



RESIDENTE



residente.mx



En tendencia
Comida saludable

Estrena hoy tu Kia y empieza a pagar en abril

Descubre bonos especiales y tasas preferenciales
este mes



Conoce nuestros modelos hechos en México.

KIA CARRETERA NACIONAL

Carretera Nacional #243, Los Remates, MTY NL. 64878 México.
Tel. 81 - 2085 - 4476



Ubicación



Conoce la experiencia virtual

**COMPRA AHORA Y EMPIEZA A PAGAR EN ABRIL
TU PRIMERA MENSUALIDAD
0% DE COMISIÓN POR APERTURA.***

**BONOS DE HASTA
\$25,000**

**TASAS ESPECIAL DESDE
Ó 8.90% SIN IVA**

Consulta los modelos participantes. Pago a partir de abril de 2026. Vigencia del 01 al 28 de febrero de 2026 en la República Mexicana. Términos, condiciones y comisiones: kia.com

¿Ya eres parte de la familia Kia? Entonces también eres parte de Fidelity.

Conoce nuestro programa especial para clientes que buscan estrenar un nuevo KIA. Escanea el QR y descubre Fidelity.



 Surman.

Lidera el camino,
conduce el futuro®





En portada

@drinklyto

IMPRESIÓN
Grafotec

Contenido

- 09** Cultura restaurantera
- 38** Ruta de mercados
- 41** En portada
- 56** Noticias
- 63** En tendencia



Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR
Juan Carlos López

DIRECCIÓN COMERCIAL
Viridiana González

EDICIÓN Y DISEÑO
Nataly Ramos

EDITORES DIGITALES
Alejandra Cuéllar
Paula Treviño
Jerrymaister
Liza Arellano
Carolina García
Wendy Carrillo

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Asael Sánchez
Griselda Tovar

DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez

CONTACTO
contacto@residentemx.com
+52 (81) 8044 9800
www.residente.mx
[facebook | residentemx](https://facebook.com/residentemx)
[instagram | @residentemx](https://instagram.com/residentemx)

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE. (AÑO 11, No. 124, ENE - FEB 2026). 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.



**Entérate de lo que es
y no de lo que
te quieren contar
de comer y beber
en la ciudad.**

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



¡Somos el aliado perfecto para equipar tu negocio!

Calidad, durabilidad y rendimiento **garantizado**



ENCUÉNTRANOS EN:
AV. VENUSTIANO CARRANZA 650 SUR,
COL. CENTRO, MONTERREY, N.L.
HORARIO: LUNES A VIERNES:
10:00 A 19:00 HRS | SÁBADO 10:00 A 16:00 HRS.
Tel. (81) 8340 6398 | (81) 8340 9265

@crt.professional
www.crtglobal.com.mx



 **tresesenta**
ESTRATEGIA DIGITAL

Estrategias digitales
para un crecimiento sostenible.



www.tresesenta.mx



09.
CULTURA
RESTAURANTERA



5 RAZONES

Noreste Grill

Cinco razones para probar Noreste Grill durante este mes.

@norestegrill

1. Sabor regional

Desde cortes como New York, Picaña y Rib Eye Cowboy, costillar, frijolitos a la charra, guacamole, degustarás el sabor tradicional del Norte.

2. Parrilladas

Ofrecen parrilladas de arrachera, diezmillo, carne asada, pechuga y agujas norteñas, para dos, cuatro y cinco personas.

3. Salsa en tu mesa

Pide tu salsa al momento, elige los ingredientes que quieras que lleve tu salsa, una gran experiencia completamente a tu gusto.

4. Bebidas

Cuentan con una amplia variedad de bebidas. Siempre te reciben con un shot de tequila de la casa de cortesía en todas tus visitas.

5. Buen ambiente

La convivencia en un buen ambiente familiar es ideal para ocasiones como cenas en pareja o celebraciones entre amigos.



NORESTE GRILL®

Carnes & Salsas



NUESTRO
MENÚ



NUESTRAS
SUCURSALES



RESTAURANT VIBES

Divina Carne

@divinacarnemx

Divina Carne en Punto Valle ofrece un ambiente sofisticado y vibrante donde la elegancia brasileña se fusiona con la calidez regiomontana. Este steakhouse contemporáneo destaca por sus cortes premium en espadas, un buffet selecto y una cava de vinos curada que eleva cada cena íntima o celebración familiar. Su nuevo bar en la terraza invita a disfrutar high mixology bajo las estrellas, con DJ residentes y sonidos envolventes que crean una atmósfera dinámica y exclusiva. Los salones privados y el kids club aseguran comodidad para todos, convirtiendo cada visita en una experiencia gastronómica inolvidable llena de lujo y convivencia.



DIVINA CARNE
BRAZILIAN STEAKHOUSE



SPGG (MTY)

Plaza Punto Valle, Río Missouri 555-3er Piso
Del Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.
(81) 43114000

CANCÚN

Plaza Pabellón, Blvd Luis Donald Colosio,
Av. Cumbres, 4t77560 Cancún, Q.R.
(998) 274 7474

Chapulín

Chapulín irrumpió en San Pedro Garza García como un referente de cocina mexicana contemporánea, enclavado en el icónico Presidente InterContinental Monterrey, de Plaza Áuriga. Este espacio íntimo y elegante celebra los sabores de mar y tierra con brasas vivas, una barra de mariscos frescos y un comal de barro que despiertan todos los sentidos. Imagina un pulpo ahumado con hummus de aguacate, su pescado a la talla o cortes madurados que fusionan raíces mexicanas con toques innovadores, por supuesto, acompañados de su clásica coctelería.

El ambiente lounge, con iluminación tenue y música envolvente, es perfecto para cenas románticas, reuniones ejecutivas o brindis familiares. Chapulín no es solo un restaurante: es una oda sensorial a México, ideal para locales y viajeros que buscan excelencia en la ciudad. ¡Reserva ya y vive la brasa!



DESCUBRE EL NUEVO ANTOJO DEL NORTE

Reservaciones



T. 81 1168 4901

chapulinrestaurante.com.mx

Al interior del Hotel Presidente InterContinental® Monterrey

San Agustín #301, Col. Real de San Agustín, San Pedro Garza García. C.P. 66260

LICORERÍA

LA CAVA



¿Por qué La Cava Liquor Wine & Beer?

La Cava fusiona un ambiente informal y formal para ofrecer una experiencia única en la cultura de bebidas. Su equipo de asesores especializados garantiza recomendaciones acertadas para cada cliente. Fundada bajo el lema “ganar-ganar”, promueve respeto y crecimiento mutuo entre empleados y clientes. Como empresa mexicana, ha superado retos desde su apertura, adaptándose a las necesidades cambiantes del mercado. La Cava busca consolidarse como la marca líder en vinos, destilados y licores, expandiéndose más allá de Nuevo León y promoviendo la educación sobre bebidas de alta calidad. Actualmente, avanza en la apertura de una sucursal en San Pedro, sobre Av. Calzada Del Valle, que funcionará también como espacio para cenas maridaje, eventos y cursos. Además, planea abrir otra sucursal en Saltillo, fortaleciendo su presencia regional con una amplia variedad de productos y servicios especializados.



Sucursales en:



Ideal para: Reuniones y eventos



R Residente
Restaurant-
Media®

LA CAVA
LIQUOR WINE & BEER



CATAS Y MARIDAJES
UN PLAN DIFERENTE

@lacavamty



MTY

residente.mx



Luna
Próximamente

RESTAURANT VIBES

Montejo

@montejohg

Montejo HG revoluciona la gastronomía al fusionar el sabor auténtico de rancho con tecnología. Esta propuesta transforma la visita tradicional en una experiencia interactiva gracias a la integración de inteligencia artificial: desde la selección de platillos mediante elegantes pantallas táctiles hasta la entrega de órdenes a cargo de Ron, un carismático robot mesero con personalidad felina que añade un toque de ingenio y modernidad al servicio.

El restaurante rinde homenaje a la tradición con un repertorio culinario de alta gama. Destacan sus tortas y chilaquiles preparados con proteínas premium como Arrachera, Diezmillo, Brisket y Camarón, además de especialidades como la barbacoa en salsa de tres chiles. Para los paladares más aventureros, Montejo HG resguarda un enigmático menú secreto con tesoros exclusivos como los Tacos Trufados y los Empalmes de Brisket.



MONTEJO
el BOTANERO del FUTURO

FELICES 2 HORAS

2X1

**EN CERVEZA
TODOS LOS DÍAS
6PM - 8PM**

Válido solo en Tecate, Tecate light e Indio hasta el 28 de Febrero 2026



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.

Cultura
restaurantera

Desayunos



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 frecuentas más para desayunar?”

1. Palax
Tradicional Norestense

2. Cesar's Tacos
Tacos

3. Señor Latino
Comida Norestense

4. Manolín
Regional Mexicana

5. Gran Pastor
Comida Norestense



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 frecuentas más para desayunar?”

1. Aura Health Bar
Brunches Saludables

2. Bambis
Tradicional Norestense

3. Stay Fit & Alive
Desayuno Saludable

4. Matthew

Comida Internacional

5. Edén Flor y Café
Comida contemporánea



SIEMPRE
UANL

Rodrigo Medrano Treviño

Estudiante Licenciatura
en Derecho

Mejor orador
CONCURSO
Moot México



**23.
RUTA DE MERCADOS**



Mercado Barrio Antiguo

Un punto de reunión en el Barrio Antiguo donde puedes encontrar muchos restaurantes.

El Mercado Barrio Antiguo es un dinámico food hall ubicado en la calle Morelos del Centro de Monterrey, operando desde 2017. El diseño interior es ecléctico, caracterizado por la convergencia de estilos y la presencia de un distintivo candelabro que sirve como punto focal.

