



residente.mx



MONTERREY | FEB - MAR 2026

Toño Márquez
El chef que renovó
los mariscos en N.L.

Mariscos
5 formas distintas
de comerlos hoy



encuétranos en



CASA GARZA
MAYORISTAS PARA PROFESIONALES
EN ALIMENTOS



10° ANIVERSARIO

EL JONUCO

AUTÉNTICA COCINA REGIONAL

Mariano Abasolo 102A
Centro, Apodaca
Nuevo León, Mex.



☎ 81 3260 8870
📱 @eljonucomx
🕒 Reservas por opentable



En portada

Maggi Professional

TALENTO
Chef Antonio Márquez
@Muelle de al lado

IMPRESIÓN
Grafotec

Visita
residente.mx



FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR
Juan Carlos López

DIRECCIÓN COMERCIAL
Viridiana González

EDICIÓN Y DISEÑO
Nataly R. Vázquez

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE. (AÑO 11, No. 125, FEB.- MAR 2026). NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-05221373400-101. 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.

NORESTE GRILL®

Carnes & Salsas

NUESTRA MIXOLOGÍA



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 |

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

PUBLICIDAD

DIGITAL



 **tresesenta**
ESTRATEGIA DIGITAL

Estrategias digitales
para un crecimiento sostenible.



www.tresesenta.mx

® Residente Restaurant Magazine

CULTURA RESTAURANTERA





RESEÑA

Divina Carne

Esta churrascaría premium, ubicada en el tercer piso de Punto Valle, San Pedro, fusiona el arte de las espadas brasileñas con un diseño contemporáneo y una atmósfera elegante. La experiencia gira en torno a sus espadas de carne: cortes como Tomahawk, Porterhouse, Picaña y Rib Eye llegan directo a la mesa con un punto impecable y sabores intensos. En su Barra Divina se aprecian diversas ensaladas frescas, frutas, quesos, embutidos y una gran variedad de platillos fríos y calientes, ideales para acompañar los cortes o disfrutarlos como entrada ligera. Divina Carne cuenta con una cava de vinos especialmente cuidada y cócteles creativos que complementan muy bien la propuesta. El servicio cercano y los salones versátiles, pensados para cenas íntimas, reuniones de negocios y celebraciones, hacen de este lugar un destino gastronómico ineludible para quienes buscan calidad, sabor y ambiente sofisticado sin perder calidez.

DIVINA CARNE

BRAZILIAN STEAKHOUSE



SPGG (MTY)

Plaza Punto Valle, Río Missouri 555-3er Piso
Del Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.
(81) 4311 4000

CANCÚN

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

Cultura
restaurantera



SPG



RESTAURANT VIBES

Chapulín

@chapulinrest

Chapulín, en el Presidente InterContinental Monterrey, San Pedro, se presenta como un espacio de cocina mexicana contemporánea con un claro y evidente vibe de lounge elegante. Más que un restaurante tradicional, es un escenario donde mar, tierra y brasas se encuentran en un entorno íntimo, con iluminación tenue, música envolvente y una atmósfera perfecta para cenas lentas y copas compartidas.

Desde mariscos frescos, hasta sus cortes madurados, el mensaje es claro: referencia mexicana, ejecución precisa y una coc-telería clásica bien llevada. Es un lugar donde el norte se siente sofisticado, íntimo y con vocación de celebración, convirtiendo a Chapulín en una opción ideal para cenas románticas, reuniones ejecutivas o una noche de brindis entre amigos.



CHAPULÍN

MONTERREY



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

Cultura
restaurantera



5 RAZONES

Montejo Grill House

Cinco razones para probar
Montejo Grill House durante
este mes.

@montejohg

1. Innovación al hacer tu pedido

Realiza tus órdenes desde pantallas táctiles sin
moverte de tu sitio, con una experiencia rápida,
interactiva y muy moderna.

2. Mesero del futuro

Conoce a Roni y a Luna, dos meseros robot con
personalidad de gatito, que se encargan de llevarte
las bebidas y platillos directo a tu mesa, novedad
que no verás en cualquier lugar.

3. Auténtico sabor a rancho

Podrás disfrutar de platos clásicos elevados a otro
nivel, combina la modernidad con lo tradicional,
una propuesta que te conquistará desde el primer
bocado.

4. Menú secreto

Explora los manjares de la exclusividad en su menú,
con delicias como los Tacos Trufados, Empalmes
de Brisket o incluso una Pizza con Arrachera. Ideal
para quienes siempre buscan algo fuera de lo
común.

5. Sumerjete en su mixología

Su propuesta de mixología es una alquimia de
inventiva y texturas diseñada para elevar cada uno
de los sabores de su carta.

En Plaza Vía Puerta de Hierro

MONTEJO
EL BOTANERO DEL FUTURO

HAPPY HOUR

2x1

6PM A 8PM





5 RAZONES

Tatemate

Cinco razones para probar
Tatemate durante este mes.

@tatematerestaurante

1. Cocina innovadora

Destaca por su propuesta culinaria, dándole un giro contemporáneo a la cocina tradicional mexicana, mezclando sabores y combinaciones sorprendentes que deleitan a los paladares más exigentes.

2. Presentación

La atención al detalle en el emplatado convierte cada comida, desde el brunch hasta la cena, en una experiencia visual que complementa cada visita.

3. Experiencia y trayectoria

Con una sólida trayectoria que respalda su calidad, por su evolución de La Catarina a Tatemate, se refleja su compromiso constante con la excelencia y preservando su lugar en el corazón de los regios

4. Diversidad regional

Su menú celebra la diversidad regional de México, ofreciendo una amplia gama de platillos que representan lo mejor de cada rincón del país.

5. Ambiente acogedor

Su ambiente combina modernidad y calidez, creando el escenario perfecto para disfrutar de una comida memorable, invitando a los comensales a relajarse y disfrutar.



TATEMATE

R E S T A U R A N T E

AV. GÓMEZ MORÍN 1105
LOCAL 112, RESIDENCIAL
CHIPINQUE, SPGG.



+52 81 600 1784
@TATEMATERESTAURANTE
RESERVAS POR OPENTABLE



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.

Clásicos Regiomontanos



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 consideras que es un clásico regiomontano?”

1. Taquería Juárez
Antojitos

2. Manolín
Regional Mexicana

3. Botanero Moritas
Comida Regional

4. Tostadería Madero´s
Antojitos

5. Chili´s
Comfort Food



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 consideras que es un clásico regiomontano?”

1. Tacos de la Cima
Tacos

2. Chez Cocina Tradicional
Comida Mexicana Contemporáneo

3. Mariscos Don Arturo
Mariscos

4. Josephinos
Buffete

5. Tacos Don Pancho
Tacos



RUTA DE MERCADOS



MERCADO
PENITENCIARIA

Mercado Penitenciaría

Un mercado mañanero de fin de semana con variedad de comida dulce y salada.

El Mercadito de Penitenciaría es un mercado dominguero que se pone por la mañana en Av. Rodrigo Gómez, col. Valle Morelos, cerca de la estación del metro Penitenciaría. Algunos dicen que este es uno de los más grandes para visitar los fines de semana. Hay puestos, tirados y gente que vende en sus casas antes de llegar a la entrada del mercado. Entre los puestos de comida hay opciones dulces, saladas y botanas. Entre los platillos hay tamales, chiles capeados, gorditas bañadas, órdenes de tacos de trompo y bistec, tacos de barbacoa, pollo frito y chicharrón de pescado. La variedad dulce incluye puestos de churros, buñuelos, nueces garapiñadas a granel, pasteles (completos o por rebanada), roles de canela, pays y waffles con toppings y fruta. De botanas ofrecen elotes asados, dulces a granel, fruta y aguas frescas, y bollos gourmet de agua (pepino, tamarindo, mango) y de leche (mazapán, ferrero, coco). Incluso hay opciones veganas y vegetarianas, como el puesto de comida taiwanesa Mei Wei.

