



El lugar favorito para comer en Monterrey: Rincón Tostitos by Jardín 85

En Monterrey, la experiencia gastronómica tiene un nuevo nombre: Rincón Tostitos by Jardín 85. Desde la 1:00 de la tarde, este espacio abre sus puertas para ofrecer comidas con servicio completo de meseros, música y un ambiente ideal para compartir con amigos o familia.

Lo que hace único a este rincón es la creatividad culinaria que gira en torno a Tostitos como ingrediente estrella. Aquí podrás probar recetas originales como aguachile servido en Tostitos, Tostitos con chicharrón, tacos gobernador con un toque exclusivo, entre muchas otras propuestas que transforman un clásico en experiencias de sabor completamente nuevas.



Además, con más de diez restaurantes en un mismo lugar —entre ellos Las Adictivas, Catrina Chilaquiles y The Food Box— siempre habrá un platillo diferente para descubrir. Y los domingos, la visita en familia es aún mejor: los niños comen gratis en todos los establecimientos participantes (aplican restricciones).

Más que un espacio gastronómico, Rincón Tostitos by Jardín 85 es un punto de encuentro donde la innovación en la cocina y la buena convivencia se convierten en tradición.

Visítanos en Av. Lázaro Cárdenas 2610, Col. Del Paseo Residencial, y vive el sabor único que solo aquí encontrarás.

📍 Av. Lázaro Cárdenas 2610, Del Paseo Residencial

📌 Rincón Tostitos By Jardín 85

📷 @rincontostitos_jardin85



En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
@marcomaschuy

BUNGALÓ

IMPRESIÓN
Grafotec



Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand
DIRECTOR
Juan Carlos López

DIRECCIÓN COMERCIAL
Viridiana González

VENTAS Y MARKETING
Lorena Hernández
Sebastián Valero
Javier Ruiz
Eduardo Ríos

EDICIÓN Y DISEÑO
Nataly Ramos

EDITORES DIGITALES
Alejandra Cuéllar
Eduardo Guajardo
Paula Treviño

FOTOGRAFÍA
Israel Albornoz

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Asael Sánchez
Griselda Tovar

DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
José Carlos González

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

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE. (AÑO 10, No. 121, SEP - OCT 2025). 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 © 2019.

Contenido

09 Cultura restaurantera

42 Carnes y Parrilladas

49 En portada

54 En tendencia

63 Noticias

cooper[®]

RESTAURANT & BAR



RESERVAS

T. 81 8356 2539 • 81 4202 8233 • 81 4289 9748 • W. 81 1577 6195
CHROMA, AV. RICARDO MARGAIN ZOZAYA 315, S.P.G.G

Lo dice la crítica



Autenticidad en cada bocado. Se destaca por su fidelidad a las raíces culinarias, respetando las tradiciones y autenticidad.



Un lugar o platillo que se ha ganado el corazón de sus comensales por ser garantía en sabor y calidad.



Lo último en el mundo gastronómico. Esta tendencia está destacando con sus innovaciones y estilo fresco.



En la cultura gastronómica, este lugar ha dejado una huella inquebrantable en la región por ser sinónimo de excelencia.



Descubre lo nuevo en la ciudad que está brindando propuestas innovadoras y conquistando a los foodies.



Sabores que deleitan y satisfacen hasta al paladar más exigente, simplemente memorable.



Supera las expectativas y destaca por su sabor, calidad y servicio excepcional causando asombro en todos los sentidos.



Balance perfecto entre calidad y precio, respaldando que esta propuesta vale cada centavo.

Ocasión



Desayunos



Amigos



Cumpleaños



Night



Familiar



Negocios



Antojo



En pareja



Munch

Zonales



Monterrey



Santa Catarina



Apodaca



Poniente



San Pedro



Escobedo



Sur



Guadalupe



San Nicolás



Lázaro & Diego

CHILAQUILES MIXTOS

METROPOLITAN CENTER

@ LAZAROYDIEGO

RSVP 81 8704 1815

¿Vives en Monterrey?

¡Escápate **sin salir**
de la ciudad!



**Tarifa Local
Especial:**

\$1,500 MXN

+ impuestos por noche

Plan Europeo
(sin alimentos)

📍 A pasos de la
Macroplaza, Paseo
Santa Lucía y Parque
Fundidora



Muestra este flyer al hacer
check-in y recibe una bebida
de cortesía



**09.
CULTURA
RESTAURANTERA**

Reserva ahora y asegura tu lugar:

Vanessa Gomez

☎ (81) 83 807000 Ext. 7052

✉ vanessa.gomez@aimbridge.com



WYNDHAM

Monterrey
Ambassador Centro



RESEÑA

Vernáculo

Ubicado en San Pedro Garza García, Nuevo León, se presenta como una propuesta gastronómica que va más allá de un simple menú. Bajo la dirección del Chef Hugo Guajardo, quien lo fundó en 2022, este lugar rinde un claro homenaje a la “cocina del terruño”, es decir, a los sabores nativos y propios del noreste de México. La filosofía del chef se centra en la investigación y la elevación de los ingredientes locales. En lugar de limitarse a la popular “carnita asada”, Vernáculo explora la riqueza y diversidad culinaria de Nuevo León. Lo hace usando técnicas ancestrales y el fuego vivo, con la leña, el comal y el horno de piedra, para transformar productos como los jacubes o el chorizo de Cadereyta. Creaciones como las ensaladas de jacubes o el fideo tatemado con chorizo son ejemplos de cómo el restaurante respeta y actualiza las recetas tradicionales que han pasado de generación en generación. Más que un restaurante, Vernáculo ofrece una experiencia sensorial completa. Integra los aromas, las texturas y los materiales de la región en un espacio que también rinde tributo a los artesanos y productores locales. Todo esto, sumado a su compromiso con la calidad de nivel mundial, le valió un reconocimiento en 2024 al ser distinguido como “Recomendado Michelin” en la primera selección de la Guía Michelin México. Vernáculo se ha consolidado como un lugar de visita obligada tanto para los locales como para los visitantes, enaltece la cocina del noreste de México y ofrece una experiencia auténtica y de alta calidad.

VERNÁCULO

Av. Cto. Frida Kahlo 303
Distrito Armida, Valle Oriente
San Pedro G.G, Nuevo León.



☎ 81 1038 8043
📱 @vernaculonl
🕒 Reservas por opentable



Favorito
del mes
Motunui

DESDE 2024

MAUI

Martes a Miércoles 2 pm a 12 am / Jueves 2 pm a 1 am
Viernes y Sábado 2 pm a 2 am / Domingo 12 pm a 12 am



Ticket promedio
por persona

\$500

Ocasión ideal

- ☐ Familiar
- ☐ Negocios
- ☐ Rápido
- ☐ De oficina
- ☒ Amigos
- ☒ En pareja
- ☒ Solo
- ☐ Desayunos

Recomendación:

No te pierdas el Motunui, un cóctel vibrante de Mezcal Chichini con mandarina, maracuyá y menta. Refrescante y exótico, es la joya de la coctelería de autor que hace único a este speakeasy.

La crítica opina



Código de vestido
CASUAL



Interior/Exterior
COMEDOR Y TERRAZA



GENUINO

1 Sucursales en:

MTY

SPG

SNN

STA

ESC

APO

GPE



maui.mty



Maui



Uber Eats



FACEBOOK



INSTAGRAM



MAPA



Maui



José Maria Morelos #902



Cultura
restaurantera



SPG



RESTAURANT VIBES

La Mazatleca

@ la.mazatleca

Este restaurante en San Pedro Garza García ofrece un ambiente fresco, moderno y acogedor, ideal para disfrutar con familiares y amigos en un espacio cómodo. Su música agradable permite conversar sin dificultad, creando una experiencia relajada y amena. Además, el servicio es esmerado, profesional y atento, lo que suma al encanto del lugar para cualquier ocasión, desde comidas y cenas casuales hasta eventos especiales en sus salones privados. La Mazatleca combina la calidez familiar con un toque de sofisticación, haciendo que los comensales se sientan bienvenidos y a gusto mientras disfrutan de su propuesta gastronómica de mariscos frescos con sabores tradicionales y toques vanguardistas del vibrante puerto de Mazatlán.

residente.mx

LA MAZATLECA

Disfruta de nuestro postre de temporada

PAY *de* MANDARINA



Instagram la.mazatleca

Facebook La Mazatleca

WhatsApp 81 1166 0870

Rappi

Uber Eats

OpenTable

Plaza Áuriga, S.P.G.G



RESEÑA

El Perla

Descubrir Santiago, Nuevo León desde El Perla Catamarán es vivir una experiencia que va mucho más allá de un simple paseo. Es un escenario de lujo flotante donde convergen naturaleza, gastronomía y entretenimiento. La Presa de la Boca luce distinta cuando se contempla desde sus elegantes espacios. La propuesta culinaria y de mixología es un punto fuerte: cócteles de autor y platillos cuidadosamente diseñados que acompañan cada momento. Su versatilidad permite recibir desde grupos corporativos hasta reuniones íntimas de amigos o familiares, lo que lo hace ideal para celebrar cumpleaños, aniversarios o cualquier ocasión especial.

El staff, siempre atento y profesional, se encarga de que cada detalle esté cubierto para que los invitados disfruten sin preocupaciones. En conjunto, El Perla Catamarán ofrece una experiencia premium que redefine la forma de disfrutar Santiago y convierte cada recorrido en un recuerdo inolvidable.

e
EL PERLA
CATAMARÁN

SERVICIO DE MIXOLOGÍA



Coctelería



Mixología



Descorche

COTIZA CON NOSOTROS

81 4006 2655

EVENTOS CORPORATIVOS, FESTEJOS Y MÁS

Cultura
restaurantera



5 RAZONES

Jardín 85

Jardín 85 by Rincon Tostitos se ha consolidado como un espacio único en la ciudad, combinando cocina, música en vivo, deporte y cultura, en una armonía muy regiomontana. Aquí 5 razones para no perderte esta experiencia.

1. Diversión para todos

Desde partidos en pantallas gigantes hasta shows en vivo y actividades temáticas, cada visita ofrece un plan distinto para disfrutar en familia o con amigos.

2. Más de 22 opciones gastronómicas

Foodtrucks y conceptos únicos como The Food Box, Las Addictivas o Catrina Chilaquiles aseguran variedad para todos los gustos.