El concepto reúne una diversa oferta culinaria, incluyendo establecimientos como Café Rosa Marquesita, Las Quekas, Titos Alitas Adictivas, Nikkori, Pizza-licious, La Casa de Timoteo, Ryū Oriental Food, Vikings Burger, Gelatto, Centralia y Catrinas Chilaquiles. Además de la gastronomía, el mercado ofrece puntos de venta de antigüedades y artesanía. La experiencia se complementa con la programación de DJs o grupos musicales en días seleccionados. El establecimiento opera en un horario de 8:00 a 22:00 horas.



Mercado Fundadores

Un mercado de tres niveles con un menú amplio de comidas corridas, mexicanas, caseras y completas.

En 1992 comenzó el proyecto Mercado Fundadores con la intención de centralizar a los comerciantes locales ubicados en la calle 15 de Mayo. El Mercado Fundadores no solo es un espacio para disfrutar de comida mexicana casera, sino también un punto de encuentro para los fanáticos del rock y los practicantes del skateboarding; de hecho, esto es lo que lo ha vuelto un lugar popular. Entre su variedad de comida encuentras de todo, desde tostadas y tacos estilo siberia, hasta mariscos, hamburguesas y licuados de muchos sabores por menos de \$100. Algunos locales recomendados para ordenar comidas llenadoras y de buena relación calidad-precio son los siguientes: Comidas corridas Doña Mary, para probar guisos, caldos, asados, chuletas, taquitos de picadillo o de bistec; El Texas, para comer antojitos mexicanos, flautas, chilaquiles, hamburguesas y huevos preparados; y Don Pepe, para ordenar pollo en mole, caldo tlalpeño, enmoladas, entomatadas, enchiladas y milanesa de pollo y res. El mercado está abierto de lunes a domingo de 7 a.m. a 9 p.m.



Mercado Colón

El Mercado Colón es uno de los más antiguos de Monterrey, ahora es conocido por su oferta de comidas, en especial Antojitos Pily.

El Mercado Colón se ubica en la calle Padre Mier en el centro de Monterrey, aunque actualmente no sea muy grande, la historia de este espacio sí es muy extensa. En 1884, se fundó el mercado El Parián en la Plaza Colón, uno de los primeros mercados formales de en la ciudad. En 2004 se anuncia la construcción de Pabellón M en la ubicación de este mercado. El Mercado Colón, entonces, se reubica por última vez en Padre Mier. Ahora, en un espacio más reducido y con menor número de espacios para montar locales. Si bien es cierto que este mercado ya no tiene la misma popularidad de antes, aún es muy frecuentado por su oferta gastronómica. Aquí puedes encontrar antojitos, comidas corridas, carnicerías, tamales, caldos y mariscos. Según los comensales y visitantes frecuentes de este mercado, el local que mantiene “vivo” a este lugar son los Antojitos Mexicanos Pily, que ya cuentan con una trayectoria de 30 años en el mercado. Muchos afirman que las gorditas de este negocio son “las mejores de todo Monterrey”.



Mercado Cordillera

En la planta alta de Vía Cordillera se ubica un mercado que propone un área de comidas diferente: gourmet y sofisticada, pero con un ambiente relajado y familiar.

Mercado Cordillera se encuentra en la planta alta de Vía Cordillera, en lo que se conoce como Valle Poniente, un sector entre Santa Catarina y San Pedro. Una forma de describir este lugar es como un área de comidas o ‘foodcourt’, aunque el concepto para este mercado va mucho más allá. Cuando pensamos en las plazas comerciales y sus áreas de comidas viene a la mente un ambiente informal: mesas para cuatro personas, mucho ruido, poco espacio y restaurantes de comida rápida. Aquí podrás encontrar más de 16 negocios diferentes, entre ellos restaurantes, un taproom y lugares de postres. Cabe mencionar que aquí se llevan a cabo eventos para conectar con la comunidad como shows de magia, noches de jazz y celebraciones por fechas especiales. El ambiente es totalmente familiar y también es ‘pet-friendly’ y está abierto todos los días de 12:00 p.m. hasta las 2:00 a.m.





Callejero

Un mercado organizado entre estudiantes y la comunidad de Monterrey, con una amplia oferta gastronómica y cultural.

Callejero es una iniciativa que nace a raíz del proyecto distritotec que comenzó en 2014 con el objetivo de crear un nuevo espacio de convivencia que incluyera tanto a estudiantes como a toda la comunidad regiomontana. Este evento consiste en tomar parte de la calle Junco de la Vega y Fernando García Roel para organizar actividades de todo tipo: clases gratuitas, exposiciones culturales, juegos, música en vivo, mercado gastronómico, punto de venta para emprendedores e incluso ferias temáticas como el Dragon Market, una feria medieval organizada por el grupo estudiantil Borregos & Beholders. El mercado se lleva a cabo un domingo al mes, en línea con el semestre escolar del Tec de Monterrey, de 5 p.m. a 10 p.m. Tiene un ambiente 100% familiar y la entrada es gratuita. Los puestos de comida varían conforme cada edición, pero es común encontrar bebidas como café, tisanas, chocolate y aguas frescas, y botanas como elotes y tostitos preparados, churros bañados, helados, raspados, crepas dulces y saladas. Incluso cuentan con opciones veganas y vegetarianas.



Mercado Juárez

El Mercado Juárez tiene más de 116 años en Monterrey, este lugar continúa siendo un referente para la comunidad y la cultura regia.

La historia de este mercado comienza en 1907, cuando Pedro Martínez, alcalde de Monterrey en ese entonces, pensó en construir un espacio que impulsara la economía y el comercio local. Así, el 3 de abril de 1909, se inauguró el Mercado Presidente Juárez, ahora conocido como Mercado Juárez. En sus 116 años de antigüedad, el edificio ha sido demolido y reconstruido dos veces, la primera por daños en su infraestructura (algunos causado por la gran inundación) y la segunda con el motivo de modernizarlo y agregar una planta alta. Actualmente, este mercado es una visita obligada para turistas y locales por su amplia oferta gastronómica. Lo que menos hace falta en este mercado son los artículos esotéricos y los locales de comida casera. En sus dos pisos puedes encontrar todo tipo de platillos y restaurantes. La mayoría de los lugares dentro del mercado ofrece comidas corridas del día, caldo de res, menudo, tacos de guisos, etc. El Mercado Juárez está abierto todos los días de 7:30 a.m. a 7:30 p.m. y cuenta con estacionamiento.



Mercado de la Basílica

Mercadito de la Basílica. Pan dulce, chocolate caliente, antojitos, espiropapas, elotes preparados y platillos mexicanos.

El Mercadito de la Basílica de Guadalupe, es un mercado tradicional que se pone cada año durante el mes de noviembre y diciembre alrededor de la basílica por las calles Guanajuato y 2 de Abril en la colonia Independencia. Además de accesorios, velas, flores y artículos navideños, esta ruta de puestos incluye una variedad muy amplia de antojitos, postres, dulces y platillos de comida mexicana. De botanas saladas podrás encontrar espiropapas, elotes en vaso y enteros, nachos, duritos y hasta maruchan. Aquí también hay muchos puestos enfocados en postres, gorditas de nata, conchas gigantes, churros, pan relleno (queso, nutella y crema), bueñuelos y pan de elote. En cuestión de comidas hay de todo un poco: los clásicos antojitos (flautas, enchiladas, tacos de carne y trompo, tostadas, gorditas y tortas), comfort food (hamburguesas, hot dogs, rebanadas de pizza) y platillos regionales. Además hay champurrado, chocolate caliente, aguas frescas, caramelos (en forma de bastón y en la nostálgica forma de gallito) y dulces de leche quemada.



Mercado Soli

Mercado Soli: comidas y accesorios que puedes encontrar los lunes y viernes por las tardes.

En Solidaridad hay varios mercados durante toda la semana, cada uno en calles distintas y con puestos variados de ropa, comida y accesorios. El Mercado Soli, se pone los lunes y viernes de 3 p.m. a 10 p.m. se pone que se ponen frente a Soriana Solidaridad y por la rotonda de Elektra. Alguno dicen que este es uno de los mercados más grandes de Monterrey, pues abarca alrededor de 30 cuadras entre puestos grandes, chicos y los famosos "tirados". Por su tamaño, en este mercado vas a encontrar de todo un poco: calzado, objetos coleccionables, botanas, comidas corridas, prendas de ropa y hasta juguetes. Sus puestos de comida se enfocan en comida regional como: tacos y tortas ahogadas, tacos de carmitas, sopes y empalmes de chicharrón, papa y frijol, gorditas de guisos caseros, pollo asado por pieza y en parrilladas (pollo, carne y salchicha) y hasta cabritos enteros. De botanas podrás encontrar papitas preparadas y a granel, elotes asados con mantequilla y otros aderezos, bolis, pan dulce y hasta las clásicas tostadas con salsa.





28. RÚTA DE CANTINAS

RUTA DE CANTINAS DE NUEVO LEÓN®



Salón Pezina

Hace 70 años un trabajador de Fundidora comenzó, con su jubilación, con su jubilación, desde un tejabán.

El Tradicional Salón Pezina inició su trayectoria hace siete décadas, fundado por Julián Pezina, una figura que encarna el espíritu de trabajo de Monterrey. Originalmente empleado en la Fundidora de Monterrey, el Sr. Pezina tomó la decisión de establecer este emblemático salón en la colonia Obrera, consolidando un espacio que se convertiría en un punto de referencia y tradición en la ciudad. Ubicado en José María Arteaga 2066, en el corazón de la colonia Obrera, el espacio que hoy ocupa el Salón Pezina comenzó de forma humilde. De 1947 a 1954, operó como un sencillo tejabán de madera, un proyecto inicial del fundador, Don Julián Pezina. En la actualidad, el Salón Pezina mantiene viva su esencia, operando como un auténtico oasis bohemio en la colonia Obrera.



El Nuevo Aguacate Bar

Cantina con historia: el alma tradicional de Nuevo León.