4REAL

ICON

MTY



MERCADO
DE LA
FELIPE CARRILLO

Mercado de la Felipe Carrillo

El mercado más extenso de Escobedo y de Nuevo León.

El Mercadito de la Felipe Carrillo (colonia INFONAVIT Felipe Carrillo Puerto en General Escobedo, Nuevo León) es reconocido como el mercado ambulante más extenso de Nuevo León. Este tianguis se instala los sábados después de las 4 de la tarde y se estima que su extensión alcanza aproximadamente dos kilómetros. Los puestos, conocidos localmente como "tiraditos", ofrecen una vasta oferta gastronómica que incluye enchiladas, churros, elotes asados, aguas frescas, bebidas rusas y aguas minerales, tostadas y duritos preparados, banderillas, pizzas, tortas, hamburguesas, tacos de guisados (con tortillas de maíz y harina recién hechas), tacos rojos, papas asadas, hasta comida coreana y sushi. La variedad se extiende a productos esenciales como frutas, verduras y huevo, así como a entretenimiento y comercio de artículos diversos: puestos de juegos (canicas, lotería), ropa de segunda mano, música y películas.

4REAL

ICON

ESC



Balcones de San Miguel

Algunos describen este mercado como “el lugar para ‘chacharear’ por las tardes y para cenar por las noches”.

Mercado Balcones de San Miguel, también conocido solamente como Balcones, abarca desde la Av. Ruiz Cortines hasta la calle Acapulco en Guadalupe. Tiene más de 25 años de ponerse en las mismas calles, y actualmente su extensión es de más de 20 cuadas, casi lo equivalente a 2 kilómetros de recorrido. El mercado es sabatino y comienza alrededor de las 5:00 p.m. hasta las 11:00 p.m., y según las personas de Guadalupe, este es uno de los mejores mercados de la zona, aunque eso sí, algunos dicen que es más caro a comparación de otros. De comida hay puestos de carne asada, tacos, tortas de pierna, hot dogs, hamburguesas, pollo asado, pizzas por rebanadas y brochetas de camarón. De botanas tienen elotes asados con variedad de toppings, conchitas con elote y papas y duritos preparados. Entre sus postres hay galletas estilo Nueva York, pays de queso, dulces típicos, algodón de azúcar, pasteles, bombones, fresas y plátanos con crema, hotcakes, mini donas y churros. También tienen aguas frescas, café, yukis y conos.



Mercado Plutarco

Un mercado con comida variada: tortas de pierna, hamburguesas, tacos de guisos, tostadas bañadas, elotes preparados y aguas frescas.

Mercado de la Plutarco también conocido como Mercado Plutarco se pone todos los lunes a partir de las 4:00 p.m. o 5:00 p.m. entre Av. Lincoln y Ruiz Cortines. Un punto de referencia es el centro de Distribución Coca-Cola, usualmente podrás encontrar el mercado en frente. Si bien, este mercado no es el más grande, sí es muy conocido por su oferta gastronómica. Además de las típicas y clásicas botanas como elotes asados, aguas frescas y tostielotes, el Mercado Plutarco es hogar de snacks icónicos de la región, tal es el caso de las tostadas bañadas con salsa de “El Cucharón” o “Las originales tostadas bañadas” que ya tiene más de 40 años ofreciendo sus productos. Otro ejemplo son los tacos “Son los Del Mercadito” que son recomendados por su guiso de asado y desde 2004 se dedican a ofrecer tacos grandes de harina o maíz en varios mercados de la ciudad. Hay personas que llegan al mercado a buscar alguna botana: uvas con chile, fresas con crema y mango picado con crema (una nueva moda en los mercados), hotcakes, pan dulce (como el de nata) y dulces varios.



Mercado Churubusco

Este mercado es conocido por tener objetos difíciles de conseguir y toda la herramienta y material de ferretería que puedas imaginar.

El mercado Churubusco, anteriormente conocido como “Puente del Papa” se ubica en la calle con su mismo nombre: Av. Churubusco en la colonia Fierro del centro de Monterrey. Este mercado solía ubicarse en el río Santa Catarina, por eso se llamaba Puente del Papa. Con la fuerza y magnitud de la lluvias del Huracán Alex en 2010, este lugar, junto con toda la mercancía en él, se fue con la corriente del río. La mayoría de los comerciantes optó por cambiarse de lugar a la unidad deportiva en Churubusco y así fue como nació este mercado. tienen gran variedad de comida, tanto para desayunar, comer o botanear. Entre las opciones encontrarás hotcakes, duritos, elotes preparados, nieves, aguas frescas que preparan al momento, smoothies, tacos de guisos, de barbacoa y carne asada, carnitas estilo Michoacán, menudo y hasta tostadas de ceviche, cóctel de mariscos. Nos recomendaron probar los camarones y los tacos.



Mercado Florida

Los mercados son el hogar de la gastronomía casera, callejera y local. En ellos puedes encontrar un sinfín de platillos y tipos de comida, desde tacos hasta un elaborado postre.

En la col. La Florida, Juventino Rosas con Capitán Mariano Azueta) Este popular mercado se ubica en el lote baldío a un lado de la Unidad de Rehabilitación Psiquiátrica. A pesar de su popularidad por la ropa de paca, dentro de este lugar hay una gran variedad de comida para degustar. Hot cakes, tacos de birria, jugos naturales, guisos, elotes preparados y antojitos. Un stand recomendado es el de los Tacos Ahogados de El Pollo. El mercado se pone los jueves y sábados de 8 a.m. a 2 p.m. y te puedes estacionar ahí mismo, en una sección del terreno baldío frente a la calle Juventino Rosas.





Mercado Tres Caminos

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

Mercadito Tres Caminos está ubicado entre la calle De la Primavera y la calle Fresa, en el municipio de Guadalupe. El mercado lleva ese nombre por la colonia en el que está: Tres Caminos y se pone todos los miércoles a partir de las 6:00 p.m. y hasta las 11:00 p.m. Este mercadito es uno de los más famosos en el municipio y a menudo es descrito como el mercado más grande de la zona, según los vendedores, hasta los visitan personas de otros municipios como San Nicolás y Santa Catarina. Tienen desde las clásicas botanas como elotes asados (con salsas y muchos toppings), tostitos preparados, tostadas bañadas, papitas con salsa y duritos, hasta pos-tres como pan dulce en miniatura, churros, fresas con crema, pay de queso y waffles con fruta. Para cenar ofrecen pizzas por rebanada, brochetas de carne y camarón, chicharrones y carnitas por kilo, tacos en harina y maíz, hot dogs, y antojitos mexicanos como tacos rojos, tacos a vapor y pozole. También tienen bebidas, aguas frescas y smoothies