3. El Rincón Tostitos®

Las bebidas son un atractivo por sí mismas, con cocteles elaborados en colaboración con 1000 SHOTS.

4. Ambiente vibrante

Música, entretenimiento y una amplia barra de bebidas convierten a este food park en el punto de encuentro favorito de Monterrey.

5. Espacios instagramables

Cada rincón está diseñado para capturar momentos únicos, llenos de color y creatividad.



@rincontostitos_jardin85



f SenorLatino

www.senorlatino.com

senorlatino



¡Antojos que Conquistan!



ANIVERSARIO

Joker

A 55 años de su inauguración, **Joker** sigue acompañando a las familias regiomontanas, siendo parte de momentos especiales y anécdotas que se quedan en el corazón de la gente.

La historia de **Joker** comenzó en 1970 cuando Don Jorge Pedro Canavati abrió el primer local en el centro de Monterrey, donde hoy se ubica la Macroplaza. Lo que inició como un pasatiempo se convirtió en un negocio familiar con visión y resiliencia: ofrecer hamburguesas al estilo americano con una calidad inigualable e incomparable. Sin embargo, tras la muerte del fundador, su esposa Mary Kabande, con ayuda de su hermana, asumió el liderazgo del negocio, convirtiéndose en una de las primeras mujeres en dirigir una empresa de dicha magnitud.

En 1973, su hijo Jorge Antonio Canavati abrió una segunda sucursal en el Centrito Valle, consolidando lo que sería el inicio de una cadena reconocida y aclamada por su clientela. En el año de 1993, una crisis económica obligó al cierre temporal, pero la familia Canavati convirtió la adversidad en oportunidad, impulsó un cambio de imagen y nombre. Inspirados por el logo de la empresa que era un rey de baraja, nació **Joker**, símbolo de transformación, creatividad y adaptación.

Hoy, **Joker** representa tradición y calidad. Su aniversario no solo celebra su permanencia, sino su capacidad de adaptarse y transformar los desafíos en oportunidades, consolidándose como un ícono de las hamburguesas estilo americano en la ciudad.

residente.mx



JOKER®



55 AÑOS SON UN BUEN PRINCIPIO

VALLE: 81-8335-5030

MORELOS: 81-8342-2127

BRISAS: 81-8349-5400

   @JokerTortasMty



ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN

Estrellas de Nuevo León

Con una metodología probada, Residente Restaurant Research realiza desde 2016 una encuesta anual a más de **1,000 consumidores restauranteros** de Nuevo León. Los encuestados se escogen y balancean por municipio, edad y poder de compra. Las encuestas se realizan en lugares específicos y no se incentiva al participante de ninguna forma. Los restaurantes mencionados representan **verdaderamente** nuestros gustos como sociedad y podemos llamarlos “Estrellas de Nuevo León”. Esta información había quedado reservada solo para un selecto grupo de líderes de la industria restaurantera, entregada en presentaciones privadas, sin embargo, a partir de ahora, **las marcas ganadoras** se publicarán en los diferentes medios de comunicación Residente.

Innovadores



Adultos

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de San Pedro y Monterrey, su edad fluctúa entre los 36 y 56 años respondiendo a la pregunta, “¿Qué restaurante te parece innovador?”

1. Cara de Vaca

Carnes

2. Yoko

Sushi

3. Kebabes By Lahm

Kebabs, Falafel, Gyros, Etc.

4. Capricciosas

Pizzas

5. Rosta

Mediterránea-latinoamericana



Jóvenes

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de San Pedro y Monterrey, su edad fluctúa entre los 24 y 35 años respondiendo a la pregunta, “¿Qué restaurante te parece innovador?”

1. Bungaló

Restaurant Bar “tropical vibe”

2. Holy Cow

Hamburguesas

3. Huayuan Buffet

Buffet Chino

4. Maui

Comida Fusión

5. Jaipen

Buffet Japonés



Cultura
restaurantera

residente.mx

Cultura
restaurantera

AREAL



HISTORIA

Palestino Libanés de Monterrey: Más de 50 Años de Tradición

El Club México Palestino Libanés es un pilar de tradición en la sociedad regiomontana. Se fundó con un noble objetivo: ser el punto de encuentro para las comunidades palestina y libanesa de Monterrey y sus alrededores. Desde sus inicios, ha trabajado para fomentar toda clase de actividades sociales, culturales, deportivas y recreativas, forjando así sólidos lazos de amistad. Inició sus operaciones con una acogedora cafetería. Con el paso de los años, su crecimiento ha sido constante y significativo. El Club extendió sus brazos a toda la sociedad regiomontana. La adición de elegantes salones para eventos consolidó rápidamente un alto prestigio en la ciudad.

Hoy en día, el Club se enorgullece de ofrecer una completa gama de servicios como lo es el restaurante Sahara para disfrutar de momentos especiales, el tradicional y aclamado Buffet Árabe y seis salones independientes, con amplias áreas de jardín y palapas perfectos para todo tipo de eventos: sociales, culturales o empresariales. En el Club Palestino Libanés, la dedicación es diaria para mantener los más altos estándares de calidad en nuestra cocina internacional, en la ambientación y en el servicio.

Palestino Libanés

5 RAZONES

Tenerías

Tenerías combina entorno, sabor y ambiente para crear experiencias memorables. Con su cocina de raíces regionales, música en vivo y excelente servicio.

1. Un entorno único junto al Paseo Santa Lucía

Disfrutar de una cena con vista al canal es una experiencia difícil de replicar en Monterrey. El entorno, con iluminación nocturna y el reflejo del agua, convierte cualquier velada en un momento especial.

2. Música en vivo

La atmósfera se enriquece con trova, guitarras y presentaciones en vivo que acompañan la cena sin resultar invasivas. Esto convierte cada visita en un plan distinto y entretenido.

3. Una cocina que combina tradición y sabor

En sus platillos destacan platillos como los tradicionales cortes, sin dejar de lado la experiencia de platillos nuevos como la tostada de atún y cerrar con una explosión de sabores con su ya tradicional pay de glorias bañado en jarabe de mezcal.

4. Ideal en citas románticas o celebraciones

El lugar ha ganado fama por ser un espacio perfecto para parejas, gracias a sus mesas decoradas y ambiente íntimo. Muchas reseñas lo destacan como un sitio ideal para aniversarios o propuestas.

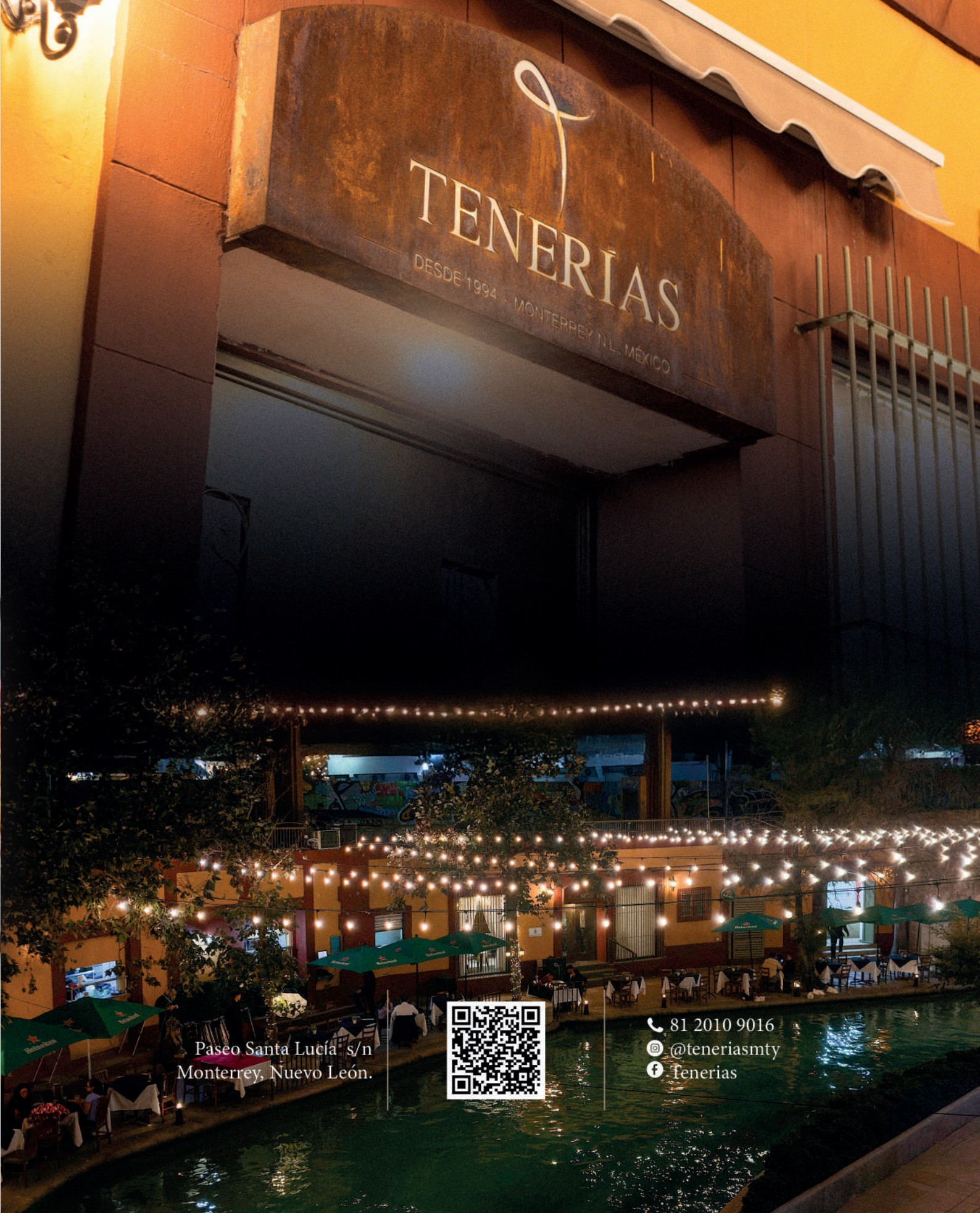
5. Servicio de calidad

Los comensales destacan la amabilidad del personal y la rapidez en el servicio, lo que hace que la experiencia sea más agradable. Desde la recepción hasta el cierre de la cuenta, la atención se percibe cercana y bien cuidada.

Cultura
restaurantera



@teneriasmtty



Paseo Santa Lucía s/n
Monterrey, Nuevo León.