Ubicado en Monterrey, este bar de esquina tiene más de cuatro décadas de historia y sigue siendo punto de encuentro para regiomontanos, vecinos y amigos, todo gracias a su ambiente de cantina tradicional, la atención cercana y sus platillos con sazón casero como el cortadillo, el guacamole, su corte de t-bone y su milanesa empanizada, además de la botana con la que te reciben. El Nuevo Aguacate combina sazón casero con un ambiente que a transformado a esta cantina en un club privado entre conocidos gracias a los años de visitas de sus comensales que han establecido largas amistades.





Restaurant Bar Lontananza

Ruta de las cantinas. Un bar, un libro, un trago con Fidel Castro, 115 años de historia.

Frente al Mercado Juárez se encuentra el restaurant bar Lontananza, la cantina más antigua de todo Monterrey. Con fecha de 1910 algunos aseguran que incluso el mismísimo Fidel Castro y el boxeador profesional José "Mantequilla" Nápoles visitaron este lugar. Lontananza es un referente cultural y gastronómico para muchos locales, tanto así que incluso David Toscana, uno de los escritores regios más premiados y leídos, escribió un libro sobre este longevo lugar. Este restaurante bar cuenta con cinco platillos a la carta: machacado al gusto, chuletas de puerco, chuleton, cortadillo y atún. Además, a partir de medio día se sirve botana de cortesía, ya sean frijoles charros, taquitos de guiso, chicharrón, en conjunto con tostadas y salsa. En un horario de 9 a.m. a 9 p.m., Lontananza es un ejemplo de una cantina clásica donde cualquiera puede ir a beber una cerveza y platicar con amigos, o bien, disfrutar de un delicioso platillo casero.



Cervecería Saturno

Ruta de cantinas. Mojarrá frita con papas, chicharrón de Catán (sólo en temporada) y cheve todo el año desde 1972.

Sobre la calle Rafael Nájera 2730, en la colonia Fabriles del centro de Monterrey, se encuentra la Cervecería Saturno, una cantina antigua y muy sencilla. Desde 1972, Cervecería Saturno ha sido un lugar para beber y pasar el rato con los amigos o compadres. Aquí únicamente sirven un platillo: mojarra frita (entera o en postas) con papas y totopos, y dos salsas rojas: una picosa y una sin picante. Además, ofrecen chicharrón de Catán por temporadas (usualmente en primavera y verano). El local es modesto, similar a una cantina de barrio: algunas sillas y mesas blancas, paredes pintadas en azul claro y rosa. La barra de bebidas es un mueble sencillo de madera. Tienen dos zonas para estar, una al interior y una en una especie de terraza techada, cercana a la cocina y la zona de hieleras. De bebidas solo hay cervezas de marca Tecate light, Indio y Carta blanca, aunque eso sí, siempre están heladas. Muchos de sus comensales comentan que es un lugar de tradición y que la mojarra que preparan es en verdad deliciosa.



El Club del Maestro

El Nuevo Club del Maestro, una institución de la gastronomía de NL: sopa de mariscos, políticos destacados y celebridades locales.

Ubicado en la esquina de Manuel María de Llano y Mariano Escobedo, en el Centro de Monterrey, El Club del Maestro inició como un punto de encuentro privado para los docentes de la zona, donde disfrutaban de mariscos. Debido a su popularidad y demanda, el espacio se abrió primero al público masculino y, posteriormente, a toda la familia. En esta cantina se dice que asistían políticos importantes de Nuevo León, artistas de renombre como el Piporro y famosos gruperos de la localidad. En 2024, el establecimiento pasó a una nueva administración, dando origen a El Nuevo Club del Maestro. Esta transición trajo consigo una transformación al concepto "Mar y Tierra", ampliando su oferta gastronómica. El menú actual mantiene la tradición de la casa, destacada por sus 40 años de servir su emblemática Sopa de Mariscos. La oferta se extiende con platillos como Zaraza de cecina, Costilla Short Rib, costilla de puerco, chicharrón de rib eye y diversos cortes. Los comensales pueden complementar su experiencia con una selección de cervezas y bebidas.



Bar Nuevo Bristol

Bar Nuevo Bristol: más de 100 años de tradición en el centro de MTY.

Ahora llamado el Nuevo Bar Bristol lo encuentras en el centro de Monterrey.. El Bristol, inaugurado en 1924, ha sido tradicionalmente un punto de encuentro para trabajadores del sector industrial y clientes regulares que continúan la tradición. Es una cantina que conserva su toque clásico: una barra, abanicos de aspas y mesas alrededor de la barra. Antes, era famoso por su gran caldo de res. En 2021, tomó una nueva administración para continuar con el legado del Bristol y ahora es llamado Nuevo Bristol Rest-Bar. Hoy en día, ofrece buenas botanas y un menú que incluye tostadas de ceviche, atún o frijol, así como pollo en salsa y cócteles de ceviche. Además, sirven carne y pollo asado todos los días. Algunos recuerdan que, en el pasado, ofrecían un caldo de médula imperdible. Por supuesto, no pueden faltar la cerveza y un buen trago de tequila.





Bar Generoso

Más de 70 años de tradición, música en vivo, set de película y punto de encuentro de los trabajadores de fierro y acero.

La Cantina Generoso, ubicado en Félix U. Gómez desde 1957, debe su nombre a la abundancia de sus platillos, que incluyen carnes asadas y mariscos. El lugar era un punto de encuentro para los trabajadores de La Fundidora de Fierro y Acero de Monterrey, quienes también eran asiduos a sus tacos. Se convirtió en un lugar con leyenda porque se cuenta que en 1961, Lucio Peña, un conocido forajido de la región que operaba en pueblos como Doctor Coss, General Bravo y China, fue asesinado frente al bar "Generoso" en Monterrey, un suceso que quedó inmortalizado en un famoso corrido de Los Cadetes de Linares. Su historia también incluye una aparición en la pantalla grande en 1981, en la película Pistoleros Famosos, con Los Hermanos Almada y Álvaro Zermeño. Hoy en día, la cantina sigue ofreciendo carnes asadas, mariscos, bebidas y música en vivo. Aunque en el pasado opera 24 horas, sus horarios actuales son: lunes a jueves de 13:00 a 01:00 horas, viernes y sábados hasta las 02:00 horas, y domingos cierra a las 00:00 horas.



La Constancia

La Constancia, con más de 20 años, su asado de puerco y costilla de res hacen de esta siempre llena una nueva tradición.

La Constancia abrió sus puertas hace más de 20 años en el centro de Monterrey. Los regiomontanos la conocen por su sazón regional, su guacamole con tomate, las lentejas, tortillas tatemadas al momento, cortadillo de res, asado de puerco, hígado encebollado y la costilla de res al horno (disponible solo los jueves). Sus platillos se acompañan con arroz rojo, frijoles molidos y salsa roja. De beber ofrecen cervezas (claro que siempre están frías) como la XX Lager, Indio, Bohemia, Carta Blanca y refrescos. Sus platillo estrella es el asado de puerco, aunque la costilla al horno también es uno de los favoritos. Algunos dicen que la comida tiene un sabor "de abuelita", en otras palabras, un sabor casero y tradicional. Se ubica en la calle Santiago Tapia Ote. 958, col. Centro. Su arquitectura es antigua y rústica, su fachada es color mostaza con bordes en color rojo y no hay letrero que indique su nombre. Abren a partir de la 1:00 p.m. todos los días a excepción del domingo que están cerrados.



33. NOVEDADES RESTAURANTERAS

Novedades restauranteras de 2025 en Nuevo León. ¿Cuáles visitaste?

La oferta gastronómica en Nuevo León cada vez se vuelve más amplia, te compartimos algunos de los negocios que abrieron sus puertas en 2025.

**Native**

Cocina norestense con toques modernos.

**SPG****Reserva 85**

Cortes de carne premium.

**MTY SUR****Amaru**

Platillos y coctelería de autor.

**SPG****Matthew**

Cocina internacional inspirada en las vivencias de un fotógrafo de guerra.

**MTY SUR****Hacienda 1810**

Comida mexicana y coctelería.

**MTY****Atope**

Concepto español centrado en tapas, vinos y vermut.

**SPG****Anormal Gastro Bar**

Botanas y coctelería.

**SPG****Darth Coffe**

Inspirada en el universo de Star Wars.

**MTY PTE****La Reyna**

Tradición norestense.

**MTY SUR****Noshi**

Buffet de comida oriental.

**MTY SUR****La Madriguera Café**

Temática de Alicia en el país de las maravillas.

**MTY****Sublime Fine Dine**

Supper club temático.

**MTY****Le Fou Café Brasserie**

Cocina francesa.

**SPG****La Mia Trattoria Pizza**

Auténticas pizzas italianas.

**MTY****Sonic The Hedgehog Fast Dogs**

Basado en Sonic y los personajes de Sega.

**MTY SUR****Bocca**

Supper club con menú experimental.

**SPG**

**Polly Pocket Café**

Estética y ambientación de Polly Pocket.

**MTY
PTE****Porter Coffee**

Menú variado de café.

**MTY****Mala Hierba**

Café y sándwiches.

**MTY****Teo Tacos**

Parte de Teo Burgers.

**MTY
SUR****Dulce Fantasía**

Inspirado en Disney.

**MTY****Café Andrade Monterrey**

Desde Veracruz y de familia con tradición cafetalera.

**MTY
PTE****Sin Filtro**

Café en lata.

**Taquería Doble B**

Tacos de bistec.

**MTY
SUR****The Tales of Nook Nook**

Playhouse 'kid-friendly'.

**MTY****Café Bola de Oro**

Café directo de Veracruz.

**SPG****Lúo Latte**

Bebidas de matcha y enlatadas.

**SPG****Tacos Willy**

Tacos únicamente de rib eye.

**MTY
SUR****Ceria Café**

Café de especialidad.

**MTY****Lasslo**

Café clásicos y bebidas originales.