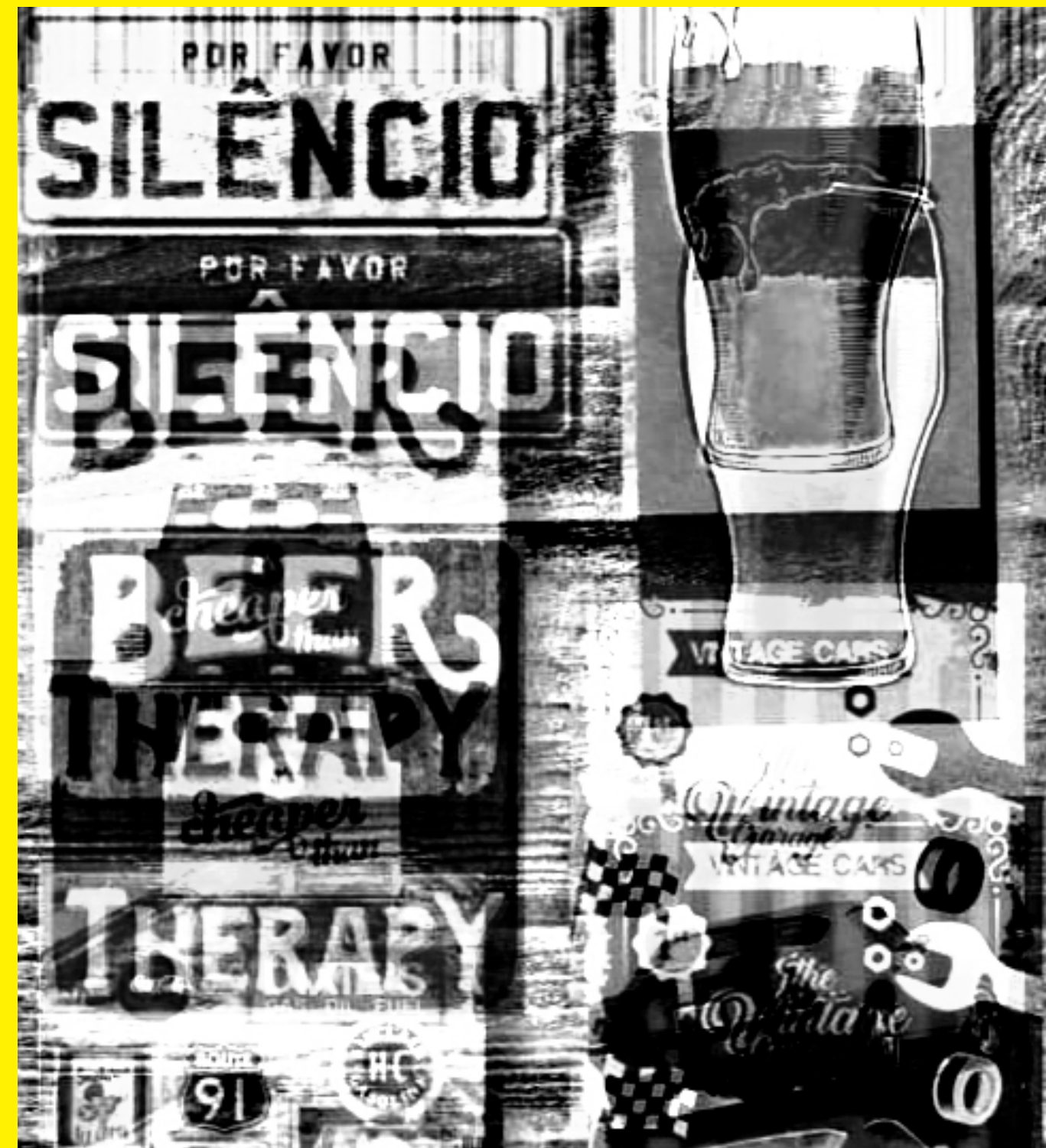
Mercado Astros

En Solidaridad hay mercaditos rodantes toda la semana, Astros es uno de los favoritos para visitar de otros municipios.

Mercado Astros es un mercado rodante sabatino que comienza alrededor de las 3:00 p.m. y terminar rumbo a las 10:00 p.m. Este mercadito se ubica entre los límites de Monterrey y Escobedo en el Barrio Santa Isabel. La zona de Solidaridad es muy conocida por tener mercados rodantes durante toda la semana, Astros es uno de los favoritos para visitar por su variedad de ropa y accesorios a precios accesibles. Los visitantes frecuentes suelen decir que “se te pegan los antojos”. Entre su variedad de comida hay elotes preparados y asados, churros, aguas de frutas, mini pan de canasta (venta por pieza), quesadillas, enchiladas, cakepops y cupcakes, pizza, tacos de guisos, gorditas, marquesitas, smoothies, banderillas, fruta enchilada, hotcakes con cajeta miel lechera y frutas. También podrás encontrar comida de otros estados como el turrón al estilo Guadalajara que es un dulce tradicional de color rosa con una textura esponjosa y chiclosa, tacos al estilo Tlaquepaque y los clásicos tamales veracruzanos.



RUTA DE CANTINAS





Club del Transportista

Con más de 50 años, ya abrió sus puertas al público general. Sopa de fideo y zaraza: ¡a la hora de comida hay que reservar!

El Club del Transportista se ubica en la calle Héroes de 47 #513 en la colonia Centro de Monterrey. Su fachada es similar a la de una casa, muros blancos, decorado naranja y las clásicas ventanas enrejadas. Esta cantina, ahora restaurant bar, cuenta la historia de los transportistas de Nuevo León como los Treviño o la familia Martínez Montemayor. El Club del Transportista llegó a tener 50 socios, actualmente solo quedan dos miembros originales vivos y el espacio está a cargo de los hijos y las familias de ellos. Si bien el restaurante fue exclusivo durante muchos años, en 2022 abrió sus puertas al público general. Este es un local destinado 100% para adultos y es un lugar ameno para convivir y platicar. Luis nos platicó que su público más fuerte son los hombres, en aproximado un 80% de los clientes, pero que cualquiera, siempre y cuando sea mayor de edad, es bienvenido. Aquí no sólo vas a encontrar una ambiente tradicional, también vas a poder probar un menú regional auténtico.

ICON

YUM

MTY



Bar Centenario

Bar Centenario: anteriormente El Bar Puentes frente a la Universidad Metropolitana, música de rocola, y cerveza de barril Indio y Tecate.

El Bar Centenario, también conocido como Bar Nuevo Centenario, tiene aproximadamente 11 años en el centro de la ciudad. Está ubicado entre las calles Ruperto Martínez y Zaragoza, frente a la Universidad Metropolitana de Monterrey. Su arquitectura es no-restense y de antaño, pues anteriormente este lugar fue sede de El Bar Puentes, una cantina muy popular en los años noventa. Algunos clientes frecuentes de El Bar Puentes mencionan que casi era rutina pasar la noche ahí después de salir de “La Metro”. Aquí, la botana son totopos y salsa casera. Su menú incluye platillos regionales como tacos de tinga, entomata-das, frijoles charros, discada y los viernes ofrecen carne asada. El fuerte de esta cantina son sus bebidas, es una de las pocos bares que tienen cerveza de barril marca Indio y Tecate. La cerveza siempre está muy fría, con la cantidad exacta de espuma y la puedes pedir en tarro o en jarra. También ofrecen tragos de mezcal, tequila, brandy y bebidas preparadas como vampiros, palomas y clamatos.

ICON

MTY



Indio Azteca

Botanas, música y vasos de cerveza, la combinación perfecta para conversar con amigos y disfrutar la noche en el centro de Monterrey.

En 1920 este restaurante-cantina abrió sus puertas y desde entonces se ha convertido en un espacio para la convivencia exclusivamente entre hombres. Aquí puedes encontrar tacos y guisados, queso fundido, platillos de res, pollo e incluso carnitas de atún y salmón cantinero. La carne adobada de cerdo es su especialidad. Como en toda cantina tradicional las bebidas no pueden faltar, en su menú hay de todo, cerveza, vino, tequila, mezcal, aguardiente, whiskey, vodka y brandy.

MTY



El Zacatecas Bar

En el centro de la ciudad hay varias cantinas icónicas, ¡algunas incluso superan los 80 años!