☎ 81 2010 9016

@ @teneriasmtty

📍 Tenerías



5 RAZONES

Frida Kahlo Casa Restaurante

Dedicado a la vida y obra de la icónica artista mexicana, el espacio combina gastronomía, arte y narrativa para ofrecer en cada platillo una inmersión cultural.

1. Experiencia sensorial única

Más que un restaurante, es un recorrido en la vida y obra de Frida Kahlo, donde arte, gastronomía y narrativa se entrelazan.

2. Menú de autor

Cada platillo está diseñado con maridaje y acompañado de una historia que lo contextualiza, convirtiendo la experiencia en un relato vivo.

3. Concepto en constante evolución

El menú cambia cada cuatro meses para explorar distintas facetas de la artista, lo que invita a regresar y descubrir nuevas propuestas.

4. Diseño y ambientación evocadora

Cada detalle del espacio —desde la decoración hasta la música— rinde homenaje al universo emocional de Frida.

5. Ubicación privilegiada

Situado en Plaza Áuriga, en San Pedro Garza García, combina accesibilidad con una atmósfera exclusiva para una velada especial.



@fridakahlo.restaurante

AFIRME

CRÉDITO FÁCIL AL GUSTO DE TU NEGOCIO

Lleva tu restaurante al siguiente nivel con soluciones de financiamiento seguro y confiable.



Conoce nuestra Oferta Integral PyME

 **Nómina**

 **Crédito**

 **Seguros**

 **Acceso Total PyME**

 **Terminal de punto de venta**

Adquiere los productos de la Oferta Integral PyME con grandes beneficios y haz realidad el crecimiento de tu negocio.





HISTORIA

La Cava: El Brindis de la Expansión

En el corazón de Nuevo León nació hace ya algún tiempo un proyecto que era mucho más que una licorería: La Cava Liquor, Wine And Beer. Fue la visión de dos apasionados, Jorge y Silvia, una pareja que fusionó sus ideas más tradicionales con la chispa de la innovación. Inspirados por sus viajes y su fascinación por la rica cultura de las bebidas espirituosas, su meta era clara: crear un espacio que acercara a las familias mexicanas a una vasta enología y la exquisita gastronomía que la acompaña. Con un diseño lleno de armonía y calidez, buscan que cada cliente se sienta cómodo, listo para compartir grandes momentos de la vida que se sellan con el sabor de su bebida favorita. El lema de Jorge y Silvia siempre ha sido el “ganar-ganar”, buscando que tanto empleados como clientes crezcan con la empresa. Su compromiso inquebrantable con ofrecer un servicio excepcional y una calidad superior los ha convertido en líderes en el mercado de bebidas. En La Cava, los clientes no solo encuentran una amplia selección de destilados, vinos, licores, carnes frías, quesos y panes a precios competitivos. Su verdadero valor radica en su servicio de asesoría personalizada. Cuentan con asesores especializados que, con una actitud que complementa el ambiente, generan la confianza necesaria para resolver cualquier duda o brindar la mejor recomendación para maridar a la perfección. La Cava Vinos y Licores está a punto de abrir una nueva sucursal en San Pedro Garza García en los próximos meses. Con esta apertura, la empresa busca consolidar su liderazgo y expandir su presencia en el mercado de bebidas, llevando su rica cultura de sabores a un nuevo sector. Aunque aún no hay una fecha exacta, la emoción está en el aire. Esta nueva ubicación promete mantener el estándar de excelencia de La Cava, la mejor asesoría, buen trato y una calidad imprescindible.



LA CAVA®
LIQUOR WINE & BEER

amamos
CELEBRAR
tus momentos



HISTORIA

Taquería Juárez

Fundada en 1945, en una época donde no era común que un negocio fuera liderado por mujeres, la Sra. Lupita (†) y su hija Rebeca (†) comenzaron como un pequeño puesto familiar frente al Mercado Juárez, en el centro de Monterrey. Rápidamente se ganaron el cariño de los regiomontanos por el sabor auténtico y la calidad de sus platillos. Con el paso de los años y tres generaciones al frente, Taquería Juárez sigue conservando la esencia y el sabor característico de sus platillos, desde las clásicas enchiladas y tacos, acompañados de lechuga, tomate y papitas doradas, hasta las deliciosas tostadas con diferentes guisos, flautas y sopes, logrando, gracias a esto, la fidelidad de comensales locales y turistas. Su primera sucursal, en el corazón de la ciudad, se ha convertido en un punto de encuentro para quienes buscan esa experiencia única de comer en un ambiente sencillo pero lleno de historia. La relación cercana con sus clientes, junto con un servicio cálido y personalizado, ha sido un punto clave para su crecimiento y longevidad. Hoy, con cinco sucursales en el área metropolitana, Taquería Juárez no solo representa un legado matriarcal, sino también un espacio donde la cultura regiomontana y su gastronomía se celebran todos los días con cada platillo servido.



ANTOJITOS LLENOS DE HISTORIAS



Búscanos en **Uber Eats**



Favorito
del mes
Tacos de
Trompo

DESDE 1995

TACOS KEYON

Lunes a Domingo 2:30 pm - 12:00 am



Ticket promedio
por persona

\$200

Ocasión ideal

- Familiar
- Negocios
- Rápido
- De oficina
- Amigos
- En pareja
- Solo
- Desayunos



tacoskeyon



Tacos Keyon



linktr.ee/tacoskeyon

Recomendación:

Si visitas el lugar o pides a domicilio, prueba sus especialidades como lo son, la campechana, la papa asada especial, la hamburguesa keyon y tacos de carne asada con guacamole.

La crítica opina



Código de vestido
CASUAL



Interior y Exterior
COMEDOR



AREAL GENUINO

13 Sucursales en:

MTY

SPG

SNN

STA

GAR

APO

GPE



FACEBOOK



INSTAGRAM



WEBSITE



Residente
Restaurant-
Media



DISFRUTA EL SABOR QUE MERECE

DRIVE THRU

ACAPULCO

Blvd. Acapulco 413,
Balcones de San
Miguel, GPE, N.L.

SAN RAFAEL

Calle Quintana Roo
Villa Española,
GPE., N.L.

SAN CARLOS

Villa Plasencia 102,
Villa de San Carlos,
Apodaca, N.L.

BELLO AMANE CER

Plaza comercial
nuevo amanecer
GPE., N.L.

DRIVE THRU

LOMAS

Bosques de las lomas
2003, Cumbres San
Patricio, García, N.L.

CUMBRES

Av Abraham Lincoln
5002, Cumbres
San Agustín,
Monterrey, N.L.

CARRETERA NACIONAL NUEVA SUCURSAL

Av. Carretera Nacional
Col. Las Diligencias,
Mty, N.L.



SIGUENOS EN NUESTRAS REDES: TACOS KEYON

ENCUENTRANOS EN:





VALOR POR TU DINERO

La Sauteña

La Sauteña Grill combina sabor, ambiente y entretenimiento en una sola experiencia que hace que cada visita valga la pena. Su especialidad, la arrachera Angus Beef USA, acompañada de frijoles charros y la clásica papa asada al carbón, es una receta que refleja el verdadero sabor del norte. Además, las parrilladas al centro, servidas en anafres con carbón al estilo tradicional de Río Bravo, son perfectas para compartir con familia o amigos, convirtiendo la comida en una experiencia de convivencia. El restaurante también destaca por su ambiente cálido y familiar, donde la música en vivo y las noches de karaoke añaden un toque especial que convierte la salida en un plan completo: comer, disfrutar del espectáculo y pasar un buen rato en compañía. A esto se suma la atención cercana y cuidadosa de su personal, que hace sentir al comensal cómodo en todo momento. La relación entre lo que pagas y lo que recibes es uno de sus mayores atractivos: por un precio justo, disfrutas cortes de primera calidad, buen servicio y un rato de entretenimiento. La Sauteña Grill es una excelente opción en Monterrey para quienes buscan que su dinero rinda al máximo sin renunciar al sabor, la calidad ni a la buena experiencia.

••• RESTAURANTE Y TERRAZAS •••
LA SAUTEÑA GRILL
— by. EL GUERO FAJAS —
SINCE 1990
RIO BRAVO TAMPS.

PARRILLADA
SAUTEÑA

“SABOR, AMBIENTE Y TRADICIÓN... TODO EN UN SOLO LUGAR.”

Reservaciones:
81 3241 5790

   La Sauteña Grill

Francisco I. Madero · 1450 Ote. Monterrey N.L.



Favorito
del mes
Pizza de
Boneless

DESDE 2007

INCREDIBLE PIZZA

Lunes a Viernes de 12:00 pm - 9:00 pm
Sábado a Domingo 11:00 am - 9:00 pm



Ticket promedio
por persona

\$500

Ocasión ideal

- ☒ Familiar
- ☐ Negocios
- ☐ Rápido
- ☐ De oficina
- ☒ Amigos
- ☒ En pareja
- ☐ Solo
- ☐ Desayunos

Recomendación:

¡Su buffet ilimitado! Pizzas, guisados, sopas, ensaladas y postres, por un mismo precio. Incluye bebidas ilimitadas como café, té y refrescos. Además, su área de juegos y entretenimiento lo convierte en un lugar ideal para convivir en familia.

La crítica opina



Código de vestido
CASUAL



Interior
COMEDOR



GENUINO

1 Sucursales en:

MTY

SPG

SNN

STA

ESC

APO

GPE



incrediblepizzamty



Incredible Pizza Mexico



incrediblepizza.mx



FACEBOOK



INSTAGRAM



WEBSITE



Residente
Restaurant-
Media



EL LUGAR MAS INCREDIBLE DE MTY

812 865 0925

81 1100-1214

Incredible Pizza Mexico

ipcmt

incrediblepizzamty

EN TENDENCIA

Nuevas propuestas

Cada tanto surgen propuestas y aperturas de nuevos restaurante; te presentamos algunos de los más recientes de la escena culinaria de Nuevo León.



DARA BRUNCH

Ubicado en Perimetral Norte N° 501 , Santa Catarina, este restaurante ofrece desayunos como tostada francesa, chilaquiles, omelete, panini de pollo, molletes, enchiladas suizas, hot cakes entre más opciones de platillos.



NEW

STA



KINI

Este restaurante ubicado en Morelos 1040, Barrio Antiguo, Mty. Ofrece una variedad de platillos coreanos con mucha autenticidad, van desde Mandu Frito, Seoul Pork, Kimchi & Egg Burger, Bibimbap, Tokpokki, kimbap, entre otros platillos coreanos.