**SPG****Taquitos Casa Blanca**

Sabor de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

**SPG****Carnicería Estrella**

Tacos de 8 carnes diferentes.

**SPG**



Taquería Polanco
Tacos estilo CDMX.



SPG



Panier
Panadería artesanal.



SNN



Ensa Salad Bar
Especializado en ensaladas y bowls.



SPG



Velde
Desayunos y brunch.



SPG



Tacos Domingo
Taquería al carbón con toque árabe.



SPG



Un Clavadito
Barra de mariscos exclusiva.



SPG



Firehouse Subs
Cadena estadounidense de subs.

MTY
SUR

Poutine
Platillos basados en papas al estilo de Canadá.



MTY



Saltamonte
Boutique de galletas suaves.



SPG



B-side Izakaya
Bites japoneses y cocteles creativos.



SPG



Blak N' Blu
Hamburguesas y sándwiches.



MTY



Via Focolare
Restaurante especializado en focaccia.



SPG



Dunkin' Donuts
Clásicas donas estadounidenses.

MTY
SUR

Maranato
Propuesta casual de mariscos y ceviches.



SPG



Break & Brunch
Ensaladas y desayunos.



STA



Rustico's
Focaccias personalizadas.



SNN



Residente
Restaurant®
Books

Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar



¡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](https://www.instagram.com/residentemty) | [f/residentemx](https://www.facebook.com/residentemx)



Residente Restaurant Magazine

**41.
EN PORTADA:
LYTO**



En Portada

NEW

Lyto, La Evolución de la Hidratación Natural y el Bienestar

Dedicada a elevar la calidad de vida a través de la unión entre la ciencia y la naturaleza. Bajo la premisa de ofrecer “Hidratación Natural para el Alma”, **Lyto** busca satisfacer la creciente demanda de consumidores, tanto de nuevas generaciones como de perfiles maduros, que están migrando hacia un estilo de vida consciente, activo y libre de ingredientes artificiales.

Ademas de ofrecer hidratación 100% natural, su compromiso ecológico se materializa en el uso de envases con un aditivo orgánico que acelera la biodegradación natural del plástico, siendo el único producto en su tipo.

Su sabor original, denominado “**Fresh Citrus Lemonade**”, es una mezcla natural de extractos reales de limón, naranja, toronja, pepino, jengibre y hierbabuena.

La demanda de alimentos funcionales y saludables sigue en aumento, con un enfoque en la salud digestiva y la reducción de azúcar. El consumo de bebidas sin alcohol o con bajo contenido de alcohol está en crecimiento, mientras que las bebidas azucaradas son responsables de un porcentaje significativo de enfermedades cardiovasculares en México.

Lyto no es solo una bebida para atletas; es una solución de hidratación premium diseñada para un espectro universal que incluye desde creativos y profesionales de alto rendimiento hasta familias, niños y personas que buscan un balance real entre mente, cuerpo y alma.

@drinklyto

Lyto El mejor amigo de la comida.



Desde el amanecer —con tacos mañaneros, croissants y açaí bowls— hasta el mediodía entre cortes, cocina japonesa y sabores mediterráneos. Y por la noche, en la fiesta o frente al trompo. **Lyto®** acompaña cualquier comida.

Tal vez al principio no lo imagines, pero **Lyto®** es el acompañante perfecto en la mesa. Limpia el paladar y rehidrata de forma natural: sin azúcar, sin edulcorantes y sin sabores artificiales. Su perfil de limonada cítrica fresca, elaborado a partir de extractos naturales, realza los alimentos sin interferir.

Sin culpa, sin calorías y sin nada de lo malo de otras bebidas. Solo hidratación real y frescura natural.



Tu próxima experiencia inicia aquí

Esta es la guía para locales y visitantes que desean navegar la vibrante oferta de Nuevo León, garantizando que cada reserva se convierta en una experiencia memorable y cada descubrimiento en un nuevo favorito. Tu única preocupación será elegir qué se te antoja hoy entre las opciones calificadas por la comunidad.



47. DIRECTORIO RESTAURANERO



MEXICANA

Recomendaciones de comida mexicana en Nuevo León



Tatemate



Los Fresnos



Taki-ANDO



La Puntada



Cuerno



Botanero Moritas



Taquería Juárez



Los Toreados del Álamo



Divina Tierra



Vernáculo



La Torrada



El Jonuco



TACOS

Recomendaciones de tacos en Nuevo León



Doña Mary La Gritona



Kepasho Tec



Tacos Don Pancho



Cesar's Tacos



Tacos Villa de Santiago



Los Capri



Tacos Keyon



Tacos Atarantados



Taquería Orinoco



Tacos de la Cima



Los Tarascos



Los Tecatacos



COMFORT FOOD

Recomendaciones de comida comfort food en Nuevo León



Boston's Pizza



Mr. Brown



El Pollo Loco



Joker



Sierra Madre



Sonic Fast Dogs



Josephino's



Buchakas



Vancouver Wings



La Matraca



La Guarida



Gagootz



ITALIANA Y PIZZA

Recomendaciones de comida italiana y pizza en Nuevo León



Andolini



Incredible Pizza



Arlecchino



Ixteriolo's



Cantinetta



Mia Italia



Capricciosas



Napoli Pizza & Pasta



Chef Silvano



Pepe's Stonebaked Pizza



Il Cielo Italia



Via Ditalia

RGUÍANL



ORIENTAL

Recomendaciones de comida oriental en Nuevo León



Boru



Daisuke Karaoke



Izakaya Ryo



Jaipen



Kampai



Lijiang Maid Caffe



Señor Tanaka



Sushi Iwa



Señora Tanaka



Sushi Ninja



Yama-To



Yoko

RGUÍANL



INTERNACIONAL

Recomendaciones de comida internacional en Nuevo León



Animal



Barbie Dream Lounge



Cara de Vaca



Divina Carne



El Perla



Kebabes by Lahm



Los Mostos



Matthew



Maui



Nueve Fuegos



Pangea



Tenerías

R GUÍANL

TEC ZONA TEC

Recomendaciones de restaurantes de la zona Tec



Barra 22



El Chamalito



Palax



El Gaucho



Señor Latino



Catrinas Chilaquiles



Super Salads



Chili's



Flamante



Beer Saloon



Tabernabéu Sports Bar



Strikers Sports Joint

R GUÍANL

GPE ZONA SAN PEDRO

Recomendaciones de restaurantes en la zona de San Pedro



La Colonia



Sala de Despecho



Berryfull Açaí Lab



Manolín



Tortas Las Sevillanas



Chuga



Nectarworks



Aura Health Bar



Thai Thai



Casa Macro



Burger Nation



Tortas Bernal



56. NOTICIAS

NOTICIAS



Taquerías icónicas. En un carrito taquero, y desde 1958, Tacos Don Raúl son los mañaneros 'siempre-lenos' de zona Tec

Tacos Don Raúl una historia de trabajo y sabor.

Con una trayectoria que se remonta a 1958, este puesto de tacos es considerado legendario. Sus orígenes se encuentran a las afueras de la Fábrica La Ladrillera, donde era conocido como "Tacolandia". Posteriormente, se trasladó a la zona del Tecnológico de Monterrey (cerca de la Chevrolet en Garza Sada), y muchos clientes lo identificaron como Tacos Don Raúl. Actualmente, el puesto se ubica en el cruce de las calles Pirineos y Garza Sada, junto al OXXO y el Restaurante Moritas, donde el hijo de Don Raúl, Daniel, junto con Doña Juany y Doña Lupita atiende todas las mañanas. La constancia del negocio es notable: la familia continuó ofreciendo servicio durante eventos críticos como el Huracán Alex y el periodo de la pandemia. La especialidad del puesto son los tacos de deshebrada de res y cabeza de puerco, ambos guisos preparados de forma tradicional. Los tacos se sirven en tortilla de maíz (frita o suave) o en tortilla de harina tipo burrito, con una base de frijoles. La oferta se complementa con tortas de deshebrada o mixtas. Un elemento distintivo son sus salsas: una salsa verde de elaboración propia con receta reservada presentada en un bote de "Powerade" y una salsa roja tradicional.



¿Has probado la comida nórdica? Inmersos en tema Vikingo, estos dos lugares ofrecen chamorro, costillas y pierna de pavo ahumada entre otros

Aquí te mostramos dos restaurantes de comida Vikinga en Monterrey.

KOD Rustic Deli (MTY)

Kod, que significa "carne" en danés, es un restaurante familiar con una distintiva temática vikinga. La oferta gastronómica incluye especialidades como el chamorro de puerco, costillas, salchichas, tortas y una selección de cócteles, cerveza artesanal e hidromiel. Además de la comida, el establecimiento ofrece experiencias temáticas a la época, como la actividad de tiro con hacha y la posibilidad de celebrar bodas celtas. Kod se ubica en la Avenida Matehuala, en la colonia Mitras Centro, en Monterrey.

Ragnarok Restaurant Bar (MTY- GPE)

Con una trayectoria de más de cuatro años, este establecimiento ofrece un espacio de temática medieval en el centro de Monterrey. El ambiente es auténtico, con elementos que incluyen disfraces vikingos, armas medievales y maquillaje personalizado, todo dentro de una atmósfera familiar. Su menú se especializa en carnes ahumadas, destacando la costilla de res bañada con gravy de la casa, la pierna de pavo ahumada, las costillas baby back ahumadas y el tomahawk de res. La oferta de bebidas incluye hidromiel de barril de la casa. El concepto cuenta con tres sucursales ubicadas en el Centro de Monterrey, Cumbres y Guadalupe.

NOTICIAS



Taquerías icónicas. Tacos Javi, desde hace 30 años y con largas filas, son los favoritos en la zona poniente de Santa Catarina

Tacos de trompo, bistec y mixtos con una larga trayectoria en Santa Catarina. Los preferidos y los reconocidos por su trompo "bien doradito".