Una cantina de 1949 con un ambiente ideal para la convivencia de todo tipo y para disfrutar del sabor de la cocina del norte. Sopa de fideo, chalupas, cortadillo de res, higaditos de puerco, tortillas a la brasas para acompañar, el costillar de puerco (¡su platillo icónico y especial!) y de postre un pan de elote calentito con cajeta y nuez. Un sabor delicioso que se complementa con un vaso de cerveza bien fría.

MTY



Ranas Bar

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

El lugar que combina la música y los deportes con la camaradería y la bebida desde 1977. Su menú de botanas, caldo de cola de res, hamburguesas, hot dogs, boneless y carne asada, más su variedad de cervezas frías, es el combo perfecto para disfrutar con los amigos y compadres los partidos deportivos. Si lo tuyo es la música en vivo, también puedes asistir a sus noches de rock, de grupos bohemios y trovadores en su segundo piso.



Bar 1900

Bar 1900 la cantina de lujo en el Centro de Monterrey.

Ubicado en Melchor Ocampo 443, en el Centro de Monterrey, dentro del Gran Hotel Ancira, el Bar 1900 fue inaugurado en 1912 y es un espacio impregnado de historia. A través del tiempo, ha sido el punto de encuentro de intelectuales, artistas, escritores y pensadores. Su relevancia cultural fue reconocida en 1992, cuando se le otorgó la distinción de Monumento Artístico y Patrimonio Cultural de la Nación.



Bar El Progreso

Cantinas de Monterrey como El Progreso, lleva más de 80 años contando la vida una cerveza a la vez.

A una cuadra de la plaza de la Purísima y con más de 80 años en pie este bar es ideal para quienes buscan el encanto de lo simple y clásico, una cerveza bien fría, botana casera y el espíritu auténtico de una cantina de antaño.



Cervecería La Bolita

Cantina con historia: el alma tradicional de Nuevo León

Cervecería La Bolita se ubica en la coyuntura de las calles Modesto Arreola y Vicente Guerrero en el Centro de Monterrey, justo a un lado de otra cantina conocida como El Golpe. La fascinación por esta cantina no solo se debe a que es una de las más antiguas de la ciudad, si no que en su interior hay un fresco pintado a mano cuyo origen se desconoce completamente: nadie sabe qué representa, quién lo hizo, ni cuándo se pintó. De hecho, hasta se rumora que el mural ya estaba ahí cuando abrieron el bar. La cantina tiene aproximadamente 100 años, el personal y los clientes dicen que comenzó en 1920, aunque el dueño afirma que incluso fue desde antes. Aquí sólo encontrarás caguamas y cervezas bien frías y a precios bajos, pues no es la clásica cantina que sirve botana tradicional o cazuelas. Su ambiente es muy tranquilo, para la música tienen una rocola y también tienen pantallas en las que transmiten los juegos de fútbol. Esta cantina se llama La Bolita porque el dueño compró un boleto de lotería en un lugar con ese nombre.



LA CAVA[®]
LIQUOR WINE & BEER

NUEVA SUCURSAL CALZADA DEL VALLE

Calzada del Valle 406 int. 6, 7, 8 y 9. 66220. San Pedro Garza García. Nuevo León.

¡VISÍTANOS!

VALLE · CONCORDIA · REVOLUCIÓN · ANÁHUAC · BERNARDO REYES



@lacavamty



☎ 813 402 1234
☎ 818 378 5901

® Residente Restaurant Magazine

NOVEDADES RESTAURANTERAS



EN TENDENCIA

Novedades restauranteras

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



FIREHOUSE SUBS

Esta cadena de Florida abrió sus primeras tres sucursales el año pasado (Paseo Tec, Paseo La Fe, Misiones). Su plan es continuar abriendo sucursales en puntos estratégicos alrededor de toda la ciudad. A la carta podrás pedir 13 subs diferentes, divididos en receta Insignia, Clásica e Irresistible, que se sirven en combo con papas fritas y refresco.



NEW

MTY



EL TIFÓN RESTAURANTE

En Ignacio López Rayón #724, Centro de Monterrey este negocio enfocado en las comidas corridas para comer ahí o para llevar. El plato cuesta \$165 pesos e incluye 2 guarniciones, crema del día o caldo y una bebida que puede ser agua de sabor o refresco. También ofrecen servicio de barra de ensaladas con más de 10 complementos diferentes. Cuentan con algunos lugares de estacionamiento.



NEW

MTY



JIN WAN

Ubicado en Av. Miguel Alemán #1000, Apodaca. Este buffet de comida oriental se encuentra rumbo el camino al aeropuerto. Su estética es al estilo del street style de Hong Kong, en las paredes hay muchos posters de colores y letreros con luces de neón. El costo del buffet es de \$199 pesos y podrás escoger guisos orientales, fideos, rollos, ramen y verduras. También cuentan con máquina para servir helado con toppings.



NEW

APO



TAZA MÍA

En Plaza Berneses, San Nicolás. Este café además de servir bebidas y algunos platillos como croissants, crepas y conchas de masa madre, tiene juegos de mesa, libros y rompecabezas para pasar el rato. Entre su variedad de pan dulce tienen galletas estilo Nueva York, muffins y roles de canela. De bebidas ofrecen espresso, lattes, capuccino, matcha, taro y chocolate frío o caliente.



NEW

SNN



BERLANGA CAFÉ

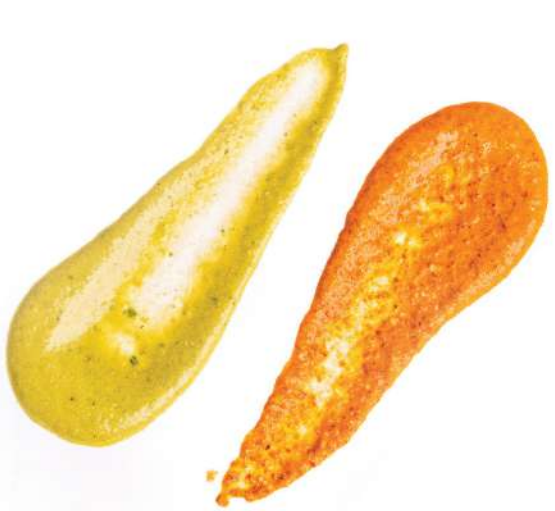
En Diego Díaz de Berlanga #1719, San Nicolás. Este lugar únicamente ofrece café, bagels y roles de canela para llevar. Propone una estética e identidad norteña, pues todo su menú se basa en ingredientes y elementos de la cultura del norte: Mandarin Tonic, Champurrado Latte, Bagel de carne seca, Avocado Toast con chicharrón y roles de canela con ralladura de naranja de Morelos. Además, como ambientación tienen música norteña.



NEW

SNN





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!