NEW

MTY



CRISTINA

Ubicado en Vasconcelos 109-B, del Valle, SPGG. Con una decoración única con una esfera de luna; este restaurante llega a la ciudad con su nueva sucursal, cuenta con platillos como tacos, ensaladas, pizzas, pastas, cortes, mixología, postres, toast sándwiches, pan recién horneado, cafetería, entre otros platillos.



NEW

SPG



POUTINE MX

Ubicado en Barrio Antiguo (al lado de Café Iguana) encontrarás snaks para el bajón de noche, platos como Poutine, Fries, Tostitos, Conchitas, Tacos al vapor, Elote Take out pa' disfrutar.



NEW

MTY



NOSHI

Este restaurant ha abierto una segunda sucursal en Av. Revolución 2703, Ladrillera, Monterrey, N.L. Con una decoración muy única y temática asiática, este Buffet ofrece comida oriental con una variedad que va desde los rollos makis, arroces, noodles, ramen y guisos.



NEW

MTY





A LA PARRILLA

Porque cada corte tiene una historia y cada asador, una pasión. ¡Que comience el festín!

Más que una simple comida, una parrillada es una celebración. Es la excusa perfecta para reunir a la familia y amigos, compartir risas y disfrutar de la sencillez de los sabores más puros. Desde el crepitar de las brasas hasta el aroma irresistible que inunda el ambiente, cada detalle está pensado para deleitar los sentidos.



Aguja Norteña

Los Legendarios
La Hacienda
San Juan Grill



Rib Eye

Nueve Fuegos
La Colonia
Los Legendarios



Túetano

Cuerno
La Reynita
La Colonia





Bisteck

La Puntada
Noreste Grill
Centrito Grill



Picaña

Tigre
La Torrada
Brazilian Steakhouse

SIEMPRE 
UANL



**Mariana
Janeth
Rodríguez García**

**Estudiante maestría
en Administración**

**Medalla oro
Campeonato COCABA**



**49.
EN PORTADA:
BUNGALÓ**

En Portada

El dúo que está revolucionando la mixología en Monterrey

En pleno corazón de Monterrey surge un proyecto gastronómico fresco y dinámico que integra dos conceptos con identidad propia y una sinergia natural: **1000 SHOTS**, empresa especializada en mixología para eventos, y **Bungaló**, un restaurante que combina alta gastronomía con la vibra de un bar único y tropical.

1000 SHOTS nació en 2020 como un hobby que se convirtió en negocio, impulsado por Alejandra Martínez y Daniel García Cedillo. Su especialidad es llevar coctelería de alta calidad a cualquier tipo de evento, desde coffee bars hasta mixología premium, con un servicio fresco y cercano que los ha posicionado como favoritos en Monterrey y otras regiones de México. Su bebida más icónica es una mezcalina de jamaica muy popular entre sus clientes, reconocida por su frescura y creatividad.

Por su parte, **Bungaló** llega en 2024 para posicionarse como un paraíso tropical en medio de la ciudad, un refugio con ambiente relajado y sofisticado en Miravalle, donde la experiencia gastronómica se convierte en una fiesta de sabores y sensaciones. Su menú fusiona lo mejor del mar, junto con cortes seleccionados y recetas internacionales, todo acompañado por su vibrante Tiki Bar.

Por supuesto, los cócteles de **Bungaló** son creados en colaboración con **1000 SHOTS**, asegurando que cada bebida sea una explosión de frescura, como su hit número uno: una deliciosa piña colada servida en un coco natural traído desde las playas mexicanas y pelado cuidadosamente, con la firma distintiva de **Bungaló**.

Más que un restaurante o una empresa de coctelería, este grupo busca ofrecer una experiencia completa. Que los visitantes de **Bungaló** se sientan como en casa, en un espacio ideal para relajarse y disfrutar con amigos, tanto de día como de noche. Y que los clientes de **1000 SHOTS** tengan la seguridad de llevar la mejor fiesta a su casa o evento.

Con esta fusión de propuestas, ambos proyectos apuestan a la innovación, elevando la experiencia del cliente con ideas frescas y originales, y consolidándose como una opción indispensable en la escena social de Monterrey.

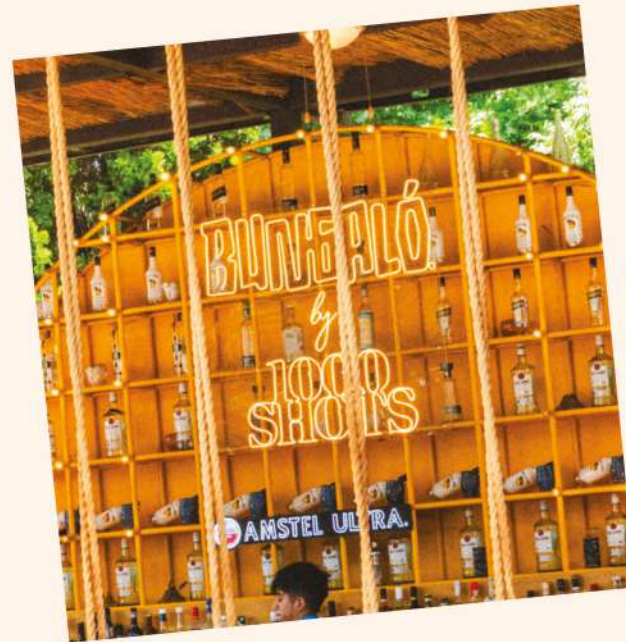
@milshots.mx @bungaloparaiso

1000
SHOTS



SERVICIO MIXOLOGIA A DOMICILIO
T. 81-1501-7414 | [@milshots.mx](https://www.instagram.com/milshots.mx)

UN VISTAZO AL PARAÍSO



CONSTITUCIÓN SN, MIRAVALLE,
64660 MONTERREY, N.L.



54. EN TENDENCIA: CARNES Y PARRILLADAS

RECOMENDACIONES RESIDENTE



LOS LEGENDARIOS

Con varias ubicaciones en la ciudad, este restaurante con un ambiente completamente familiar, cuenta con una variedad de cortes de carne y parrilladas hechas al carbón, desde arrachera, rib eye, aguja norteña, top sirloin, costilla norteña y costilla rib eye, hasta complementos para disfrutar de tus platillos.



LOS FRESNOS

Este restaurante cuenta con varias ubicaciones en la zona metropolitana. Con un ambiente muy único por sus espacios privados, aquí puedes encontrar un variado menú de comidas y bebidas en donde destacan sus parrilladas de arrachera, aguja norteña arrachera y aguja norteña, parrillada mixta, parrillada normal, arrachera con cabrito, arrachera rib eye y criolla.



NORESTE GRILL

Noreste Grill cuenta con varias sucursales en la ciudad. Su menú es reconocido por sus cortes y salsas hechas a tu gusto al momento, cuenta con parrilladas variadas como lo son la parrillada mix, arrachera y pechuga, agujas norteñas, pechuga adobada, carne asada, arrachera y diezmillito.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



T-GRILL

Este restaurante ubicado en el Paseo Santa Catarina, en la zona de comidas , ofrece entre otros platillos. Parrilladas tanto individuales como familiares, que incluyen carne, pollo, trompo y nopales asados, puedes agregar salchichas, queso y aguacate para hacer más completo tu platillo.



HUAJUCO GRILL

Con una sucursal en Misión del Valle y otra en Paseo la Rioja, este restaurante además de vender tacos, alambres, frijoles a la charra y hamburguesas también cuenta con parrilladas de top sirloin, rib eye, fajita de pollo, alambre de sirloin, puedes combinar hasta dos cortes diferentes.



PARRILLA 111

Ubicado en Dr. José Eleuterio González # 111, Monterrey. Se encuentra este restaurante. En el lugar puedes degustar Parrillada 111, aguja norteña o top sirloin, parrillada de rib eye nacional, parrillada de arrachera, parrillada arrachera y pollo deshuesado, parrillada rib eye y pollo deshuesado, parrillada de arrachera y rib eye, parrillada arrachera y aguja norteña o top sirloin, parrillada rib eye y aguja norteña o top sirloin.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



SAN CARLOS

Con varias sucursales en la ciudad, este restaurante que entre tacos, ensaladas, sopas, guisos, postres y un buffet, ofrece parrilladas de aguja de ribeye, arrachera outside, ribeye, ribeye, tablitass de filete, costilla de ribeye, costilla de ribeye, filete de res, cañita de aguja, salmón a la parrilla, medio pollo asado, pechuga de pollo, lechón, todos estos acompañados de una barra de ensalada personal.



LA SAUTEÑA GRILL

En Madero, Centro de Monterrey podemos encontrar este restaurante. Este cuenta con música en vivo y un ambiente para ir con amigos y familia. En su menú cuentan con entradas, cortes de carne, tacos, ensaladas, menú infantil y postre. Ofrecen sus famosas parrilladas como la original, sencilla, de pollo y pareja de pollo.



EL JAUJAL

Este restaurante ubicado en Parque de los Olivos, San Nicolás, además de ofrecer una variedad en su menú, ofrece parrilladas de top sirloin y arrachera en medio y un kilo, incluyen tortillas recién hechas, frijoles, cebolla asada, limones, salsas y tostadas a las brasas.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



EL PIPIRIPAU

En el segundo piso de Mercado Juárez, en Monterrey, este restaurante es ideal para ir en familia ya que ofrece bufett de comida regional, hamburguesas, mariscos y antojitos mexicanos. Cuenta también con parrilladas sencillas, dobles, mixta sencilla y mixta familiar que incluye una orden de cabrito, carne asada, dos quesadillas, dos salchichas, dos frijoles charros, cebolla asada tortillas y salsa.



LOS PETATES TAQUERÍA

En Av. Miguel Alemán, Gpe. N. L. Mitras Centro se encuentra este restaurante el cual ofrece tacos de carne asada tacos de trompo huaraches frijoles a la charra gringas campechanas piratas. Sus parrilladas son conocidas por ser muy grandes y con base de queso flameado, hay 3 diferentes: mixta, pura carne y puro trompo, todas lleva totrillas recién hecha y frijoles.