Tacos Javi está ubicado en la avenida Perimetral Norte en Santa Catarina. Esta taquería lleva 30 años sirviendo tacos y hamburguesas a los vecinos de la colonia. En su menú puedes encontrar los clásicos tacos de carne asada, trompo y la orden mixta. También venden hamburguesas de res, bistec y trompo, tacos de harina, e incluso tienen su plato light (carne asada con tostadas y rebanadas de aguacate). Las órdenes de tacos se acompañan de papas galeana y cebolla asada, cilantro, mucho limón y salsa verde y roja de la casa. Este negocio tiene dos formas de ofrecer sus tacos, su local en Perimetral Norte tiene servicio para llevar únicamente, mientras que en la calle de enfrente, Golfo de México, se ubica el comedor. Este espacio es amplio y casual, los clientes destacan que es muy cómodo comer ahí porque las órdenes llegan recién hechas. Lo más recomendado son los tacos mixtos, pues combina tanto el dorado característico del trompo como la sazón de su bistec.

Tacos Javi abre a partir de las 6 p.m. de martes a domingo y cierra a las 2 a.m. a excepción de los viernes y sábados que cierra a las 4 a.m.

Cultura restaurantera

NOTICIAS



Taquerías icónicas. No todas las grandes taquerías son de carne. El Viejo Marinero con más de 20 años sirve en NL tacos de mariscos estilo baja

Con más de 20 años en la zona Brisas encuentras al El Viejo Marinero.

El Viejo Marinero, una taquería de mariscos estilo Baja con más de 20 años en el mercado, se encuentra en la calle Puerto Topolobampo, en la colonia Las Brisas (a la altura de Lázaro Cárdenas, cerca de la Prepa Garza Lagüera). El Chef Jorge, con más de 25 años de experiencia, prepara mariscos frescos que incluyen tacos, tostadas y caldos. Sus especialidades son los tacos capeados de pescado y camarón, el camarón enchilado y el taco gobernador. En las tostadas resaltan el ceviche y el aguachile, platillos que también pueden solicitarse por litro para preparar en casa. El toque final lo dan sus salsas caseras de piña, mango, chipotle y la tradicional, que acompaña a las cebollitas moradas. Lo encuentras de lunes a domingo de 8:30 a.m. a 16:30 p.m.



Con más de 100 años de historia, las costillas de cerdo de Indio Azteca ya son "Platillo Icónico de Nuevo León"

Un platillo tradicional de la región del norte que con su sabor refleja la historia del centro de Monterrey.

Desde 2018, Residente entrega cada año el más alto reconocimiento restaurantero 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.

El Indio Azteca es uno de los lugares más antiguos de Monterrey. Con más de 100 años de haber sido fundado, aún conserva la tradición que por generaciones los ha distinguido como un referente de la cocina norestense y regiomontana. Su menú resume los sabores de siempre con el toque característico que durante los años ha permanecido presente en el paladar regio. Es este restaurante-cantina se reconocen a las Costillas de cerdo. Marinadas en un adobo de chile ancho con especias de la región y acompañado con papa, este platillo es la especialidad de Indio Azteca. Lo puedes pedir completo (700g) o a la mitad (320g).



Ruta de postres. 3 puestos de roles de canela con receta propia, producción artesanal y gran tamaño... que "se ponen cuando quieren"

Recientemente, los roles de canela se han vuelto populares en las panaderías de Nuevo León. Te presentamos tres puestos ambulantes con roles de canela grandes, esponjosos y de diferentes sabores únicamente para llevar.

Numam

Proyecto de repostería y panadería creado por estudiantes. Todos los viernes de 5 p.m. a 8 p.m. venden roles de canela en el Parque Cerradas de Anáhuac ubicado en el municipio de Escobedo. Horanean roles de cuatro sabores diferentes, original (únicamente glaseado), con remolino de nutella, con galleta lotus espolvoreada y con mermelada de fresa.

El Macarronero

En UVM Cumbres sobre la avenida Las Palmas, se ubica este puesto los lunes y viernes de 4 p.m. a 8 p.m. Su variedad de roles de canela incluye 16 toppings diferentes como chocolates (Snickers o Milky way), fruta picada (fresa, mora azul, manzana, mango), endulzantes (nutella, cajeta o crema) y galletas y dulces triturados (oreo, lotus, mazapán).

Munchirol

Ubicados Antonio Pisano #532 en Joyas de Anáhuac. Este emprendimiento vende roles de canela entre semana a partir de las 6 p.m. y sábados y domingos a partir de la 1 p.m. Ofrecen 12 sabores diferentes, entre ellos chocolates (Bubulubu, Ferrero, Milky way), frutas (durazno, fresa) y combinaciones (tortuga, dulce de leche y mermelada).

Cultura restaurantera

NOTICIAS



Chick'n Blues: el pollo empanizado por pieza al estilo Louisiana, con muffins que a la gente le encanta y siempre está lleno en zona Tec

En la colonia Florida se encuentra un lugar de pollo frito que se ha recomendado de boca en boca

Chick'n Blues trae el auténtico estilo cajún de Louisiana a Monterrey desde 2015. Inspirados por un viaje a ese estado, los fundadores Omar y Gabriela iniciaron con pocos recursos un local de comida para llevar ubicado en la calle José Alvarado, en la colonia Florida.

El pollo frito es la estrella de la casa, destacando por su empanizado de receta propia y distintiva. Entre sus opciones más solicitadas se encuentra el tender especial envuelto en queso y tocino. El menú se complementa con garniciones clásicas de la región: muffins (naturales, de elote o de queso con tocino), tenders, papas Louisiana, puré con gravy y ensalada de col. Debido a la popularidad de su pollo, se recomienda llegar a tiempo, ya que el producto suele agotarse rápidamente, aunque veas la fila larga el tiempo de tomar la orden y servir es rápida. Los encuentras de martes a sábados de 11:30 am a 15:30 pm.



Lo clásico con lo saludable, lo básico con lo 'chic': las Vegan Black Burgers de Sibau ya son "Platillo Icónico de NL"

Una forma distinta de disfrutar la clásica hamburguesa: saludable, vegana y con kétchup de chipotle de la casa.

Desde 2018, Residente entrega cada año el más alto reconocimiento restaurantero 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.

Sibau es un lugar que reúne la alta cocina y mixología para brindarte una experiencia gastronómica en toda la extensión de la palabra. Tiene distintos ambientes y espacios para otorgar versatilidad a sus visitantes, ofreciendo siempre una experiencia llena de placeres culinarios, atmosféricos y musicales. Aquí, la excelencia se muestra a través de sus platillos, bebidas e ingredientes. A la vista es un arte, al paladar es algo exelso. El platillo que se reconoce es Vegan Black Burgers, un conjunto de cuatro hamburguesas en pan negro. Su carne es vegana y viene acompañada de cebolla crujiente, lechuga y tomate. La kétchup de chipotle es una receta especial de la casa y puede servirse con chips crujientes de plátano.

NOTICIAS



Más de 400 snacks y bebidas auténticas de Japón en MTY y SNN: Akibara Xpress, la fascinación asiática no para en NL.

Los Tacos de la 15 Florida son una taquería familiar que comenzó a operar el 14 de octubre de 1981, marcando generaciones de estudiantes.

La especialidad de la casa es el taco de tortilla de harina grande servido sobre una cama de frijoles. El guiso más representativo es la deshebrada, aunque los guisos originales también incluían chicharrón y picadillo; posteriormente se agregaron papa y machacado. La taquería se distingue por su única salsa verde, muy representativa del lugar, servida junto con col y limón. Se piden por pieza porque los tacos son grandes y bien servidos. Lino comenta que su suegra ha mantenido el sabor auténtico de los guisos y los frijoles a lo largo de los años. El nos cuenta que el ingrediente secreto de su suegra y de la taquería es "mucho amor". Esta taquería fue bautizada por los propios estudiantes de la Preparatoria Número 15, ubicada justo enfrente, y el nombre se popularizó hasta volverse oficial. Durante la pandemia, un momento complicado para la humanidad, la taquería se convirtió en una parada obligatoria: las personas que acudían a vacunarse cerca del lugar se premiaban con unos buenos tacos de la 15. Su servicio es conocido por su rapidez, facilitado en gran parte por el uso de la tortilla de harina en el comal, lo cual es esencial para manejar las largas filas de estudiantes y comensales que acuden por recomendación. En este lugar, la tradición es comer de pie. recuerden que el pago sólo se acepta en efectivo. La taquería se encuentra en la Calle Álamo, frente a la Preparatoria 15 Florida.



Taquerías Icónicas. Desde 2002 y bajo el concepto de -haga su taco-, Tacos Nicho se ha consolidado como favorito de los Nicolaítas

El concepto "haga su taco" con más de 20 opciones de guisos lo encuentras en San Nicolás.

Tacos Nicho, ubicada su primer sucursal en Casa Blanca, San Nicolás de los Garza, fue fundado por Dionisio Reyes Olivares. El negocio comenzó en 2002 con un concepto tradicional de tacos y hamburguesas, pero evolucionó en 2013 hacia el popular formato "haga su taco" para almuerzos y comidas. Ofrecen una impresionante variedad de guisos, entre los que destacan clásicos como huevo con jamón, machacado, deshebrada, chicharrón de cachete y asado de puerco, además de especialidades como tripita de res, hígado encebollado, puntas de res a la mexicana, y costilla o chuletas de res en salsa molcajeteada. También tienen opciones como champiñones, frijoles y chiles rellenos de queso. Todos los tacos se sirven con tortillas de harina y maíz recién hechas.

Este establecimiento ofrece un menú variado que cubre todos los horarios, desde tacos mañaneros y almuerzos, hasta comidas y cenas con opciones que incluyen cortes tipo carne asada, hamburguesas y antojitos. Además de su sucursal inicial, el negocio ha expandido su presencia con cuatro ubicaciones adicionales en la Avenida Topo Chico, Parque Anáhuac, la calle Aldama en el centro de San Nicolás y la Avenida Juárez en Escobedo.