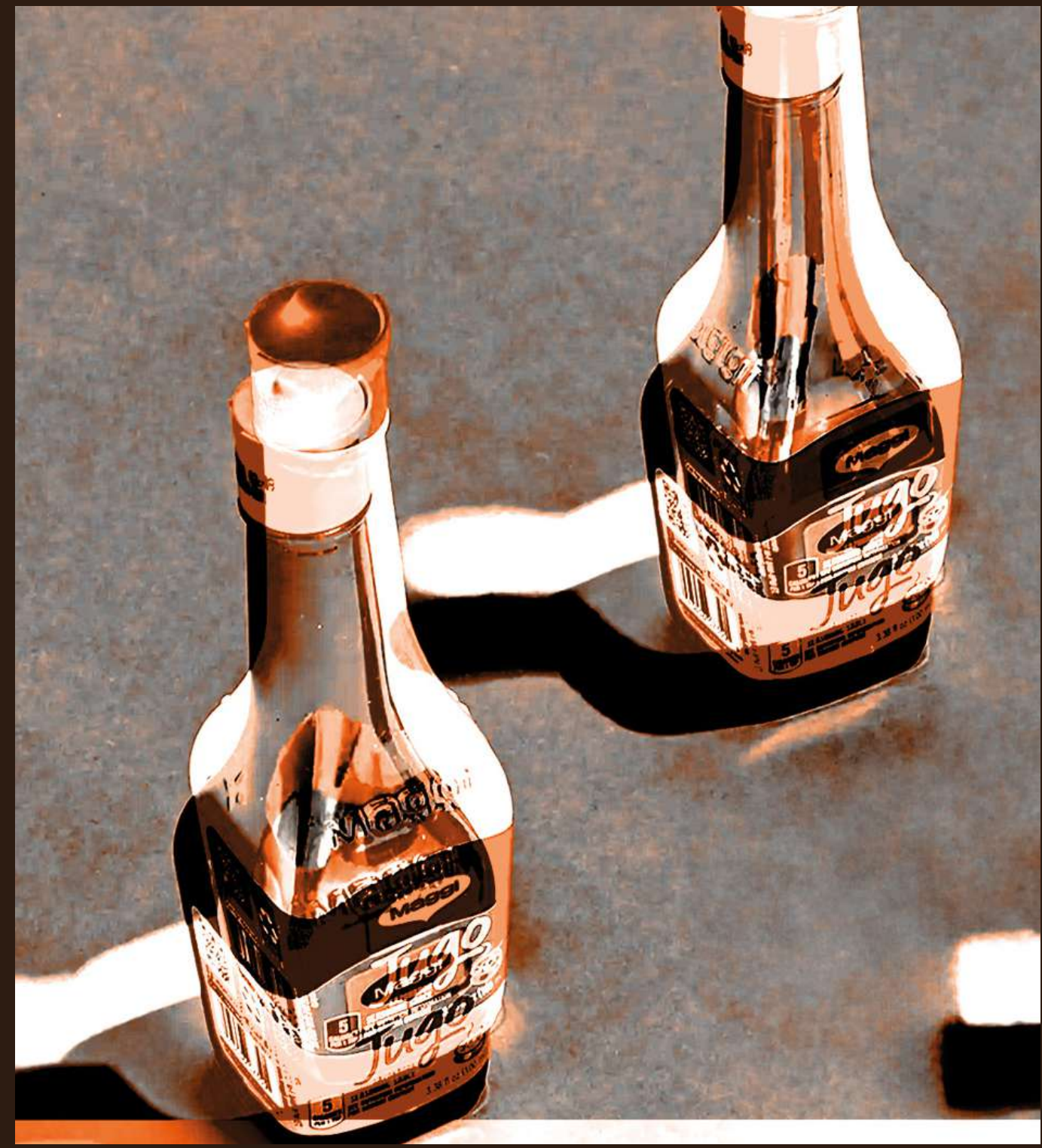
Pídalo al teléfono: (81) 8044 9800
o en www.residente.mx

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares
[@residentemty](#) | [f residentemx](#)

Residente Restaurant Magazine

EN PORTADA: MAGGI



En portada

En Portada

NEW

Maggi® Soya: El Aliado Ideal para tu negocio

En el dinámico mundo de los centros de consumo, **Maggi® Soya** de **Nestlé Professional** se posiciona como un indispensable para elevar la experiencia gastronómica.

Este sazonador líquido, listo para usarse sin preparación adicional, te ofrece un sabor intenso y equilibrado con notas umami que realzan perfectamente platillos orientales, mariscos, carnes, aves, vegetales, arroces y más. Sin colorantes artificiales, garantiza un producto natural y versátil, ideal para menús variados en hoteles, restaurantes y comedores de alto volumen.

Su formato económico de 1.9 L rinde para banquetes masivos, optimizando costos y minimizando desperdicios en cocinas profesionales; incluso puede mezclarse con agua sin perder propiedades ni alterar su sabor auténtico, maximizando su

utilidad en operaciones intensas. Es un producto ¡100% mexicano! Está hecho con soya auténtica y, una vez abierto, se conserva a temperatura ambiente sin inconvenientes. **Maggi® Soya** ofrece esa consistencia profesional que deleita paladares exigentes y potencia sabores auténticos mientras optimiza tu eficiencia.

¡Solicita ya tu **Maggi® Soya** de 1.9 L. Encuéntrala en **@casagarzademy**! Su equipo te asesorará con la disponibilidad inmediata y tips exclusivos para tu negocio. ¡Eleva tu operación hoy!

@nestleprofessionalmx
@casagarzademy

SÁCALE JUGO A TUS PLATILLOS CON MAGGI® SOYA



SOYA

PRODUCTO HECHO de SOYA

- **Rinde hasta 100%**
sin sacrificar sabor
- **Fácil almacenamiento**
en cocina
- **Desarrollada para**
el paladar mexicano



Chef Antonio Márquez:

“Cuando te gusta no batallas tanto ni para el salario ni para los horarios”

Chef, en 40 años de trayectoria, ¿cómo describes el gusto que tienes por ser chef?

El gran tema que yo he entendido estos 60 años de vida y ya 40 cocinando es que este rollo es como un apostolado; esto es como la droga: si te gusta, ya valiste porque, aunque no te paguen, lo vas a hacer y eso es lo que muy poca gente entiende, ¿por qué lo haces? Pues es que te gusta y cuando te gusta no batallas tanto ni para el salario ni para los horarios.

Sabemos que eres un Chef “Cordon Bleu”, ¿Cómo fue tu experiencia estudiando en Francia?

Me aceptaron en Francia, me dijeron: “No, ya hay un lugar, pero vente, casi que mañana”. Entonces agarré mis chivas y me fui a Francia; yo tenía prácticamente 19 años. Estuve dos años ahí en Francia, y en Francia hice mi certificado de aptitud profesional, CAP.

¿Cuál es la diferencia de ser un chef en México y de ser un chef en Francia?

Es abismal, sí, y no es porque sea mala o buena, o más buena o mala; simplemente son métodos de trabajo. En Francia te enseñan a hacer, te enseñan a trabajar; acá en México y en Estados Unidos te enseñan a hacer recetas, que es una diferencia grandísima. El gran problema que tenemos aquí es que, como todo lo hacemos secuencial, entonces, por ejemplo, fondos y salsas básicas el primer semestre, pasan cuatro años y nunca volviste a hacer un fondo, nunca volviste a hacer una mayonesa, nunca volviste a hacer un huevo cocido.

¿Cuál fue tu trayectoria para llegar a dónde estás?

Haber entrado a Grupo Loredó fue buenísimo, porque les apoyé en hacer festivales gastronómicos en la cadena de restaurantes. Entonces me mandaban a Oaxaca, Morelia. Grupo Loredó, en ese entonces, tenía ocho restaurantes en el DF, y había uno muy grande y conocido que se llamaba El Caballo Bayo, que era un súper lugar. De ahí, me mandaban a Oaxaca, me iba a Chiapas, me iba a Veracruz, me iba a Michoacán... y entonces me mandaban a ciertos restaurantes. Nos traíamos productos y hacíamos el festival de Oaxaca, hacíamos el festival de cada uno de los estados en el DF. Para mí fue grandioso, y siempre estaré agradecido con la familia Loredó, porque de la cocina mexicana aprendí muchísimo.

¿Cuál es tu consejo a las nuevas generaciones que quieren ser chefs?

La verdad es que yo siempre les digo lo mismo: si realmente les gusta este rollo de la cocina, si de verdad les apasiona, entonces deben meterse a fondo. Les pregunto: ¿saben quién es René Redzepi?, ¿saben quién es Ferran Adrià?, ¿saben cuál es el restaurante más famoso del mundo en este momento, el número uno? Si esto les gusta, métanse de lleno en lo que les apasiona: vean videos, lean libros y revistas sobre el tema. Lo mejor que puedes hacer para que te vaya bien en tu carrera, es estar involucrado.

