Pérez**





Los Legendarios

Saúl Rivera

A lo largo de casi tres décadas, Los Legendarios se han dedicado a ofrecer los platillos predilectos de la cocina tradicional de Nuevo León. Si eres incondicional de los cortes de carne asada como el rib eye o el sirloin, o si prefieres un atropellado y otras delicias regionales, no puedes dejar de visitar Los Legendarios en cualquiera de sus seis sucursales.

por Julio Rincón



Los Originales de Braulio Mtz

Elisa Gutiérrez

Desde que su fundador, Don Braulio Martínez (+), comenzara a ofrecer sus deliciosos tacos al vapor en un carrito allá por la década de los noventa, esta cadena de taquerías ha sabido conquistar el paladar de los comensales regiomontanos gracias al sazón de sus guisos, como deshebrada, chicharrón, papa y frijol, y sus ricas salsas.

por Julio Rincón





Los Primos

Carmen Rocha Triana

Las delicias tradicionales de la cocina mexicana preparadas al gusto particular de los regios. En esta idea se basa la propuesta de Los Primos, un restaurante en García que ha conquistado al público gracias a la frescura y calidad de su menú y su cálida atención. Ideal para almuerzos, comidas y antojos diversos.

por Liz Garza



Mariscos Don Arturo

Benjamín Salazar

Desde 1980, Mariscos Don Arturo emprendió una aventura culinaria que conquistó a la clientela regiomontana por la calidad de sus ingredientes del mar y su gran servicio. Hoy en día cuentan con sucursales en Monterrey y la popular zona de la Carretera Nacional, ofreciendo el sabor característico que ha colocado a este establecimiento entre los consentidos de los comensales.

por Juan Rodrigo Llaguno





Mariscos La Anacua

David Marcos González

Aunque la costa más cercana está a cientos de kilómetros de distancia, los establecimientos de mariscos no escasean en Monterrey. No obstante, si hay uno que puede considerarse icónico, es La Anacua. Una sabrosa tradición de más de medio siglo respalda a este pionero y pilar de la gastronomía neolonesa. Su espléndido menú de pescados y mariscos ha sido muy imitado, pero nunca igualado.

por Jessamyn Yael Nazario Mendo



Mariscos La Jaiba

Iván Rodríguez, Jesús Luna, Jorge Rodríguez, Juan Cortez, Juan Pablo Cota, Karla Tierra, Mayra Rodríguez & Selene Martínez

La Jaiba se caracteriza por su agradable atmósfera, sus precios accesibles y una amplia selección de pescados y mariscos de la más alta calidad y fresca que se han posicionado entre los predilectos del público regiomontano. Toda una tradición de sabor que se disfruta en cada platillo.

por Jessamyn Yael Nazario Mendo





Maui

Allan Satrianni, Debnhia Najera, Dilan López, Dilan Sandía, Francisco Flores, Gabriel Zapata, Joshua Arias, Patricio Vega, Rodrigo Araiza, & Xavier Maldonado

Un lugar espectacular en el corazón de Monterrey, Maui se encuentra en la calle Morelos, en el Barrio Antiguo, uno de los paseos favoritos de los locales y visitantes. Pide uno de sus platillos, fusión México-Venezuela, y disfruta de sus cócteles de autor en un ambiente vibrante y sofisticado. No querrás que la noche termine.

por David Nahúm



Mirador Restaurante

Hugo Antonio Contreras Segundo

El Mirador es uno de esos establecimientos posicionados en el ámbito restaurantero de la ciudad.. La razón es evidente en sus platillos clásicos como el machacado, el queso fundido, los frijoles con veneno y una variedad de cortes que vuelven cada visita una experiencia inolvidable. Además, aquí los comensales encontrarán un ambiente cálido y la atención que hace la diferencia.

por David Nahúm





Mochomos

Chef Sergio Herrera

El auténtico sabor sonorense está en Monterrey. Sí, en Mochomos, donde cada platillo es una celebración de la excelencia de la carne y la tradición culinaria del norte del país. Vive una experiencia gastronómica total con cortes, entradas y especialidades irresistibles, atención de primera, y un ambiente contemporáneo y acogedor en donde cada comensal es un huésped de honor.

por Miranda Argüelles Armenta



Mr. Pampas Do Brasil

Melvin Gutiérrez, Eduardo Hernández &
Miguel Ángel Álvarez.