NOTICIAS



Los Boquiaches: una propuesta única de pan relleno de guisos que no es una empanada ni un sándwich.

Bolitas de pan con guisos que no son empanadas, ni arepas, son boquiaches.

Boquiaches es una original oferta culinaria que opera en la zona Valle Oriente desde 2011. El concepto central son los “boquiaches”, descritos como bocados de pan con relleno, cuya inspiración proviene de variaciones culturales como la rusa, venezolana, china, italiana y estadounidense, entre otras. Ofrecen una amplia variedad de rellenos que incluye chorizo, tocino, deshebrada, frijoles, barbacoa, salchicha polaca con queso, chicharrón, choriqueso, papitas, rajas, pizza, pesto, albañil y philadelphia.

Todos los boquiaches son horneados al momento; en caso de no encontrar un relleno disponible, el cliente puede solicitarlo y estará listo en 15 minutos. Adicionalmente, el restaurante ofrece otros platillos como chilaquiles, ensalada y sopa de tomate.



Por su creatividad, Elotes Galaxia gana el premio de snack del año por el municipio de San Nicolás.

En San Nicolás existen unos elotes que fueron premiados, aquí los conocerás.

Elotes Galaxias, su matriz está en Apodaca, cuentan con cinco sucursales repartidas en Nuevo León, son famosos por ser elotes extremadamente elaborados que incorporan una gran variedad de toppings como bacon bites, cacahuates, ajonjoli, carne, queso amarillo y chili, aderezos como parmesano, salsa Galaxia, morita, chipotle, jalapeño, salsa macha, entre otros. La marca, que ofrece desde los elotes colmillos, hasta charolas y vasos grandes cubiertos con queso, crema y aderezos innovadores como Cheetos Flamin' Hot, nachos o, incluso, carne asada.

La creatividad de sus elotes con carne asada les ha valido un notable éxito. Han ganado en la categoría de snacks al mejor restaurante del año, según la premiación de 2025 organizada por el IMPLADEM de la alcaldía de San Nicolás. Estos elotes también cuentan con nieves y smoothies, y pueden ir a tu evento.

Cultura
restaurantera

63. EN TENDENCIA: SALUDABLE

En tendencia: smoothies con proteína y jugos cold press.

Los health bars se especializan en bebidas y alimentos con superfoods y proteína para aumentar los niveles de energía y mejorar el rendimiento físico.

Hay varias formas de mantener una alimentación equilibrada y saludable, una de ellas es consumir productos con ingredientes de origen natural y con altos niveles de proteína, vitaminas y minerales. Los health bars son lugares en los que podrás encontrar una variedad de bebidas y platos sencillos que usan 'superfoods' y combinaciones con un perfil nutricional completo. Usualmente, estos espacios son puntos de reunión para la comunidad deportiva y aquellas personas interesadas en el bienestar integral, pues sus productos se enfocan en aumentar los niveles de energía y mejorar el rendimiento físico.

Las bebidas emblemáticas de los health bars son los licuados o smoothies con proteína y los jugos 'cold press' (prensados en frío), los cuales han ganado popularidad entre las personas que hacen ejercicio y cuidan su alimentación. Mientras los jugos pueden tener muchas combinaciones con propósitos especiales: desintoxicar, mejorar la digestión, aumentar las defensas, la proteína en polvo es un ingrediente versátil que permite mantener la masa muscular. Algunos nutriólogos incluso recomiendan consumir licuados de proteínas como una forma de complementar nuestras comidas o como alternativa de desayuno.

Uno de los grandes retos de la proteína, tanto de origen animal como vegetal, es su sabor fuerte. En los health bars los licuados con proteína se mezclan con otros ingredientes saludables para crear smoothies que cumplen su función nutricional y que sean disfrutables, así pues, encontraremos combinaciones que incluyen avena, yogur, nueces, frutos rojos, trozos de cacao y suplementos saborizados (matcha, fresa, chocolate, vainilla).



Coldpressed Clarity



Coldpressed Cougar



Jugo Antiviral



Yogour



Jugo de Jamaica



Smoothies Gratitude



Reishi



Chaga



Shiitake



Melen de León



Cordyceps



Cola de Pavo

Adaptógenos: los extractos de hongos, plantas y raíces que mejoran la salud de manera orgánica, ya llegaron a las cafeterías de NL

Las bebidas funcionales contienen adaptógenos para reducir el estrés, regular la digestión, mejorar la concentración o fortalecer el sistema inmune.

Los adaptógenos son ingredientes naturales que provienen de plantas, hongos y raíces. Las bebidas funcionales utilizan estas sustancias para crear mezclas que ayuden a reducir el estrés, disminuir la fatiga, aumentar la concentración y fortalecer el sistema inmune. Hay muchos tipos de adaptógenos, algunos de los más populares son: melena de león (mejora la memoria y concentración), cordyceps (reduce la fatiga), ashwagandha (favorece el descanso y reduce el estrés), rhodiola (aumenta la resistencia) y ginseng (aumenta la energía).

Algunas personas confunden los adaptógenos con sustancias dañinas, pero son inofensivos, sus bases vienen de la naturaleza e incluso varias de estas plantas se utilizan como remedios en la medicina alternativa china. Las bebidas con adaptógenos buscan proponer alternativas que equilibren nuestro cuerpo tanto a nivel físico como mental. A pesar de que se han cuestionado los beneficios reales de estas sustancias y se han señalado como efecto placebo, la mayoría de los hongos y raíces que se utilizan son una fuente de antioxidantes, lo cual nos puede ayudar a prevenir enfermedades y tener un sistema inmune sano. Claro que, antes de consumir adaptógenos de manera activa y recurrente, es necesario consultar con un experto en salud.

Por sus beneficios a la salud, hay cafeterías especializadas que han comenzado a incorporar a su menú bebidas adicionadas con adaptógenos.

Sí existe la pizza saludable y gluten free. Pizza a base de coliflor para comenzar con la dieta

La coliflor es una verdura baja en carbohidratos y alta en fibra. Esto lo hace uno de los alimentos sugeridos para seguir la dieta.

Una de las recomendaciones que hacen los nutricionistas para comer balanceado es incorporar la coliflor a nuestra dieta. La coliflor es una verdura con un perfil nutricional muy completo: tiene un bajo nivel de carbohidratos (en 100 gramos solo 5 gramos corresponden a los carbohidratos), alta cantidad de fibra (aproximadamente 3 gramos en 100 gramos), vitamina C y minerales como el potasio y el magnesio.

Las características de la coliflor han hecho que este vegetal sea utilizado para crear otro tipo de productos como chips, galletas y hasta arroz. Entre los alimentos hechos a base de coliflor está la masa para pizza. Esta masa se ha vuelto popular porque, aparte de contener más nutrientes, es más ligera, reduce la inflamación y conserva el mismo sabor que una masa tradicional (a base de trigo). Hay personas que incluso dicen que las diferencias entre ambos tipos de masa son casi imperceptibles.

La pizza con masa de coliflor resulta una opción saludable y equilibrada porque suele prepararse tanto con carnes (pollo, tocino, jamón) como vegetales (tomate, aceitunas, alcachofas, cebolla, pimientos). Además, dependiendo de los ingredientes, la pizza puede formar parte de diferentes dietas como la keto (con altas cantidades de proteínas) o la mediterránea (con enfoque en verduras). También es una alternativa para los vegetarianos y veganos, pues en varios restaurantes de Nuevo León puede pedirse con queso de origen vegetal.



Pizza Tocino



Pizza de Queso



Pizza Healthy



Pizza Essence



Pizza de Champiñones



Pizza 2 quesos



Hogaza



Baguette



Pan Integral



Bolillo



Pan de Muerto



Pan de Molde

Masa madre, la mezcla que puede tardar hasta 5 días en hacerse

La masa madre, una forma de preparar piezas de pan que, por su larga fermentación, son nutritivas y ligeras.

La masa madre, conocida como sourdough en inglés, es un fermento natural compuesto de harina y agua únicamente. A diferencia del pan industrializado, la elaboración de masa madre es un proceso lento y prolongado que puede tardar hasta más de 5 días. Para preparar masa madre la harina debe fermentarse con sus propias levaduras y bacterias probióticas, aquellas que son beneficiosas para la salud. Durante la fermentación suceden varias reacciones químicas y biológicas que hacen de esta masa una opción saludable, pues no contiene gluten, es de fácil digestión y tiene mayores cantidades de vitamina B.

Actualmente, las panaderías optan por hornear sus piezas con este tipo de masa por sus beneficios a la salud. Aunque esto parezca una moda reciente, algunos dicen que la elaboración de masa madre tiene miles de años y que comenzó en Egipto. Sea esto cierto o no, la masa madre ha llegado para quedarse, no sólo por ser un producto orgánico y nutritivo, sino también por su sabor y textura. El pan con masa madre tiene una corteza más crujiente, un sabor más profundo y aromático y una textura suave y esponjosa. También, lo podrás identificar por sus alveolos grandes, esas burbujas que se forman en la miga, en parte esto es lo que le da ese aspecto rústico.

Entre los beneficios de la masa madre destacan:

- Mayor nivel nutricional: alto en vitamina B y presencia de hierro, zinc y magnesio
- Libre de gluten y mejor digestión (evita la inflamación)
- Sin azúcar o con pocas cantidades (depende de la receta)
- Se conserva naturalmente, puede durar varios días en temperatura ambiente.

Puedes seguir la dieta incluso en puestos taqueros. Tacos en costra de queso: la opción keto que ya está disponible en las taquerías icónicas de Nuevo León

La dieta keto, el plan de alimentación popular que incluso llegó a las taquerías de toda la vida en Monterrey.