CARNES CANTÚ LA PARRILLA

En Santiago Tapia Pte. Monterrey, el restaurante tiene variedad de platillos en los que destacan las parilladas con variedad de carnes como chuletón, arrachera, aguja, rib eye, aguja norteña, top sirloin, hechas a las brasas para diferentes números de personas, también puedes ordenar y recoger.



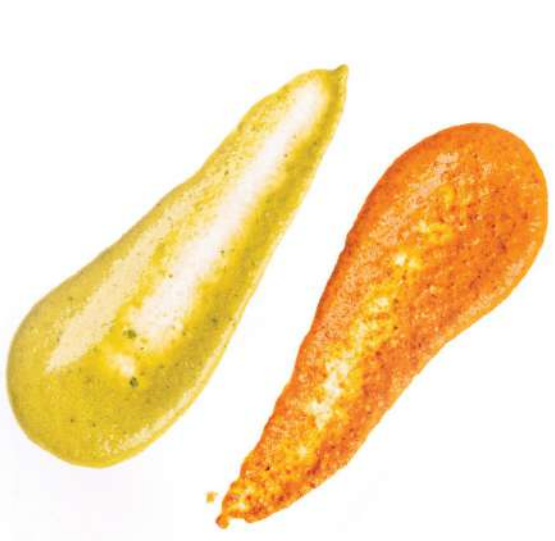
59.
FOOD &
DRINKS



Tacos Pekín
Taller Vegánico



Tacos de Trompo
Tacos Keyon



Residente
Restaurant®
Books

Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar



Platillos icónicos de Nuevo León

RESIDENTE

Platillos icónicos de Nuevo León

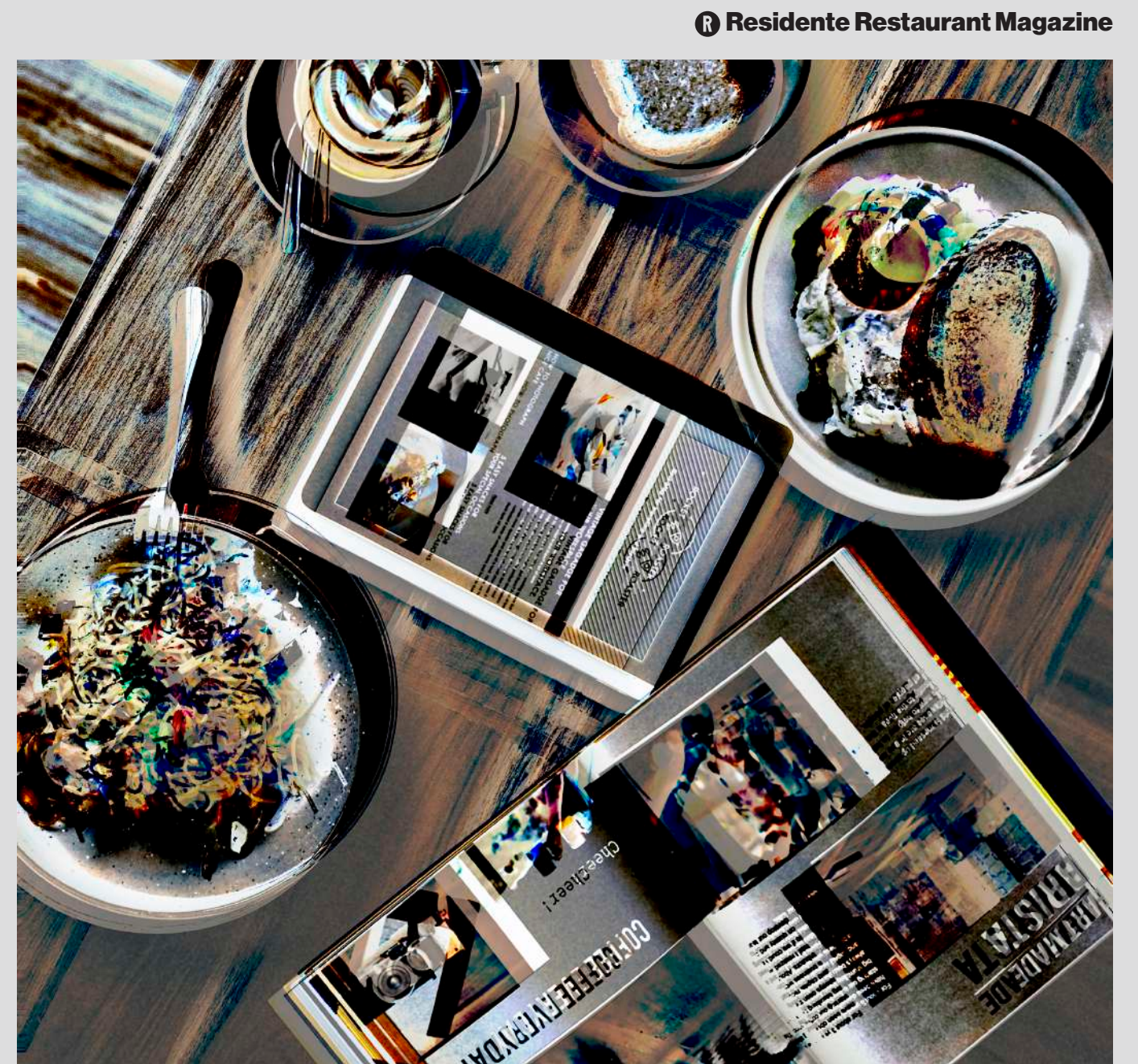
Volumen VI

¡Ya disponible volumen VI!

Pídelo al teléfono: (81) 8044 9800
o en www.residente.mx

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares
@residentemty | residentemx



63. NOTICIAS

NOTICIAS



Lacho: los tacos que “paran el tráfico porque están bien buenos”, tienen 34 años y más de 3,000 reseñas positivas. ¿Ya fuiste?.

Ubicado en el centro de Monterrey, Tacos Lacho se ha consolidado con sus 34 años de experiencia. Su propuesta es sencilla, tacos que se caracterizan por su gigante tortilla de harina o maíz dorada, rellenos con una variedad de guisos que van desde la deshebrada, machacado, chicharrón, picadillo, asado de puerco y los nopales con huevo. Gracias a sus precios accesibles y porciones generosas, se han convertido en una opción bastante concurrida por los regiomontanos, causando que tengan una constante fila para consumir sus tacos.

Pero lo que distingue a este lugar no es solo su menú, sino la fidelidad de sus clientes, quienes destacan la sazón casera, la rapidez del servicio y la atención en sus más de 30 años que tiene Tacos Lacho ofreciendo sus servicios. Lo que le ha valido tener más de 3,000 reseñas positivas, convirtiéndolo en una de las opciones de tacos mejor valoradas por los regiomontanos.



Distrito Armida: según expertos, el nuevo polo de vanguardia gastronómico de NL.

En los últimos años Distrito Armida ha experimentado un boom que lo ha posicionado como uno de los centros gastronómicos de Nuevo León, encontrando en la cocina un punto clave de atracción hacia el público y con las constantes inauguraciones de nuevos restaurantes que se suman a la oferta culinaria, han transformado sus calles y plazas en un punto de encuentro donde conviven propuestas innovadoras, clásicas y gourmet, atrayendo visitantes de toda la ciudad.

Desde restaurantes para una comida casual hasta conceptos de autor y experiencias más sofisticadas, podemos encontrar opciones como Café Laurel, Roma PDB, Kali Coffee Roasters, Vernáculo, Tacos Atarantados, Suculenta, Bread, We Love Burgers, Basanti Tea Bar, Hoku, Jabalina, Buffalo ´s Hot Wings, Cevichería del Día, Atope, La Doña, Trust, Hanaichi, Starbucks, Gagootz, Subway, Café Laurel, Bar Nouvelle, Ugurt, Ommani y Mariscos Don Arturo, Fogoncito, entre otros.

NOTICIAS



¿Qué tienen en común la comida con los videojuegos? Nada, pero el concepto de arcade-restaurant llegó para quedarse. Aquí 3 opciones.

La Horda Bar Arcade (Monterrey, San Nicolás)
Restaurant-bar temático de videojuegos clásicos en el que encontrarás maquinas originales de videojuegos como The Simpsons, Resident Evil, TMNT Adventure in Time, Pac-man, etc. Además, su menú cuenta con guiños al mundo gamer, con platillos como la PikaBurger o las Arcade Boneless con papas. Para acompañar, ofrecen cócteles temáticos de personajes como Kirby o Megaman.

Roiyaru Arkadia (Guadalupe)
Raiyaru Arkadia ofrece en su menú platillos que van desde las hamburguesas a los tacos, pero se diferencian por ofrecer mariscos, todos con nombres que referencian a la cultura pop como la Kakashi Burger. Cuentan con una variedad de maquinitas, así como consolas de videojuegos en sus mesas, ofreciendo diferentes opciones para sus comensales.

Arcade Monterrey (Monterrey)
Cuenta con una oferta culinaria centrada en confort food, desde entradas como pizza fries, nachos con arrachera, hamburguesas estilo “Philly” o sándwiches. Las bebidas incluyen malteadas y frappes temáticos. Las mesas están equipadas con consolas de videojuegos disponibles para renta, además de contar con más de 50 máquinas arcade originales de los años 80 y 90, simuladores, y una sección VIP reservable con varias pantallas y consolas para eventos o celebraciones.



Monterrey siempre adelante. Aquí más opciones para encontrar galletas estilo Nueva York en Cumbres, el sur y SP.

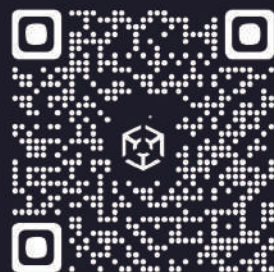
Las galletas estilo New York son conocidas por ser grandes con un exterior ligeramente crujiente y dorado, mientras que el interior es suave y con una textura cremosa característica. Su encanto está en la combinación de textura densa y sabor que las hace irresistibles. Aquí te compartimos 3 recomendaciones donde puedes encontrar este tipo de galleta en Monterrey:

Livine Bakehouse
Ubicada en el sur de Monterrey y con su sucursal recientemente inaugurada, Livine Bakehouse ofrece galletas estilo NY de 170 g, con sabores como Chocolate Chip Walnut, Double Chocolate Chip, Nutella Coconut y Red Velvet, repletas de chips y rellenas.

Casa Cream
Ubicada en Cumbres, cuenta con un menú variado y de temporada que incluyen galletas de gloria con nuez, cookies & cream, lotus s'mores, carrot cake o la edición especial Dubai. También cuentan con opciones de café y coldbrew.