SIEMPRE
UANL

**Rodrigo
Medrano
Treviño**

**Estudiante Licenciatura
en Derecho**

**Mejor orador
concurso
Moot México**



DIRECTORIO RESTAURANTERO



ZONA TEC

R GUÍANL

Recomendaciones de restaurantes de la zona Tec



Barra 22



El Gaucho



Palax



Señor Latino



Beer Saloon



Flamante



El Chamalito



Strikers Sports Joint



Tabernabéu Sports Bar

SAN PEDRO

R GUÍANL

Recomendaciones de restaurantes en la zona de San Pedro



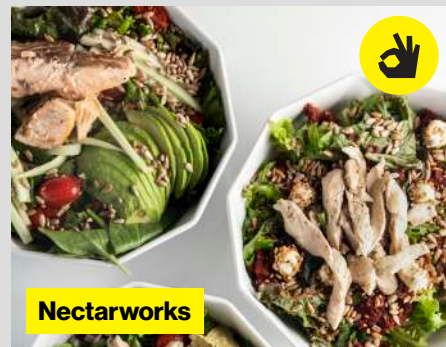
La Colonia



Daisuke Karaoke



Tortas Las Sevillanas



Nectarworks



Sala de Despecho



Chuga



Aura Health Bar



Tortas Bernal



Casa Macro

CUMBRES

 GUÍANL

Recomendaciones de restaurantes de la zona Cumbres



GUADALUPE

 GUÍANL

Recomendaciones de restaurantes en la zona de Guadalupe



MTY CENTRO

® GUÍANL

Recomendaciones de restaurantes de la zona Monterrey Centro



ZONA NORTE

® GUÍANL

Recomendaciones de restaurantes en la zona Norte



CARRETERA

R GUÍANL

Recomendaciones de restaurantes de la zona de Carretera



El Perla



Mirador Cola de Caballo



Los Agapantos



Mia Italia



Botanero Limón



Gajo Cocina



Mariscos Don Arturo



Restaurante La Casona



Butcher's Steak Joint

SAN NICÓLAS

R GUÍANL

Recomendaciones de restaurantes en la zona de San Nicolás



Sushi Ninja



Mr. Brown



Manolín



Capricciosas



Tacos Atarantados



Izakaya Ryo



Divina Tierra

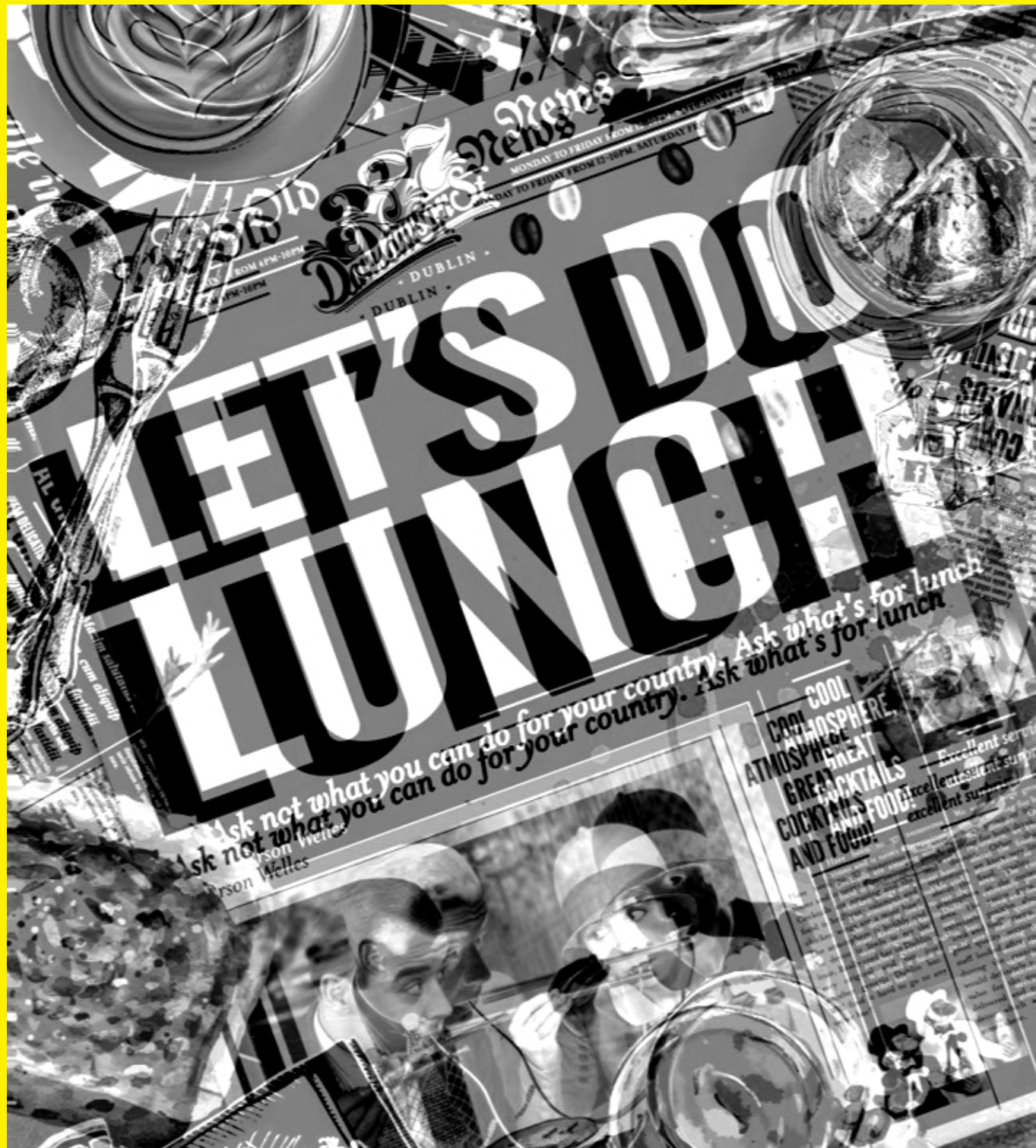


Taquería Juárez



La Isla

NOTICIAS



residente.mx

NOTICIAS



Una receta de hace más de 70 años, las gorditas de chicharrón en salsa verde de Doña Tota 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. Doña Tota tiene más de 70 años en el mercado. Es la cadena de gorditas más grande y con múltiples ubicaciones en México y Estados Unidos. Su menú se centra en las gorditas, aunque también ofrece chilaquiles, tortas y burritos con más de 26 guisos a elegir. Estas gorditas son cocinadas al momento y servidas calientes, lo que resalta su sabor y textura. El ambiente en Doña Tota es informal y acogedor, ideal para disfrutar de una comida rápida y deliciosa.

Las gorditas tienen sus raíces en la época prehispánica, donde existían tortillas gruesas llamadas “bombachitas” rellenas de diversos ingredientes. Con el tiempo, estas evolucionaron hasta encontrarse con el chicharrón de cerdo —piel y grasa frita popularizada tras la llegada de los españoles—. La unión de esta herencia con una salsa verde de tomatillo y chiles jalapeños o serranos dio vida a un ícono de nuestra cocina: la gordita de chicharrón en salsa verde.



Tostadas estilo “Siberia, receta sencilla y poderosa: una aportación fundamental a la gastronomía norestense.

En Monterrey, la Tostada Siberia es un platillo icónico, incluso hay algunos que afirman que es más representativa que el cabrito.