El auténtico sabor brasileño se encuentra en Mr. Pampas, establecimiento que desde hace 13 años ha conquistado el gusto de los comensales regiomontanos. Una magnífica opción para disfrutar de las espadas, con una extraordinaria barra de buffet y una variedad de platillos emblemáticos de la cocina sudamericana. Un sitio ideal para celebrar ocasiones especiales.

por **Fernando Sada**





Muelle de al Lado

Chef Antonio Márquez

Frescura, amabilidad, calidad y accesibilidad son algunos de los valores que han guiado la exitosa propuesta de El Muelle de a lado. Al traer todo el sabor de la cocina costeña a Monterrey, han logrado colocarse en el gusto y la preferencia de un creciente número de fans incondicionales. Imposible visitarlos una sola vez.

por Andrés Maldonado “Maldo”



Napoli Pizza & Pasta

Gerardo Morteo, Danis Martínez & Briana Guzmán

Lo más exquisito de la legendaria gastronomía italiana se puede disfrutar en cualquiera de las numerosas sucursales de Napoli Pizza & Pasta en el área metropolitana de Monterrey. Las pastas preferidas de los comensales; pizzas elaboradas en horno de leña con los mejores ingredientes de Italia; exquisitos postres tradicionales: todo esto y más ofrece Napoli Pizza & Pasta para *i suoi cari amici*.

por **Fernando Sada**





Nikkori

Emiliano Díaz & Guadalupe Zamora

Uno de los decanos de la cocina japonesa en Nuevo León, Nikkori ha permanecido entre los consentidos de los comensales gracias a su agradable ambiente, su hospitalidad, y su menú, exuberante en calidad y cantidad. Rollos, pokes y demás favoritos de la cocina oriental harán pasar a sus visitantes un inolvidable rato lleno de sabor.

por Acvdovisuals



Noreste Grill

Rodrigo Macías Garza, Rogelio Medina
Mancera & Ofir de Jesús Martínez Soto

Disfrutar de una buena parrillada no sólo consiste en degustar de platillos como cortes de carnes asadas, un guacamole y unos frijoles a la charra, o de postres regionales. La convivencia en un buen ambiente es otro ingrediente que no puede faltar en este tipo de ocasiones. Es por eso que, desde su apertura en el 2008, Noreste Grill se ha esmerado por ofrecer las mejores parrilladas a sus clientes.

por Andrés Maldonado “Maldo”





Nueve Fuegos

Lorena Rodríguez

En Nueve Fuegos, la pasión culinaria se disfruta en cada bocado. La parrilla y el fuego son el punto de partida para ofrecer cortes finos y platillos internacionales, enmarcados en un ambiente. La calidad y el servicio son el resto de los elementos que se suman a esta original propuesta gastronómica, elevándola a un nivel de excelencia.

por Alan Flores



Once60

Enrique de la Garza

Los platillos de Once60 buscan capturar la esencia de la cocina nortea en un ambiente de gran calidez, sin duda, una de las cualidades que identifican a la gente de Nuevo León. Quizá, la mejor manera de sacarle partido a esta experiencia regia sea con una cerveza bien helada mientras se disfruta de una buena parrillada.

por Jessamyn Yael Nazario Mendo





Orson Burgers

Haideé Duran

Las hamburguesas son platillos muy populares en Monterrey, y aquí han surgido algunos establecimientos que se han dedicado a llevar este platillo a niveles de excelencia. Un ejemplo es Orson. Su fabuloso menú hace de este restaurante el paraíso para los fans de la hamburguesa. Además, hay delicias de la cocina estadounidense como hot dogs, mac & cheese y, claro, las irresistibles papas a la francesa.

por Liz Garza



Palax

Nelly Mejía

Hay valiosas tradiciones que se pasan de generación en generación. Las visitas al Palax son una de esas costumbres entrañables. Desde 1965 ha sido uno de los restaurantes que se colocaron entre los predilectos de los regiomontanos por el sabor de sus platillos y su cálido ambiente sin mayores pretensiones que las de hacer sentir bienvenidos a sus clientes.

por Montserrat García Pérez





Parrilla 111

Reynaldo Mariscal Villanueva

La cocina regional del noreste se caracteriza por ser sencilla, pero sabrosa; sin ornamentos ni detalles superficiales. Parrilla 111 ha buscado reflejar estos valores en un menú efectivo que no decepciona. Si a esto se le añade un ambiente cálido y propicio para una buena reunión, resulta claro por qué Parrilla 111 ha logrado alcanzar el éxito.