Moneé
Ubicada en San Pedro, cuenta con opciones como coco caramelo, Matcha Vainilla, Lotus Biscoff, Pistace Ruby o la clásica Cocolate chip, todas con textura crunchy y centro suave.

PUBLICIDAD



tresesenta
ESTRATEGIA DIGITAL

ventas: 811-915-2174

NOTICIAS



Carlos Zapata, creador de Mr. Brown y experto restaurantero te comparte sus recomendaciones para cada ocasión.

Conoce las recomendaciones de Carlos Zapata, Director General de Foodie Guru MX.

Con una trayectoria marcada por la innovación y el emprendimiento gastronómico, Carlos Zapata se ha consolidado como pionero en la creación de conceptos que van desde el éxito de Mr. Brown hasta la planta de Alimentos Don Mario.

Cuando se trata de desayunar, sus favoritos son El Lindero, Los Toreados del Álamo y los tradicionales Tacos del Muerto “El Compadre”, ideales para empezar el día con energía. Para el brunch, sus opciones infalibles son Tomata, Amalay y Café Laurel, perfectos para disfrutar con calma entre amigos. A la hora de la comida, su elección recae en Campomar, Cara de Vaca y Vernáculo, con menús que se ajustan a distintas ocasiones. Para cerrar el día, sus cenas favoritas son en Ryoshi, Junior Bacon y Tacos Atarantados, ideales para distintos planes nocturnos.

Actualmente puedes encontrar sus productos en Guadalupe y en algunos comercios en Monterrey y el área metropolitana, la lista de estos los puedes encontrar en las redes de Helados Chalco.

Cultura restaurantera

NOTICIAS



Taiyaki, el popular postre de las calles de Japón que ya se encuentra en menús de NL. Aquí 3 opciones. ¿Ya lo probaste?.

Taiyaki, el postre tradicional japonés en forma de pez, muy popular en festivales y puestos callejeros. Su nombre significa literalmente pez frito/horneado y suele prepararse en moldes especiales con la silueta de un pez que en Japón se asocia con la buena fortuna. Se elabora con una masa similar a la de los waffles o los hot cakes y se rellena antes de cerrarlo. El relleno clásico es anko, una pasta dulce de frijol rojo azuki, aunque hoy en día existen muchas variantes, desde crema pastelera, chocolate, queso, matcha, hasta versiones saladas con carne o mariscos.

UMAI Taiyaki (Monterrey)

Cafetería con estética kawaii, su propuesta gastronómica esta centrada en el taikoyaki en diferentes presentaciones, taiyaki sweet relleno y que sigue su preparación clásica, taiyaki cup que como su nombre indica es servido en vaso y el pizzayaki, una versión salada que imita a la pizza.

Takeshita Mty (Monterrey)

Ofrece postres japoneses realizados con ingredientes de calidad y exportados directo de Japón para su preparación, consiguiendo un sabor auténtico a su original japones. Entre estos postres se encuentra el tradicional Taiyaki relleno, Taiyaki con helado (sustituyendo el cono por el taiyaki) y Taiyaki en vaso con nieve.

Meraki Taiyaki (Monterrey)

Cafetería especializada con snacks japoneses, destaca por su taiyakis tradicionales.



¿Taco de ojo? Literal. Aquí opciones de tacos que no son de carne asada y que debes probar.

Lugares con más de tres décadas ofreciendo tacos de sesos, lengua, tripa y machito en Monterrey.

El Pipiripau (Monterrey)

Dentro del Mercado Juárez, El Pipiripau ofrece un menú especializado en cabrito, del cual también podemos encontrar la opción de ordenar la cabeza completa con la que puedes hacer tacos de sesos, lengua y de ojos.

Don Conejo (Monterrey)

Desde 1989, la taquería Don Conejo ofrece tacos de tripa dorada de res, además de molleja.

Barbacoa y Menudo Elizondo (Monterrey)

Desde 1982, Barbacoa y Menudo Elizondo ofrecen todos los domingos tacos de lengua, sesos y ojo, además de la clásica barbacoa y menudo.

Tacos Meme (Monterrey)

Abiertos en 1984, Tacos Meme cuenta en su menú con opciones como el machito (combinación de vísceras, hígado, corazón, y la parte más grasosa del intestino), la molleja (parte de la res que se encuentra en el corazón y en el cuello) o el morcón (embutido realizado con el intestino grueso).

NOTICIAS



Día del vino tinto: Carlos “El Sosofróstico” Solares, nos recomendó los mejores vinos en restaurantes basándose en variedad, servicio y precio.

Mejor carta de vinos

Si lo que buscas es variedad y descubrimiento, restaurantes como Pangea y Grand Cru se llevan el reconocimiento gracias a sus cartas amplias que incluyen opciones de todos los rangos de precio, perfectamente maridadas con su gastronomía. Para los paladares más aventureros, Zatziki sorprende con vinos griegos poco convencionales, mientras que Tatemate destaca por su selección de vinos mexicanos. Aquellos interesados en explorar etiquetas internacionales de España, encontrarán en Ibericus un espacio perfecto para descubrir nuevas regiones y estilos.

Mejor servicio

La atención y el conocimiento del vino son tan importantes como la selección de botellas. En este rubro, Pangea sobresale por contar con sommeliers de primer nivel, acompañados de copas, decantadores y todo lo necesario para que la experiencia sea inolvidable, sin la presión de vender botellas costosas de manera agresiva. Asimismo, la carta y el servicio de Sibau continúan siendo un ejemplo de equilibrio entre calidad y precio justo.

Mejor precio

El costo de las botellas en restaurantes ha sido un tema delicado, muchas veces triplica su valor en tienda, desalentando la elección de vinos de alta gama. Aquí, Tatemate se distingue por su política de “precio de tienda + descorche”, asegurando que disfrutar un buen vino no implique pagar de más, y ajustando su selección según los gustos de los comensales.



El asado de puerco de Merendero Tino ya es un “Platillo Icónico de Nuevo León”, un clásico norestense que debes de probar.

Con más de seis décadas de historia, este clásico regiomontano se consolida como parte del patrimonio gastronómico de Nuevo León.

Desde 2018, Residente entrega cada año el más alto reconocimiento restauranero de Nuevo León, el nombramiento de un Platillo Icónico. Con este nombramiento, los restaurantes y sus platillos pasan a ser parte del acervo gastronómico de nuestro estado, enriqueciendo nuestro patrimonio intangible.

Merendero Tino Restaurantes se inició como Merendero El Cosme en el año 1957. Fue fundado por el Sr. Cosme Salazar quien a su vez empleó a su hermano Faustino Salazar como encargado del negocio. Posteriormente, Faustino abrió Merendero Tino y luego de un tiempo, se fusionaron ambos restaurantes. Su oferta gastronómica está fundamentada en platillos típicos del noreste del país.



DÍA DE MUERTOS

1 y 2 de noviembre en Playa del Carmen

Como cada año, te invitamos a la celebración más grande de **Sandos Caracol Nature Resort & Waterpark**, donde ofrecemos dos días enteros llenos de festividades y coloridas tradiciones mexicanas para recibir a quienes ya no están entre nosotros.



Maquillaje de día de muertos



Desfile de catrinas



Exhibición de altares



Espectáculos culturales
y obras de teatro



Comida tradicional mexicana

DAYPASS
\$1,995 MXN

Menores de 1 a 4 años: **GRATIS***
*1 niño menor de 4 años incluido por cada adulto pagado.
De 5 a 12 años: **\$1,479 MXN**

Horario del Day Pass:
11AM a 11PM

Cupo limitado a 100 personas. Sujeto a disponibilidad. Las tarifas pueden cambiar sin previo aviso.

RESERVA AHORA EN **SANDOS.COM**



residente.mx

NOTICIAS



“Uno entre mil”. Rico ´s, el snack que logró posicionarse con creatividad y “Munch-ismo” entre los nicolaítas. ¿Se expandirá?

Con variedad, calidad y buen tamaño, este espacio logró destacar entre los puestos de botanas de San Nicolás. Rico ´s Snack pasó de ser “otro lugar de elotes y papitas” a convertirse en uno de los más comentados en San Nicolás de los Garza. Con casi 300 reseñas positivas en plataformas digitales, gracias a su variedad de opciones de snack, calidad y preparación con porciones generosas, desde un vaso de elote preparado o unas papas con salsa.

La propuesta de Ricos Snack se sostiene en su variedad, en su menú encontraremos desde elotes, nieves de frutas, aguas frescas y botanas como los duritos con salsa o las papitas preparadas, entre los que destacan los boing de mango congelados y preparados con chamoy y gomitas. Opciones que gracias a su popularidad, se han convertido en parte de la rutina de muchos de sus comensales. En un entorno donde abundan los puestos de botanas, este lugar ha sabido ofrecer una propuesta que destaca y sus casi 300 reseñas positivas lo demuestran. ¿Será que pronto se expandirá para llevar sus snacks destacados a otros municipios? Ojalá.



Mercancía K-pop + cafetería coreana = Chingaderitas Koreanas, otra genial innovación en el centro de MTY.

Más que una cafetería, es un espacio temático que celebra el K-pop y su cada vez más grande comunidad en Monterrey.

En el centro de Monterrey se encuentra Chingaderitas Koreanas, un espacio que combina cafetería y cultura pop coreana en un mismo lugar. Más que un restaurante, el concepto gira en torno a la experiencia K-pop, con ambientación temática, artículos de colección, photocards, cups-leeves y otros objetos que atraen principalmente a fanáticos del K-pop. Su menú incluye bebidas como café, té y algunos platillos coreanos como el bulgogi, banderillas, pollo en salsa dulce, bimbabap, entre más de 15 opciones de comida.

Chingaderitas Koreanas se posiciona como un punto de reunión temático y gastronómico que responde a la creciente popularidad del K-pop en Monterrey. Además de su menú de bebidas y snacks inspirados en la cultura coreana, el lugar organiza eventos temáticos en torno a celebraciones especiales, lo que lo convierte en un espacio de convivencia y celebración para los seguidores de este movimiento musical.

NOTICIAS



¿Chupar plástico con hielo endulzado adentro? Les dicen sabalitos o bolis y han pasado del carrito al supermercado. Aquí su historia.