Hay platillos que cuentan historias, que te regresan a una calle, a una infancia o a un rincón específico de tu ciudad. En Monterrey, ese platillo es sin duda la Tostada Siberia. Una receta sencilla pero poderosa que, desde hace casi 80 años, ha dejado huella en la identidad regiomontana. Un platillo creado para el paso... que se quedó para siempre. Todo comenzó en 1946, cuando los hermanos Demetrio y Francisco Téllez, originarios de Puebla, abrieron un pequeño puesto llamado La Siberia del Norte en la calle Colegio Civil. Estaba justo frente a la Central de Autobuses, y su intención era clara: ofrecer una comida rápida, sabrosa y práctica para quienes venían o iban de viaje. Lo que nunca imaginaron es que estaban creando un ícono gastronómico que sobreviviría generaciones.

El nombre tiene algo de simbólico y algo de poético. Por un lado, evoca el paisaje de las montañas nevadas del estado, parecidas a las de la lejana Siberia. Por otro, refleja esa forma de comer sencilla y directa: sin cubiertos, sin reglas, como si se tratara de un alimento primitivo, rústico, esencial. La tostada de arriba, de hecho, sirve como “cuchara comestible”.

NOTICIAS



¿Antojo de un snack diferente? Aquí 4 opciones de snacks creativos y ‘monchosos’: duritos, elotes, tostilocos, nieves estilo Jalisco, y más.

Entre juegos de mesa, sabores sinaloenses y clásicos de la botana, estos lugares son ideales para un antojo.

Snackpoly (Monterrey)
Ofrece una amplia variedad de botanas y comida, además de contar con juegos de mesa para que los visitantes puedan disfrutar de un rato agradable y divertido. En su menú encuentras opciones como duritos, elotes, nachos, tostadas, tostitos, paletas, malteadas, nieves entre otras opciones.

Culichips (Monterrey)
Snack sinaloense, su menú incluye charochips (mezcla de camarón, carne seca, cacahuates y más), chimichangas, esquites, fresas con crema y tostilocos, todos con presentaciones que reflejan sus raíces sinaloenses, destacando por su sabor.

Mis Angeles Snack (Monterrey)
Su menú incluye tostitos preparados, nachos, conchitas, elotes en vaso y nieves estilo Jalisco, todos con porciones generosas. Los clientes destacan especialmente la calidad de las nieves.

Strauus Snack a tu Antojo(Monterrey, San Nicolás, Escobedo, Guadalupe y Apodaca)
Con varias sucursales en área metropolitana, es un snack reconocido por sus antojos, su menú incluye payletas de nuez, tortuga o oreo, troles, elotes preparados, tostitos con queso, fresas con crema, entre otras opciones, todos con porciones generosas.



La arrachera asada, preparada y sazonada al carbón, de Restaurant La Arrachera ya es “Platillo Icónico de Nuevo León”

Los comensales de La Arrachera, desde hace 30 años, describen su arrachera como un corte jugoso y muy suave.

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.

Restaurant La Arrachera cuenta con tres décadas de trayectoria en el municipio de Guadalupe, su compromiso es continuar enalteciendo la cultura de la carne asada en la región. Desde sus comienzos, las principales características de su menú han sido la calidad Angus en sus cortes asados al carbón y el buen sazón tanto de su variedad de tacos como de sus botanas. Cabe destacar que su ambiente es ideal para reuniones familiares y eventos. De este restaurante de carne se reconoce la arrachera asada como Platillo Icónico de Nuevo León. Los clientes a menudo la describen como jugosa, suave y de buen sabor. La arrachera es el corte más recomendado, ya sea en orden de carne individual (cebolla asada, frijoles a la charra, tortillas y salsas) o por kilo (cebolla asada, tortillas y salsas).

NOTICIAS



Pretzels suaves, grandes y recién hechos al estilo estadounidense: Auntie Anne’s llega a Monterrey con pretzels clásicos, minis, pretzel dogs y limonadas.

La receta de pretzels dorados y con mantequilla de Auntie Anne’s se ha mantenido igual por más de 30 años.

Auntie Anne’s inició en 1988, cuando Anne Beiler comenzó a vender pretzels recién horneados en un puesto en Pensilvania. Sus pretzels pronto se volvieron populares y actualmente ya cuenta con más de 2000 ubicaciones diferentes en el mundo. Una de ellas ahora es Monterrey.

El menú de esta franquicia es aparentemente sencillo: pretzels horneados al momento en diferentes presentaciones. De tamaño grande o clásicos tienen sabor original, con azúcar y canela, con almendras caramelizadas y pretzel con pepperoni. En forma de nuggets (diseñados para comerse de un bocado) podrás pedir originales, azúcar con canela y pizza. También ofrecen pretzel dogs de 18 centímetros y tamaño mini, y stix de queso crema. Para acompañar tus snacks puedes agregar alguno de sus 5 aderezos diferentes y bebidas como limonadas y café. La apertura de Auntie Anne’s en nuestra ciudad será el sábado 17 de enero en la planta baja de Galerías Monterrey. Los podrás encontrar en una isla con colores azules y amarillos. Sus horarios son de 10:30 a.m. a 9:00 p.m. entre semana y los fines de semana abre a las 10:00 a.m.



Comida italiana, cortes de carne, personajes en tamaño real, ambiente familiar y sables de luz: The Dark Side, el restaurante temático de Star Wars en MTY.

The Dark Side, un lugar inspirado en Star Wars, la popular saga de fantasía de los años 80.

The Dark Side tiene un ambiente familiar, su menú incluso tiene una sección especial para niños con 4 platillos y en cuestión de bebidas tiene pocas opciones con alcohol en comparación con otros restaurantes. La comida es estilo italiana: ensaladas, pastas, pizzas y entradas como carpaccio, brie horneado y ravioles. También tienen hamburguesas, empanadas, cortes de carne (picaña, tomahawk, arrachera) y postres. Todo en este lugar es temático:

- Los nombres de los platillos están inspirados en las películas como “Tomahawk Estrella de la muerte” o “Ensalada Skywalker”.
- La presentación de los alimentos es en vajilla alusiva como tablas de madera en forma del Halcón Milenario, vasos de ‘Stormtroopers’ y la hamburguesa se entrega con un barra o pulsera luminosa al centro para simular un sable de luz.
- La decoración es en color oscuro con iluminación de luces led de color azul y rojo en forma vertical para simular los sables de luz. Además tienen personajes en tamaño real y figuras en estanterías (cascos y muñecos).

Este lugar se ubica en el centro comercial Esfera en Carretera Nacional y abre de martes a domingo desde la 1:00 p.m. Cabe mencionar que el lugar está aprobado por el Star Wars Club de Monterrey, quienes ya organizar un evento dentro de sus instalaciones.

NOTICIAS



Comida española y paellas con sazón casero para comer ahí o para llevar: Las Paellas de Fermín y Galería de Paellas Dora Elsa.

En Nuevo León hay una oferta gastronómica muy amplia que abarca sabores internacionales: argentino, italiano, español, oriental, etc. Uno de los platillos españoles mejor conocidos en nuestra ciudad es la paella valenciana, pues es muy versátil: fácil de transportar, y se prepara en grandes cantidades. Aquí te compartimos dos restaurantes con paellas en San Pedro que ofrecen dos tipos de servicio, para llevar a tus reuniones y para comer ahí por el antojo.

Las Paellas de Fermín
(Bosques de Canadá 108, San Pedro)
Con 25 años de trayectoria. El restaurante de Don Fermín Oloriz Gomara se especializa en la gastronomía española, ofreciendo variantes de paella que van desde la Valenciana hasta la Marinera y la Negra. La carta se complementa con una selección de tapas, que incluyen pimientos de piquillo y pimientos de padrón. Su horario de atención es de lunes a sábado, de 1:00 p.m. a 10:00 p.m., y los domingos cierra a las 5:30 p.m.