La dieta keto o cetogénica es un plan de alimentación que consiste en comer alimentos con altas cantidades de proteína y grasas, mientras reduce el consumo de carbohidratos y azúcares. El propósito de esta dieta es forzar al cuerpo a utilizar la grasa como energía en lugar de la glucosa que viene de las frutas, los granos y leguminosas. Las cetonas, un tipo de ácido producido por el hígado, son las encargadas de generar esta energía en nuestro cuerpo. Esta es una forma alternativa de "combustible" que se libera cuando el azúcar en la sangre disminuye. Así pues, cuando hacemos ayuno, nuestro cuerpo entra en un estado llamado cetosis, el proceso que trata de replicar la dieta keto.

Los productos keto se volvieron populares debido a su efectividad, pues como en la dieta keto la grasa se utiliza como energía, se vuelve más sencillo adelgazar. Si bien seguir este plan tiene sus beneficios, los expertos recomiendan no mantener este hábito por períodos prolongados de tiempo, en especial porque consumir grasa también puede aumentar nuestro nivel de colesterol. Dentro de los alimentos keto se encuentra la conocida costra de queso o chicharrón de queso. Esta es una opción para reemplazar la tortilla de maíz, uno de los carbohidratos base en nuestra alimentación.

La costra de queso es muy sencilla de preparar, consiste en colocar el queso de tu preferencia sobre un sartén o plancha y esperar a que el queso se funda y se dore. Las taquerías de Nuevo León ya se han sumado a esta iniciativa. Cada vez es más común encontrar en sus menús tacos de carne asada o trompo en costra de queso. Los beneficios de cambiar la tortilla por queso no sólo están directamente relacionados con la dieta keto, para algunas personas esta opción también produce mayor saciedad, por los nutrientes y proteínas del queso, y menor inflamación.



Arrachera



Bistec



Champiñones



Chuleta



Pollo



Trompo



74. INFOGRAFÍAS

7 panaderías en NL cuyo pan está elaborado con masa madre o 'sourdough'. ¿Las has probado?

La masa madre, conocida como sourdough en inglés, es un fermento natural compuesto de harina y agua únicamente. A diferencia del pan industrializado, la elaboración de masa madre es un proceso lento y prolongado que puede tardar hasta más de 5 días. Aquí te compartimos 7 panaderías que ofrecen pan elaborado con masa madre.



BOULE

Boule

Panadería. En Morelos #1037, centro de Monterrey. Hornean tanto pan salado como pan dulce con masa madre. Podrás encontrar hogazas y barras de pan de varios tipos: **centeno, campesino, multigrano, batard y el especial del día**.



Pan de Pan

Panadería. Con 3 ubicaciones en la ciudad. El pan en esta panadería se prepara con técnicas artesanales. Aquí podrás encontrar piezas elaboradas con masa madre como **boule chocolate y almendra, boule natural y boule aceitunas y nuez**.



BreAd

Panadería. En San Pedro y zona Tec. Es una de las panaderías más famosas por sus recetas de pan y café. Sus formas de hornear están inspiradas en la tradición europea y técnicas artesanales. Podrás encontrar **pan salado como campesino y pan dulce**.



Panier

Panadería. En Vista Hermosa y San Nicolás. Panier hornea pan elaborado con masa madre de sabores dulces y salados. Su variedad de pan incluye **pan de caja, pan de hamburguesa, baguettes, bolillos, conchas, empanadas, muffin, croissants rellenos, hojaldrados y roles de canela**.



Buena Semilla

Buena Semilla

Panadería. Ubicado en Prolongación Alfonso Reyes #419, Contray. Aquí podrás encontrar pan salado horneado con masa madre en forma de **hogaza y en barra de pan**, en cualquiera de sus presentaciones lo puedes pedir rebanado.



Masa Madre

Panadería. Ubicado en Lomas del Valle y Colorines, San Pedro. Esta panadería hornea pan artesanal al estilo europeo. Aquí el **pan salado y dulce** se preparan con masa madre. También aquí podrás encontrar envases de masa madre activa.



Cálida Panadería y Brunch

Panadería. En General Lázaro Garza Ayala #101, Juárez. Aquí, todas sus piezas de pan están hechas con masa madre y procesos de larga fermentación. De pan salado hornean **hogazas** y de pan dulce tienen **conchas, rol de canela, pan brioche, croissants, etc.**

Residente. Food&Drink Media

7 recomendaciones de tablas de charcutería de todos tamaños, precios, sabores e ingredientes para tus eventos

Una tabla de charcutería es una botana clásica para servirse en eventos. La receta es aparentemente sencilla: una colección de embutidos, quesos y otros bocadillos servidos al centro que se pueden acompañar con vino o alguna otra bebida. Te compartimos siete lugares para pedir tablas de quesos y carnes frías en San Pedro, Cumbres y Monterrey.



La Dulce Libélula

Repostería. Ubicado en Río Guadaluquivir #312-ote, Col. Del Valle, San Pedro. Aquí puedes encontrar tablas de charcutería con **queso brie**, queso manchego, pepperoni, salami, miel, galletas o pan, aceitunas y fruta de temporada.



Mantel y Servilleta

Charcutería. En Av. Humberto Lobo #512, San Pedro. Sus tablas llevan variedad de **quesos, jamón serrano, salami genovés y complementos como frutos secos y deshidratados y fruta fresca de temporada.** Para acompañar lleva galletas y puedes agregar vino.



LadelosQuesos.mx

Charcutería. Con su servicio en línea, Cumbres. Sus tablas se enfocan en diferentes sabores clásicos y dulces. La tabla incluye **jamón serrano, tomate cherry, salami, pesto, queso brie y queso cheddar, pan tostado con queso crema o galletas, aceitunas y fruta.**



Toledo Charcutería

Charcutería. Su servicio de catering es en línea, Monterrey. Puedes armar tu propia tabla escogiendo entre ingredientes como: **pepperoni, chorizo español, jamón serrano, jamón de pavo, queso gouda, queso mozzarella, queso cheddar, queso Brie, fresas, uvas e higos.**



Adef Eventos

Charcutería. Su servicio de catering es en línea, Monterrey. Las tablas se preparan con **queso cubicado, queso en rodajas, philadelphia con nueces, frutos secos, ate de membrillo, jamón serrano, frutas y aceitunas.**



La Tabla Bien

Charcutería. En cumbres 2do Sector, Monterrey. Sus tablas pueden ser de sabores diferentes: clásica, dulce, vegetariana y vegana, norteña y mixta. Utilizan ingredientes como **salami, chorizo, variedad de quesos, frutas frescas, aceitunas, jamón serrano, frutos secos y aderezos.**



Cocina artesana entre Tablas & Quesos

Catering. Con servicio en línea, Cumbres. Dedicado a botanas finas: **combinación de quesos, carnes frías, frutos secos, panes y hummus.** Las tablas incluyen ingredientes salados y dulces (pretzels bañados y bombones con chocolate).

Residente. Food&Drink Media

Deportes, simuladores y comfort food. 7 opciones de restaurantes con entretenimiento

Más allá de ser sports bars tradicionales, estos espacios proponen formas distintas de convivencia en ambientes que pueden ser tanto competitivos como relajados e informales. Aquí te compartimos 7 centros de entretenimiento con simuladores, canchas deportivas y comfort food para pasar el rato con los amigos y la familia.



Batbox

Sport Bar. En Metropolitan Center, San Pedro. Cuenta con cabinas de simulación de béisbol, disfruta de la transmisión de deportes en vivo. Pide comida estilo americana: **tenders, alitas, ensaladas, hot dogs, hamburguesas y pizza.**



Tee Zone -Sports Botanero

Sport Botanero. En Carretera Nacional, Enfocado en golf y simuladores de béisbol con diversidad de modos de juego. En su menú podrás encontrar **mariscos, pizza, hamburguesas, boneless, ensaladas, nachos** y hasta desayunos.



Mulligan's

Golf Bar Restaurant. Ubicado en Metropolitan Center, San Pedro. Es un espacio con diversas formas de entretenimiento basadas en golf. En su menú encontrarás **tacos, mariscos, cortes, pastel, pan de elote, cheesecake etc.**



Topgolf

Complejo Deportivo. Ubicado en San Pedro. Aquí podrás reservar un espacio para jugar, celebrar eventos e incluso organizar parrilladas (Topgolf). De comidas ofrecen, **boneless, nachos, flatbreads, tacos, hamburguesas, ensaladas** y combos para compartir.



Bowler

Juegos de Entrenamiento. Ubicado en Cumbres y San Pedro. Cuentan con simuladores de béisbol y de Fórmula 1, minigolf, billar y hasta salas de karaoke. En su menú ofrecen **papas fritas, nachos, dedos de queso, ensaladas, hamburguesas, tacos, postres, etc.**



Alboa

Boliche. En Fashion Drive, San Pedro. Aquí puedes jugar boliche, billar, futbolito y ping pong, ver partidos, escuchar presentaciones musicales en vivo. Su carta incluye **sándwiches, pizza, tacos, postres, botanas** para compartir y hasta tienen menú infantil.



Racing Reality

Simuladores. En Metropolitan Center, San Pedro. Encontrarás simuladores de carros de carreras con volantes, asientos especializados y visores VR. Su menú cuenta con **hamburguesas, boneless, sincronizadas, samplers, etc.**

Residente. Food&Drink Media

El asado de puerco, uno de los platillos más importantes del acervo de NL. Aquí las 7 opciones que nos recomendaron

En Nuevo León se estima que el asado de puerco tiene más de 300 años de antigüedad y que fue el primer platillo elaborado con carne de puerco en la región. Te compartimos siete restaurantes que ofrecen asado de puerco, que según nuestros lectores, tienen ese auténtico sabor tradicional.



Jared

Comida regional. Ubicado en Pº de las Américas 2521, Contry. Este lugar ofrece tacos, antojitos, parrilladas y guisados. También puedes mirar deportes aquí. Su **asado de puerco** es muy recomendado por su sabor tradicional y casero.