Bolis, sabalitos o paletinas ¿Tú cómo los conoces? Los sabalitos, también conocidos como bolis o paletinas, han pasado de ser un antojo callejero a un producto que se puede encontrarse en supermercados, sin embargo, la esencia de disfrutarlos sigue estando en las calles, donde los vendedores ambulantes ofrecen versiones con mejores sabores y presentaciones más grandes que las comerciales, razones que hacen que la gente prefiera comprarlos en el centro de Monterrey, manteniendo viva la venta de este producto en las calles.

Se cree que los primeros bolis industriales surgieron en México en la década de 1970, cuando algunas empresas comenzaron a producirlos en serie, estandarizando sabores y empaques para su venta masiva. Los vendedores ambulantes aprovecharon la facilidad de transporte del producto, lo que permitió que los bolis rápidamente llegaran a ciudades, incluido Monterrey. Gracias a esta expansión los regiomontanos pudieron disfrutar de estas paletinas en las calles del centro, consolidando su lugar como un clásico dulce callejero que ha perdurado hasta nuestros días.



Vanessa Sierra: qué pedir en Tigre cuando estás a dieta sin castigar el antojo.

Con cambios simples y elecciones inteligentes puedes hacer la diferencia para mantener un balance saludable. Salir a comer no tiene por qué significar abandonar tus objetivos de alimentación, incluso si el plan es visitar un restaurante especializado en cortes de carne como Tigre. Una buena estrategia es compartir platillos y hacer ajustes simples en las guarniciones. Por ejemplo, puedes iniciar con unas tostadas de atún fresco con aguacate, solicitando modificaciones como retirar ingredientes fritos (en este caso la cebolla crispy), para reducir grasas innecesarias.

En el plato fuerte, una opción es compartir un ojo de bife de 450 gramos, que viene acompañado de ensalada y papas. Si buscas reducir carbohidratos, puedes cambiar las papas por camote con mantequilla, piloncillo con parmesano o por espárragos, conservando la ensalada como complemento. Estos cambios permiten disfrutar de un corte de calidad, pero con un balance que encaje en una alimentación más ligera.

@vanessasierranutriologa

NOTICIAS



Waffles con pollo. La delicia surgida en Harlem en los 30s y popular en todo EU, ya comienza servirse en los menús de NL. Aquí 3 opciones.

Tres lugares donde este clásico americano se disfruta en versiones caseras, creativas y llenas de sabor.

Ten Chicken Waffles (Escobedo)

Especializado en Chicken Waffles, disponibles en versión sencilla o doble, acompañados de tocino, queso cheddar y su salsa casera. El menú también incluye opciones dulces como waffles con miel o Nutella, además de chicken tenders.

Shicken (San Pedro)

Su menú especializado en pollo en diferentes presentaciones cuanta con una gran variedad de opciones y platillos, en este podemos encontrar sus opciones de Chicken Waffles.

Chicken Choice (Monterrey)

Con un menú conformado por platillos con pollo en diferentes presentaciones, podemos encontrar los Waffle Chicken Sandwich con papas, además de los Waffles fruta.



Gyro El delicioso “taco” griego que aún es escaso en los menús de NL. Aquí 4 opciones desde \$150.

El gyro es un platillo tradicional griego, preparado con carne similar a la del shawarma árabe o al trompo de tacos al pastor. La carne, que suele ser de cerdo, pollo, cordero o res, se corta en finas rebanadas y se sirve dentro de un pan pita. El gyro se acompaña con ingredientes frescos como jitomate, cebolla, lechuga y pepino y se adereza con salsa tzatziki (a base de yogur, pepino, ajo y eneldo). Te compartimos algunas opciones donde comerlo:

Ali Baba (San Pedro)

El gyro plato y el gyro taco, son las opciones que podemos encontrar en Ali Baba desde los \$150 pesos.

Estiator Greek Food (San Pedro)

En su menú podemos encontrar hasta 7 diferentes opciones de gyros, entre los que podemos versiones como el Mejicano, el Greengo, el Italiano o el Español, todos con características e ingredientes que les unen a los lugares que les dan nombre. Su costo promedio es de \$200 pesos.

Los Gyros (San Pedro)

Ofrece el tradicional gyro de Cordero, además de opciones de filete y de Sirloin, todos acompañados de arroz con fideo, papas o portobello. Con un costo que va desde los \$229 pesos.

Zatziki (San Pedro)

Cuenta con opciones de gyros que van desde el pollo orgánico, el cordero, la berenjena con cordero, el falafel y el portobello. Con un costo que va desde los \$320 pesos.

NOTICIAS



¡Llévelo, llévelo! Gorditas de todos los guisos y a buen precio. Aquí 4 recomendaciones.

Gorditacos

Cuenta con varias opciones de combo, entre ellas se encuentra el combo de 4 gorditas con refresco por \$120 pesos, entre los guisos puedes escoger: machacado, deshebrada, frijolitos con queso, papitas con chorizo, asado de puerco, entre otros. También cuentan con tacos, burritos, tostadas y chilaquiles.

Doña Tota

Doña Tota presenta el Combo Sazón de a Tostón, incluye dos gorditas clásicas acompañadas de agua con refill por un precio de \$49 pesos, por un costo adicional de \$10 pesos puedes agregar una guarnición de arroz y frijoles. Entre sus guisos encuentras deshebrada, cochinita pibil, asado de puerco, queso, entre otros.

Antojitos Mexicanos Pily

Ubicado dentro del Mercado Colón en el centro de Monterrey, cuenta con 11 opciones de guisos, desde chicharrón, deshebrada, nopales, picadillo, cortadillo, entre otras opciones, con un costo de \$23 pesos por gordita, con opción de llevar queso panela por \$24 pesos y con queso asadero por \$28 pesos.

Carnitas el Zacatecas

Ofrece gorditas sencillas de queso, carnitas y chicharrón en salsa verde por \$30 pesos, además de gorditas especiales de queso con chicharrón, queso con frijoles y queso con carne, ya sea de pierna, chamorro, costilla, aldilla, cueritos, morcón, cabeza o surtido por \$35 pesos.



No para la fascinación por el matcha. Nogu Frozen Society a la vanguardia.

Un concepto que combina postres saludables con sabor. Nogu Frozen Society, su propuesta gira en torno al uso de ingredientes naturales y opciones que buscan adaptarse a distintas necesidades alimenticias, como productos sin azúcar, keto y veganos. Dentro de su menú, uno de los puntos más llamativos es la nieve de matcha vegana, elaborada en versión soft-serve con leche de almendra, lo que la hace accesible para quienes buscan alternativas diferentes sin perder el sabor característico del té verde japonés.

La nieve de matcha vegana no solo resalta por su sabor, sino también por ser parte de un concepto saludable y vegano. En un panorama gastronómico donde cada vez se buscan más opciones conscientes, Nogu encuentra un espacio al ofrecer helados que equilibran lo saludable con la experiencia de disfrutar un postre distinto.

NOTICIAS



Aunque batallamos porque aquí no es tan popular, aquí te dejamos 4 pozoles buenos y a buen precio en MTY, APO, GPE.

Del rojo al verde y del estilo guerrero al nortño, estas son cuatro paradas recomendadas para comer pozole.

Pozole Chilpancingo (Monterrey y Apodaca)

Destacado por su variedad de pozole entre los que se encuentra el rojo, verde y blanco, con un costo que va desde los \$140 pesos. Además, cuentan con otros platillos clásicos de la cocina mexicana como quesadillas, tostadas, huaraches, chamorro y birria.

Chilapa Regia Pozole estilo Guerrero (Monterrey)

Especializado en pozole blanco y verde estilo guerrero, cuentan además con menudo, tostadas y demás antojitos. Con un costo promedio de \$150 pesos por persona.

Pozole y Tacos Regios (Monterrey)

Con más de 30 años de experiencia, ofrecen pozole de pierna de puerco, de pollo o mixto, con un costo de \$140 pesos, cuentan además con otros caldos como el menudo, caldo de puchero de res, caldo tlapeño y antojitos como enchiladas, flautas y sopes.

Misión San Miguel (Guadalupe)

Especializados en antojitos mexicanos y con más de 20 años de experiencia, cuentan con pozole desde \$100 pesos, también cuentan con enchiladas, tacos dorados, flautas, tacos de harina, entre más opciones.



Plum Blossom, el concepto que materializa nuestra fascinación por el ramen, ofreciendo 19 variedades. Innovación y emprendimiento característico de NL.

Con 19 variedades de ramen, más de 20 bebidas y postres al vapor, este restaurante amplía la oferta de cocina asiática en la ciudad.

Plum Blossom (Ramen & Fruit Tea) se ha sumado a la oferta de cocina asiática en Monterrey, con un menú centrado y especializado en diferentes estilos de ramen. Entre sus 19 opciones se encuentran el Tonkotsu, el Miso, el Curry Picante y una versión llamada Super Especial que combina res y camarón. Además, el restaurante incluye en su carta entradas como gyozas y takoyakis, que amplían la experiencia hacia otros platillos característicos de la gastronomía japonesa.

El menú se complementa con una selección de 25 opciones de bubble tea, entre ellas encontramos el Mango Cheese Foam y el Cold Peach. Como postre ofrecen más de 10 opciones diferentes de pan al vapor, con diferentes rellenos. Plum Blossom se suma a la creciente lista de espacios dedicados al ramen en Monterrey, todas con textura crunchy y centro suave.

RESEÑAS RESTAURANTERAS



THAI THAI

Thai Thai se ha convertido en uno de esos lugares que se recomiendan de boca en boca. Su cocina tailandesa, sin pretensiones, con sabores intensos y platos bien pensados. El ambiente es cálido, ideal para ir en grupo y compartir todo al centro. Aquí se come sabroso, se platica a gusto y siempre dan ganas de volver.



BEER SALOON

Beer Saloon es de esos bares donde todo se da fácil: la charla, la comida y las ganas de quedarte un rato más. Las chelas siempre llegan frías, hay botanas para compartir y el ambiente se acomoda tanto para ver un partido como para simplemente pasarla bien con amigos. Sin pretensiones, pero con todo lo necesario para una buena noche.



ANTOJITOS LAS 5 MARÍAS

Antojitos Las 5 Marías tiene ese sabor que reconforta y se siente hecho en casa. Sus burritos, tacos y sopes llegan al punto exacto entre lo abundante y lo sabroso, sin necesidad de adornos. Es un lugar para ir con hambre, con antojo y con ganas de comer bien. Aquí todo se trata de disfrutar.