por **Andrés Maldonado “Maldo”**



Ragoel

Ramiro González

Desde 1971, Ragoel se ha especializado en ofrecer los más deliciosos platillos de la gastronomía mexicana tradicional. Aquí los comensales no echarán de menos la sazón del hogar, y ya sea que ordenen los populares tacos y hamburguesas, los succulentos caldos, o cualquiera de los otros platillos que integran su menú. Sin duda se llevarán una grata impresión.

por Montserrat García Pérez





Restaurant García

Gonzalo Tijerína, Flora Hernández, Melissa Almaguer
& María Graciela de León

Desde sus orígenes en 1952, este establecimiento ha crecido para llevar el machacado, platillo emblemático de Ciénega de Flores, al mayor número posible de consumidores de todo el estado. Es una magnífica opción que se ha vuelto toda una tradición tanto para quienes emprenden viajes por carretera o arriban a nuestra ciudad.

por Liz Garza



Restaurante Latino

Priscila Tamez

Con más de 50 años de tradición, Restaurante Latino se ha caracterizado por brindar una especial atención a cada ingrediente y detalle en sus platillos. En su menú podrán encontrar una gran variedad de almuerzos y desayunos, preparados en el momento con ingredientes de la mejor calidad, donde cada bocado es un recordatorio de los sabores auténticos que han pasado de generación en generación.

por Miranda Argüelles Armenta





Señor Latino

Jessica Ávalos

Si hay un lugar que se ha vuelto sinónimo de sazón hogareño, es el Señor Latino. Este restaurante se ha colocado entre los preferidos de los comensales por su tradicional sabor norestense y el ambiente cálido y acogedor que caracteriza a todas sus sucursales. Una opción ideal para un desayuno familiar o una comida con los amigos o colegas de la oficina.

por Paula Garza Marcos



Sibau

Bruno Oteiza

Sibau trae lo más emblemático de la cocina del mundo a Monterrey. El menú ha sido cuidadosamente diseñado para ofrecer una extensa variedad de platillos y bebidas que fusionen influencias latinas, europeas y asiáticas. Su atmósfera sofisticada y refinada invita a emprender un viaje internacional sin abandonar la ciudad.

por Aristeo Jiménez





Tacos Atarantados

Pedro Martínez & Chef Jorge Guadiana

El amor por los tacos llevó a Jorge Guadiana, Patricio Bernardini y Sergio Cantú a crear los hoy célebres Tacos Atarantados en 2021. Desde entonces, las cachetadas, volcanes y tacos árabes se volvieron referencia gastronómica y prueba indiscutible del éxito de una visión original, donde el taco y la cumbia se fusionan para crear una experiencia inolvidable.

por Julio Rincón



Tacos Chilo

Cynthia Elizabeth Venegas, Yovani Antonio &
Bryan Alberto Hernández

¿A qué sabe la tradición? Tacos Chilo tiene la respuesta. Desde 1988, este restaurante se ha especializado en seleccionar los mejores ingredientes para crear platillos con un sabor inigualable. En sus tres sucursales los clientes encontrarán exquisitos desayunos y una gran variedad de opciones que les harán salir satisfechos y con ganas de regresar por más.

por **Fernando Sada**





Tacos Cuate

Miguel Reyes

Nadie puede decirle que no a unos buenos tacos mañaneros o un menudo de El Cuate, un lugar que ofrece un menú infalible y bastante accesible. Es una opción ideal para satisfacer los primeros antojos del día de los comensales.

Por eso, quienes los visiten por primera vez seguramente se volverán clientes habituales.

por Liz Garza



Tacos Don Pedro

Equipo de sucursal cumbres

Si lo que se busca son unos buenos tacos a vapor, los de Don Pedro son garantía de sabor. Los guisos tradicionales como deshebrada, chicharrón, papa y frijol alcanzan aquí un nivel que raya la perfección. Se pueden degustar en seis sucursales en el área metropolitana; también ofrecen servicio de mayoreo para que armes la mejor taquiza en tus fiestas o reuniones.

por Orlando Andrade Abrego





Tacos Doña Mary “La Gritona”

Juany Monsiváis

¿Tacos callejeros en Monterrey con una mención Michelin? Sí, son los Tacos de Doña Mary “La Gritona”.