El Palmito

Comida regional. En Av. Eugenio Garza Sada #3973, Monterrey. Este restaurante ofrece cortes de carne, platillos a la parrilla y comida casera como caldo tlalpeño, milanesa de pollo y cortadillo de res. Uno de sus platillos más solicitados es el **asado de puerco**, el cual se sirve con arroz rojo y frijoles como guarnición.



Merendero Tino

Comida regional. Con cuatro ubicaciones. En su carta encontrarás caldos, platillos tradicionales, tacos, tortas y un menú especial para niños. El **asado de puerco** se puede pedir en media orden o en orden completa con frijoles y arroz.



Restaurant Capri

Comida regional. Con tres ubicaciones en la ciudad, Capri ofrece guisos tradicionales, entradas, almuerzos y recetas originales como el hígado encebollado sin cebolla o El almuerzo Don Pepe. Algunos dicen que el **asado de puerco** de este lugar es el mejor de todo México.



La Cabaña de Mamá

Antojitos. En Calle 4 #135, Jardines de Anáhuac, San Nicolás. Podrás encontrar caldos, almuerzos, platillos típicos (enchiladas, chalupitas), platos regionales (tacos, hamburguesa) y comidas con el "Sabor de mamá" una de sus especialidades es el **asado de puerco** de este lugar.



El Gusto de Puebla

Antojitos. En Lope de Vega 100, San Nicolás. Tienen más de 65 años de experiencia. En su menú podrás encontrar chiles en nogada (una de sus especialidades), platos preparados con mole poblano y antojitos. Entre sus platillos emblemáticos está el **asado de puerco**.



Mirador Restaurante

Comida regional. En Constitución 1257, Monterrey. En su menú incluye caldos, ensaladas, mariscos y cortes de carnes preparados. Su **asado de puerco** de 200 gramos se sirve como entrada, los comensales destacan su preparación y sabor.

Residente. Food&Drink Media

7 opciones de catering con todo incluido para que no batalles NADA en tus próximos eventos

Hay eventos, reuniones o momentos especiales que ameritan un menú elaborado o distinto a lo convencional. Te compartimos 7 opciones de catering con platillos variados y servicios de todo tipo.



La Almendra Catering

Catering. Ubicado en Monterrey. Tiene catering, loza, montajes, cristalería, tablas de **quesos, botanas (tapas, esquites, taquitos)** y comida estilo mexicana.



Buona Cucina

Catering. Está ubicado en San Pedro. Ofrece su servicio para corporativos, eventos sociales y para llevar. Entre sus opciones manejan **comida mediterránea, oriental, mexicana brochetas, botanas y hasta cazuelas**.



Apetit Catering & Store

Catering. Con varias sucursales en San Pedro y Centro de Monterrey. Es conocido por sus **charolas de bocadillos, sus lunch boxes, sus paquetes de sandwichitos (tanto salados como dulces) y sus mini pays con fruta**.



Veintiuno Catering

Catering. Ubicado en Monterrey. Este servicio de catering se especializa en eventos formales y elegantes. Cuentan con opciones de decoración, loza, barra de mixología. Podrás ordenar sus opciones predeterminadas como **ensalada, tablita de quesos, cremas, etc.**



Betabel Catering

Catering. Con varias ubicaciones. Especializados en coffee breaks (botanas y bocadillos), eventos y box lunch. Entre sus opciones tienen **comfort food, postres, guisos caseros y gourmets, plátanos asados, desayunos, cenas y bebidas**.



Che's Kitchen

Catering. Ubicado en San Pedro. Aquí podrás pedir servicio para eventos sociales y corporativos. Preparan los clásicos platillos de reuniones como **el sandwichón, lasañas, centros de carnes frías, paninis y pastas**.



Glorié Catering

Catering. Este se encuentra en Monterrey. Ofrecen catering a nivel privado, institucional y corporativo. Su variado menú de platillos que abarcan desde **botanas y tablas de charcutería hasta comfort food y parrilladas** para compartir.

R Residente. Food&Drink Media

residente.mx

Antojitos mexicanos en San Nicolás. 7 opciones tan solo en Las Puentes. ¿Los conocías?

Como los antojitos mexicanos siempre se antojan y nunca pasan de moda, te compartimos siete opciones de lugares para cenar las clásicas órdenes de enchiladas, flautas de res y tacos dorados en Las Puentes, San Nicolás.



Antojitos Mexicanos "Los Cuates"

Antojitos. En Sierra de credos, 15 sector. Además ofrecen sopes, tostadas, burritos y hamburguesas de res. Un platillo recomendado son **las enchiladas**.



Las Antojadas

Antojitos. En Av. Las Puentes 633, 5to sector, este lugar es muy pintoresco y con decoración mexicana. Ofrecen variedad de órdenes de tostadas, enchiladas, flautas y tacos. Los comensales recomiendan probar las **tostadas**.



Beto's Antojitos

Antojitos. En Av. Pico Bolívar #1001, 8o Sector. Venden órdenes de 5 piezas de enchiladas, flautas y tacos de deshebrada en maíz o harina. Los **taquitos de deshebrada** son lo más popular.



Antojitos Mamá Marthita

Antojitos. Ubicado en Av. Cordillera de los Andes 620, Residencial las Puentes. Esta es una casa adaptada para ser restaurante, podrás disfrutar de órdenes de enchiladas, flautas, tacos dorados, sopes, gorditas y tacos. Lo más solicitado son las **flautas doradas**.



Don Nico y Doña Cata

Antojitos. Ubicado C. Monte Olimpo 854A, Balcones de las Puentes. Aquí puedes cenar órdenes de 5 piezas de gorditas, tacos y tostadas, enchiladas y flautas. Además, puedes pedir orden mixta. Se sugiere probar las **tostadas de deshebrada**.



Las Enchiladax

Antojitos. Av. Las Puentes 775A, 6to Sector. Puedes probar órdenes de 5 piezas de enchiladas, flautas y tacos acompañadas de papitas guisadas, ensalada y chile. **El platillo favorito es la orden de enchiladas**.



Antojitos Carmelita

Antojitos. En Pablo VI 240, Villa las Puentes. Está ubicado en una cochera. Cuentan con servicio para llevar y para comer ahí. Venden órdenes de enchiladas, flautas, tacos de deshebrada, sopes y tostadas, hamburguesas y gorditas. Las preferidas son **las enchiladas**.

R Residente. Food&Drink Media

residente.mx

Lugares de crepas en la ciudad. ¿Los has probado?

A pesar de que no se tiene claro la historia del origen detrás de las crepas, actualmente la crepa es un platillo típico e icónico de Francia, de hecho, cada 2 de febrero, en el día de la Chandeleur (en español, Candelaria) se preparan crepas caseras para celebrar y atraer la buena suerte. Aquí te compartimos siete lugares para probar crepas en la ciudad.



La Crepe 73

Crepas. En Av. Simón Bolívar #253, Plaza Chepevera. Ofrecen 5 recetas de crepas saladas con jamón de pavo, jamón serrano o queso manchego, y puedes armar tu propia crepa dulce. Los comensales suelen pedir la crepa de **chocolate con frutos rojos**.



Brugge

Cafetería. Ubicado en San Pedro, Santa Catarina y zona Tec. En su menú tienen 7 crepas saladas diferentes y sus crepas dulces de Brugge están inspiradas en postres. La preferida es la **strawberry cheesecake**.



Ailleurs

Crepas. En San Pedro y Valle Oriente, dentro en las islas de estos centros comerciales. Puedes ordenar crepas dulces y saladas con receta de la casa o armar tu propia crepa. La crepa más pedida es la **Cataluña**.



Vanilla Sky

Crepas. En Rio Missouri #555, Punto Valle. Esta se encuentra en una isla dentro de Punto Valle. Se especializa en recetas originales tanto saladas y dulces, crepas de temporada. La más pedida es la crepa **Supersonic**.



Mon Paris

Restaurante. Con 4 ubicaciones en la ciudad, sus crepas se dividen en dos categorías, crepas clásicas y gourmets, tanto en presentación salada (18 opciones) como dulce (17 recetas). **La Georgette** es la más pedida.



La Petite Bretonne

Crepas. Ubicado en Av. Alfonso Reyes #255, Col. Contry Tesoro. Sus crepas saladas se sirven con papas a la francesa o ensalada sencilla y las crepas dulces incluye 20 recetas diferentes. La crepa estrella es **La Tatin** una crepa dulce.

Estrena hoy tu Kia y empieza a pagar en abril

Descubre bonos especiales y tasas preferenciales
este mes



VALLE ORIENTE

Av Lázaro Cárdenas 2506, 66269 San Pedro Garza García, Mty, N.L.
México.
Tel. 81 - 2085 - 4382



Ubicación



Lidera el camino,
conduce el futuro[®]



Conoce la experiencia virtual

**COMPRA AHORA Y EMPIEZA A PAGAR EN ABRIL
TU PRIMERA MENSUALIDAD
0% DE COMISIÓN POR APERTURA.***

**BONOS DE HASTA
\$45,000**

**TASAS ESPECIAL DESDE
Ó 11.84% SIN IVA**

Consulta los modelos participantes. Pago a partir de abril de 2026. Vigencia del 01 al 28 de febrero de 2026 en la República Mexicana.
Términos, condiciones y comisiones: kia.com

¿Ya eres parte de la familia Kia? Entonces también eres parte de Fidelity.
Conoce nuestro programa especial para clientes que buscan estrenar un nuevo KIA.
Escanea el QR y descubre Fidelity.



FESTIVAL *del* POZOLE

X

TATEMATE

DEL 26 DE ENERO A 28 DE FEBRERO



RSVP ☎ 8116 00 17 84
@tatematerestaurante



Plaza Gm3 Av. Manuel Gómez Morín 1105,
Carrazalejo, 66254, SPGG, NL.