RESEÑAS RESTAURANTERAS



TAKI-ANDO

Taki-Ando es ese lugar donde los guisos de casa se sirven sin prisas y con el sabor que uno extraña entre semana. El menú es directo: chile relleno, cortadillo, mole o enchiladas, con dos complementos que te hacen sentir como en domingo. Aquí se viene a comer bien, sin complicarse y con esa sensación de comida hecha con cariño.



POLLO LOCO

El Pollo Loco se especializa en pollo asado al estilo Sinaloa. En Nuevo León, cuenta con múltiples sucursales, incluyendo Monterrey y Apodaca. Su menú se centra en pollo marinado y asado, acompañado de guarniciones tradicionales. Ofrecen promociones semanales y servicio a domicilio.



MARISCOS EL GORDO

Mariscos El Gordo, ubicado en Nuevo León, ofrece una atmósfera relajada con temática marina. Su especialidad es el cóctel de camarón, preparado con ingredientes frescos y salsas caseras. Entre sus platillos más populares destacan los tacos de pescado y las tostadas de ceviche. Entre semana permite disfrutar de promociones especiales.



Restaurant Bar en Barrio Antiguo, ¿ya los conoces?

Barrio Antiguo no es solo un lugar lleno de historia y arquitectura colonial, también es el epicentro de la vida nocturna y gastronómica de la ciudad. Si buscas una experiencia completa que combine deliciosos platillos y coctelería de autor, te presentamos 7 de los mejores restaurant bar. ¡Prepárate para encontrar tu nuevo lugar favorito!



French Fried

Restaurant Bar. En la calle Morelos, en Barrio Antiguo, Mty. Cuenta con una decoración y ambientación vintage-moderna, donde puedes degustar comida y bebidas, musicalizado en sus dos pisos por DJ´s. Las **Pizzetas** son lo más pedido.



Adoro Bar

Restaurant Bar. Ubicado en la calle Morelos, en Barrio Antiguo. Con ambientación nortea, este bar es ideal para disfrutar de música en vivo, bebidas y comida. Los **Tacos Paseados** son la especialidad de la casa.



Salón Morelos

Restaurant Bar. Este lugar que se encuentra en la calle Morelos, Cuenta con el ambiente perfecto para disfrutar de rock en vivo, comida y cerveza. Lo más pedido es el **San Juan a la Francesa**.



Jabalina

Restaurant Bar. En Padre Mier, Monterrey Centro. Ofrece una ambientación por DJ´s en vivo, bebidas y comida, cuenta con comedor interior y exterior. La **Costilla Cantinera** es la especialidad de la casa.



Beer Saloon

Restaurant Bar. Este negocio en Dr. Coss en Monterrey. Además de recibirte con una ambientación vintage y botana, ofrece variedad de pizzas y cervezas. Lo más pedido es la **pizza de peperoni**.



Maui

Speakeasy. Ubicado en Morelos, en el corazón de Barrio Antiguo. Especializado en mixología tropical y con una gastronomía fusión de comida mexicana, venezolana e italiana, además cuenta con DJ´s en vivo. Los **Nachos Patacón** es su *Bestseller*.



Rupestre

Restaurant Bar. Este se encuentra en la calle Morelos, Barrio Antiguo. Su menú ofrece desde sushi y coliflor frita hasta chapulines, además de cócteles como el Altamira Colado. Lo más pedido es la **Pizza Rupestre**.

Restaurant Bar en San Pedro ¿Estás list@ para visitarlos?

San Pedro Garza García no solo es conocido por su belleza y modernidad, sino también por ser el epicentro de una vibrante vida nocturna y culinaria. Estos lugares prometen deleitar tu paladar y ofrecerte la atmósfera perfecta para cualquier ocasión. Conoce estos restaurant bar más destacados de la zona.



Botanero Moritas

Restaurant Bar. Ubicado en la calle Independencia en Casco Urbano. Encontrarás una variedad de platillos mexicanos, bebidas y un ambiente festivo. El **aguachile** es uno de los favoritos.



Sala de Despecho

Bar. Ubicado en Calz. del Valle #401. Para el mal de amores y para celebrar la vida, disfruta de sus platillos, cócteles y de su ambiente. Los **tacos** son lo más pedido.



Burro Rosa

Restaurant Bar. Dentro de Fashion Drive, cuenta con un ambiente lleno de sabor, música y variedad de bebidas. Los **hot dogs** son ideales para la celebración.



El Rincón de Majahuitas

Restaurant Bar. Restaurante de mariscos ubicado en Montes Rocallosos, San Agustín, SPGG. Encontrarás una variedad de platillos del mar y bebidas. Los **camarones zarandeados** acompañados de una **cerveza** son la combinación favorita del lugar.



Los Hidalgos

Restaurant Bar Ubicado en Av. Lázaro Cárdenas, Valle Oriente. Cuenta con un menú amplio desde mariscos, sopas, ensaladas hasta parrilladas. El **chicharrón de pulpo** es el más pedido.



Cantina la 20

Cantina. Ubicada en Río Missouri en SPGG. Cuenta con una variedad de platillos y bebidas ideales para la ocasión. El **Aguachile Rojo** es un favorito.



La Reynita

Restaurante. Dentro de Fashion Drive en SPGG. Puedes comer y compartir tragos con tequila. Los **volcanes de arrachera** son lo más pedido.

¿Estás en Santiago? 7 restaurantes que serán tus nuevos favoritos.

La escena culinaria de Santiago es vibrante y digna de explorar, la oferta gastronómica de este Pueblo Mágico te invita a un viaje de sabores. Conoce la selección de restaurantes que van desde comida familiar, hasta una vista a la Presa de la Boca. Acompáñanos a descubrir dónde comer y enamórate de su sabor.



Las Palomas de Santiago

Hotel Restaurante. Ubicado en Santiago, N.L. Cerca de la plaza principal. Posee un ambiente muy tradicional. El lugar cuenta también con terraza. La **cazuelita nortea** es la más pedida.



El Perla Catamarán

Catamarán. Ubicado en la Presa de la Boca en Stgo. N.L. Este catamarán te ofrece elegancia, privacidad y una vista panorámica ideal para tus eventos, o bien solo para disfrutar del marideje y sus platillos. Reserva para separar tu lugar.



El Gusto del Cielo

Restaurante. Ubicado en las Palmas, Stgo. Ofrece variedad amplia de platillos y bebidas como Pasta Pomodoro, mole poblano, filete a la pimienta, jarritos, mezcalita de chile serrano, etc. El **filete con champiñones** es el más pedido.



Hacienda La Charreada

Restaurante. Ubicado en El Barrial, Stgo. Ofrece un menú variado, paseo a caballo, exhibición de floreo y exhibición charra. La **coliflor ahumada** con aderezos es de lo más pedido.



La Chalupa

Restaurante. Frente a la Plaza Ocampo se encuentra este restaurante con una bella vista y variedad de platillos y litros. Los **chilaquiles con chicharrón** son un clásico del lugar.



Querida Patria

Restaurante. En calle Morelos en Stgo. Cuenta con un amplio menú como chilaquiles, parrilladas, cortes y más. Los **tacos de arrachera** acompañados de cebolla y guacamole son una excelente opción para degustar.



Mexikanísimo Restaurante

Restaurante. Ubicado en el KM 254 de la Carretera Nacional. El restaurante cuenta con una gran variedad de bebidas, platillos regionales y tradicionales. Lo más pedido son los **cortes de carne asada**.

Restaurantes con show en vivo en la ciudad ¿Cuál te falta?

En una ciudad como Monterrey donde las opciones son cada vez más variadas, ofrecer un gran menú ya no es suficiente por lo que estos restaurantes han optado por traer a la mesa ratos entre risas, suspenso o espectáculos con mucho baile, el día de hoy te traemos 7 restaurantes con show en vivo.



El Unicornio Azul

Bar botanero. Sobre Paseo de los Leones, en Cumbres. Un comedy bar con más de 30 años en la ciudad, que además participa de eventos a beneficio. Sus **nachos con carne** son de los más pedidos.



Sobrenatural Coffee

Postres y café. En Plaza Tres 800, en Avenida Revolución, con una ambientación y personajes sacados de tus peores pesadillas. Sus **Waffles** con toppings a elegir son de lo más pedido.



El Escocés Pub

Hamburguesas y alitas. Ubicado en Diego de Montemayor, en Barrio Antiguo, un Pub británico con shows de stand up todos los fines de semana. Las **hamburguesas** son una de las más pedidas.



La Casa De Oscar Burgos

Carne, tacos y cerveza. Con sucursales en Revolución, San Nicolás, Pablo Livas y Linda Vista. Uno de los comedy bar más famosos, con eventos a beneficio. Los nachos con sirloin son de los favoritos son de los favoritos.



Rock&Billy

Hamburguesas, mexicana, postres y alitas. En Citadel y Plaza outlet se encuentra este restaurante al puro estilo de los 80's con show de imitadores en vivo. Las malteadas son emblemáticas del lugar.



Meme's Cafe

Cocina texana. Con sucursales en los municipios de Monterrey y San Pedro, un restaurante con noches de country line dancing, dentro de su menú se destacan sus **Chick'n & Waffles**.



Zagar Comedy Bar

Hamburguesas, alitas y tacos. Con sucursales en Monterrey, San Nicolás y Guadalupe. Un restaurante-bar con shows de stand up. Entre los platillos más pedidos están sus **tacos de bistec**.

rivero

**MÁS DE 40 AÑOS
SIENDO TU AGENCIA
DE CONFIANZA**



**INICIA UN
NUEVO VIAJE**

VISÍTANOS EN SUCURSAL VALLE

Av. Humberto Lobo 660, Del Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.

Ó EN SANTA CATARINA

Blvd Gustavo Díaz Ordaz 100, La Fama, 66100 Cdad. Santa Catarina, N.L.

TRADICIÓN E INNOVACIÓN ELÉCTRICA



rivero



Conoce todas nuestras sucursales



Sonic The Hedgehog™ Fast Dogs abre oficialmente sus puertas en Monterrey



¡Conoce más!



Prepárate para correr, divertirse y saborear
los hot dogs más épicos del multiverso,
rodeado de juegos, sorpresas y toda
la energía azul que solo Sonic puede traer.

📍 **Park Point Cumbres, Monterrey**
3er piso - Playground



sonicfastdogs.com

© SEGA