Ubicados en pleno Centro de Monterrey, estos tacos mañaneros se volvieron icónicos gracias al reconocimiento internacional. Sin embargo, ya desde años antes de alcanzar este galardón eran conocidos y muy valorados por el sabor único de sus variados guisos. Simplemente: una delicia que hay que probar.

por Montserrat García Pérez



Tacos El Compadre alias “Del Muerto”

Oziel Rico

Estos tacos deben su apodo a su ubicación, frente al Panteón del Carmen. Quizá también podría decirse que estos manjares son para morir, así de buenos están. Taquitos y tortas de picadillo, de chicharrón, pierna, cabeza, huevito con chorizo, en fin, todo un festín en un carrito que, por cierto, ha sido reconocido por la legendaria Guía Michelin.

por Montserrat García Pérez





Tacos Lucas

Gonzalo Rocha

A lo largo de tres décadas, Tacos Lucas ha perfeccionado el arte taquero. El éxito de su propuesta los ha llevado a ampliar su menú, ofreciendo una gran variedad de opciones, desde los tradicionales tacos de trompo o de carne asada, las gringas y campechanas, y costras, entre otras delicias. Además, ofrecen carne asada por kilo, por lo que son una excelente opción para disfrutar en pareja, en familia o con un buen grupo de amigos.

por Paula Garza Marcos



Tacos Moreno

Oralia Tello

Hacer unos buenos tacos podría considerarse un arte, y los Tacos Moreno son auténticos maestros de esta disciplina culinaria. Comienza el día de la mejor manera, bien provisto de una dotación de tacos de barbacoa, deshebrada, picadillo, de lo que quieras, en tortilla de harina o de maíz, aquí la satisfacción está garantizada.

por **Montserrat García Pérez**





Tacos Pepe “Julio Cepeda”

Alberto López

Ubicados en el estacionamiento de esta histórica y monumental juguetería de Monterrey, los Tacos Pepe son también parte de la tradición local. Papa, frijol o deshebrada, sea cual sea tu guiso favorito, aquí podrás degustar del sabor respaldado por cerca de 50 años de historia.

por Orlando Andrade Abrego



Tacos y Empalmes El Primo del Cercado

Cesar Arias

En una palabra: inigualables. A lo largo de los años, estos tacos se han consolidado entre los favoritos de la gente de Monterrey gracias al sabor de sus tacos.

De barbacoa o de chicharrón, de deshebrada o de machacado, de carne asada... o por qué no, de papa asada, aquí es posible encontrar la variedad más amplia de tacos, todos hechos al momento para comerse calientitos y en su punto de exquisitez más alto.

por Paula Garza Marcos





Tacos y Gorditas Noelia

Imelda Guevara y Rosa Idalia Valdéz

Un establecimiento sencillo y agradable, sin mayores pretensiones que las de deleitar a sus clientes con platillos elaborados con la mejor sazón de hogar. Lo que hay que probar, claro está, son sus tacos y gorditas rellenas de guisos diversos, aunque los domingos el menudo se convierte en el invitado estelar.

por Liz Garza



Tacos y Menudo Doña Mary

Claudia García, Imelda Rodríguez, Ximena Veloz, Melissa Molina,
Johana Ibarra & Sra. Mary Hernández

Un buen menudo es un tónico poderoso que reanima a cualquiera. En Tacos y Menudo Doña Mary es posible constatar la magia de este brebaje que alegrará el corazón y deleitará los paladares de los consumidores más exigentes. También hay una amplia variedad de tacos de guisos.

por Fernando Sada





Tacos y Tacos Popos

Fernanda Sustaita

Fue en 1981 cuando Don Rodolfo Sánchez comenzó a ofrecer tacos en un carrito; su esfuerzo, dedicación y sazón especial consolidaron a su establecimiento entre los favoritos de los regios. El sabor y variedad de su menú hizo que Tacos Popo's pasará de una sucursal original en San Nicolás de los Garza a tres dentro del área metropolitana. Hoy es posible visitarlos para desayunar, comer o cenar deliciosos tacos de todo tipo.

por Orlando Andrade Abrego



Tamales Salinas

Clarivel Lara

A lo largo de casi seis décadas, los Tamales Salinas se han enfocado en ofrecer a sus clientes todo el sabor de la tradición en sus tamales de puerco, de pollo, de res, y muchas otras variedades más. No pueden faltar los tamales borrachos o de dulce, en fin, un festín ideal para celebrar ocasiones especiales en familia o con amigos.

por Montserrat García Pérez





Tamales Tía Chole

Marisol Domingo

Los Tamales Tía Chole comenzaron a operar desde el año 2000 con el objetivo primordial de hacer honor a la tradición culinaria de Juárez, Nuevo León, a través de su platillo más famoso: los tamales. Desde entonces han crecido de forma exitosa hasta ocupar un sitio destacado entre las preferencias de los comensales. Sus deliciosas variedades de tamales no pueden faltar en fiestas y celebraciones de todo tipo.

por Montserrat García Pérez



Taquería Don Toño Ñoño

Miguel José Ángel Moya, María Martínez
& Melisa Martínez

Los tacos que han logrado conquistar los paladares más exigentes. Este restaurante ofrece la combinación ideal de precios accesibles, una gran variedad de guisos (todos deliciosos), y lo que a menudo hace la diferencia entre un buen taco y uno en grado superlativo: las tortillas recién hechas. Por si esto fuera poco, los domingos ofrecen barbacoa y menudo.

por Fernando Sada





Taquería Juárez

Julio Gatica

Ochenta años de sabrosa tradición respaldan a la legendaria Taquería Juárez, un lugar de reunión para las familias de Monterrey que ha logrado mantener su reputación y seguir creciendo en el área metropolitana.

Los clásicos antojitos, como las flautas, enchiladas, tostadas, tacos y sopes, entre otras delicias, se sirven a la mesa con todo el sabor de la cocina mexicana.

por Andrés Maldonado “Maldo”



Tatemate

Raúl Leal

La colorida tradición culinaria mexicana se fusiona con originales toques actuales en este establecimiento, un lugar que da la bienvenida a sus clientes con una propuesta sabrosa e innovadora. La música, el sabor y la calidez son algunos de los elementos clave que se mezclan para ofrecer un ambiente único en la ciudad.

por Malo de Luna





Teo Burger

Teo Villegas

Desde 1982, Teo Burguer ha perfeccionado el arte de hacer hamburguesas al carbón, con ingredientes frescos, cada hamburguesa está realizada con pan recién hecho y la carne se caracteriza por su jugosidad. Sus hamburguesas destacadas son la especial, salchiburger, hawaiana y la versión doble. Además, su menú ofrece opciones como boneless y tortas, aunque su especialidad es la carne de res, también ofrece opciones vegetARIANAS.

por Liz Garza



Tortas Bernal

Alejandro González

Las Tortas Bernal son uno de esos platillos que se volvieron parte indispensable de la escena culinaria regiomontana. Tras sesenta y cinco años de irse labrando un prestigio y un sitio de honor entre los comensales, el sabor de sus tortas de pierna de puerco sigue siendo todo un clásico inigualable que nunca decepciona.

por Diego Castelán Jiménez





Vernáculo

Chef Hugo Guajardo

Todo el arte y la tradición de la gastronomía norestense en un ambiente sofisticado y espectacular. Esto es Vernáculo, un lugar en donde los sabores, aromas, métodos, ingredientes, saberes y utensilios de antaño se actualizan y cobran renovados bríos para alcanzar la cumbre de la excelencia culinaria. Visítalo y disfruta de una experiencia concebida para el deleite de todos tus sentidos.

por David Nahúm



WOK Garden

Alisson D. Pérez, Ángel I. Martín, Bárbara L. Rodríguez, Brayan Rivera, Emanuel Álvarez, Flor A. López, Grisel Castillo, José Fco. Juárez, Lizbeth Sena, Marcelo Del Ángel, Martín Emiliano Padilla, Miguel Ángel Nazario, Naomi M. Esquivel & Saúl de la Paz

Wok Garden ofrece un extraordinario buffet de platillos orientales que garantiza una grata experiencia para sus visitantes. La frescura y calidad de sus ingredientes marcan la diferencia en su amplio menú, el cual incluye desde los clásicos asiáticos predilectos de siempre, hasta ensaladas, guarniciones, pizzas y postres. Sea cual sea tu elección, seguramente quedarás satisfecho.

por **Miranda Argüelles Armenta**





Yama-to

Chef Harumi Kairiku

La tradicional comida japonesa se encuentra en Yama-to, todo un ícono en la ciudad. Desde hace más de 30 años, los comensales regios han podido deleitarse con los platillos imprescindibles de la gastronomía nipona. Rollos y ramen, así como una gran variedad de entradas, postres y bebidas respaldan a esta leyenda que hoy cuenta con tres sucursales en la ciudad: Valle, Tec y Omnia.

por Alan Flores





HÉROES^{DEL}
SERVICIO
Coca-Cola[®]