Dora Elsa Galería de Paellas
(Av. Vasconcelos 202, San Pedro)
13 años de experiencia. El restaurante Dora Elsa ofrece una carta variada que incluye especialidades españolas, como la paella valenciana, los camarones al ajillo y la tortilla española, junto con platillos como la fideuá. La oferta se complementa con opciones mexicanas, incluyendo entomatadas y fajitas empanizadas. El restaurante ofrece servicio de menú ejecutivo, opciones para llevar y servicio en mesa. El horario de atención es de martes a domingo, de 11:00 a.m. a 5:30 p.m.



Dicen que el pollo frito coreano es más crujiente. ¿Será? Nuestros lectores nos recomendaron 3 opciones en Apodaca: Cocorico, Mama Chicken House y Dak Café.

El pollo frito coreano se caracteriza por estar empanizado en tempura y estar bañado en salsas muy variadas: soya, agrídulce, picante o queso.

Desde la llegada de Kia Motors en 2015 a Pesquería, han aparecido más y más restaurantes y lugares coreanos en Nuevo León. Entre la industria y la moda de la cultura coreana: k-pop y k-dramas, Apodaca se ha vuelto un municipio con una amplia variedad gastronómica que poco a poco llega a otros municipios como San Pedro y Monterrey Sur. Te compartimos tres restaurantes en Apodaca recomendados por nuestros lectores que ofrecen pollo frito.

Cocorico(Av. Miguel Alemán, Apodaca)
Con varias opciones, al natural, en salsa de soya con ajo, picante o Galbi (salsa agrídulce y decorado con cacahuete). El pollo frito coreano se sirve con nabo encurtido, salsa agrídulce y una guarnición de repollo con aderezo dulce.

Mama Chicken House (Plaza Altea Huinalá, Apodaca)
Lugar especializado en pollo frito, ya sea natural, agrídulce o con soja y ajo. El pollo puede ser con o sin hueso. Algunas personas dicen que ensalada de repollo de este lugar es deliciosa.

Dak Café(Plaza Koala, Apodaca)
Ofrecen pollo frito natural, con salsa dulce, con salsa picante y con miel y limón. También podrás mezclar sabores y pedir mitad y mitad. Puedes pedirlo con o sin hueso. Tienen servicio para llevar y para comer ahí.

NOTICIAS



The Urban Foodpark, el spot popular en SNN con música en vivo, ambiente familiar, eventos y comida de todo tipo: sushi, antojitos, hamburguesas, cervezas y más.

The Urban Foodpark es un parque de foodtrucks ubicada en Av. Juan Pablo II #600, San Nicolás. Como suele suceder en estos espacios amplios y al aire libre, Urban es un lugar que no solo ofrece una variedad amplia de comida, si no música en vivo y eventos especiales como las Noches de Lotería (completamente gratis y con la oportunidad de ganar premios) y los Jueves de Chavorrucos (música variada estilo texana, grupera, disco).

Aquí podrás cenar gorditas, sushi, hot dogs, hamburguesas, botanas como papas a la francesa, nachos y elotes preparados, tacos de trompo o carne asada, y comfort food como alitas, boneless y pizza. De tomar ofrecen refresco, aguas de sabores y también tienen un bar con bebidas preparadas con alcohol, cerveza, infusiones y malteadas. Entre sus restaurantes están: El secreto de la Patrona (antojitos mexicanos), Bambinos Hotchos (hot dogs, nachos y papa asada), Cangre Burgers (hamburguesas al carbón, tacos de carne asada y empalmes) y Ninjato Sushi (el lugar conocido por ofrecer rollos gigantes que pesan un kilo).

Están abiertos de martes a domingo en un horario de 6:00 p.m. a 12:00 a.m. Por el mal clima a veces suspenden las actividades, aunque la mayoría de las ocasiones los restaurantes sí ofrecen servicio con todo y lluvia o frío moderado. Cuenta con su propio estacionamiento y es gratuito. Algunos dicen que es importante llegar temprano, pues cuando hay eventos hay mucha gente y se pueden tardar en servir la comida.



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

La más reciente adición a los restaurantes temáticos de la ciudad: Draco, un restaurante que convierte la saga de Harry Potter en platos de comida y cócteles. Draco Wings & Ribs acaba de abrir sus puertas en el Centro de Monterrey, y así como el restaurante de Hello Kitty, el de Barbie o el de Star Wars, su propuesta es transformar un elemento de la cultura pop en gastronomía, en este caso el universo de Harry Potter. En Draco no sólo encontrarás algunos platillos de la película, como el clásico pastel de cumpleaños de Harry, si no también decoración alusiva (escobas, candelabros, estandartes de las casas de Hogwarts, la estación de tren) y disfraces como capas y sombreros.

Todos su platillos tienen nombres de personajes, encantamientos y sucesos relacionados a Hogwarts como papas muggle (papas fritas), basilisk boneless snack, trío de oro meal (boneless con 3 diferentes salsas y aderezos), leviosa y expelliarmus (hamburguesas de carne angus) y Malfoy (pizza estilo hawaiana de masa artesanal). También cuentan con malteadas (matalobos, multijugos, amortentia), cerveza de mantequilla y cócteles inspirados en las casas: Valor para Gryffindor, Ambición para Slytherin, Sabiduría para Ravenclaw, y Lealtad para Hufflepuff.

Este espacio cuenta con pantallas en las que proyectarán la película y, de acuerdo con sus redes, aquí también organizarán eventos y concursos en un futuro. Draco se ubica en la calle Arteaga #1500 en Monterrey Centro y su horario es de martes a jueves de 4:00 p.m. a 10:00 p.m. y el fin de semana es de 2:00 p.m. a 11:00 p.m.

RECETARIO



residente.mx

RECETAS



Tostadas que nutren, no que inflaman.

Por Mamá de Rocco

Descripción

Una combinación sencilla que se vuelve especial con un pequeño gesto final. El contraste dulce-umami transforma el plato y aporta antioxidantes naturales.

Porciones

1 porción

Tiempo

10 minutos

Ingredientes

Pan de masa madre - Queso de cabra natural - Salmón - Eneldo fresco - Aceite de oliva extra virgen - ½ cdta de miel con ajo negro

Preparación

1. Tostar una rebanada de pan de masa madre. **2.** Monta el queso sobre el pan tostado. **3.** Coloca el salmón y el eneldo. **4.** Agrega un hilo de aceite de oliva. **5.** Finaliza con un pequeño toque de miel con ajo negro.

@mamaderoccomexico



Salmón. Una receta rápida y fácil de seguir.

Por Chef Maggie Castillo para Recetario Residente

Descripción

Fundadora de la escuela de gastronomía Maggie Castillo Cooking Studio, soy amante de la buena cocina, el vino y la mixología, mi pasión es viajar explorando nuevas cocinas y sabores y compartir todas esas experiencias y conocimientos a través de talleres con mis alumnos y a través de mi servicio de catering. Lo que más disfruto es juntarme a cocinar con amigos y sentarme alrededor de una mesa a degustar las creaciones.

Porciones

3 porciones

Tiempo

5 - 10 minutos

Ingredientes

- 2 - 3 porciones de salmón con piel fresco - Sal y pimienta negra - Aceite vegetal

Preparación

1. En un sartén caliente con un poco de aceite vegetal coloca tus salmones en la parte de la piel y cocina hasta que visualmente esté cocido por la mitad. **2.** Posteriormente voltear para cocinar el otro lado hasta formar una costra crujiente. **3.** Coloca nuevamente el lado de la piel, baja tu fuego y tapa hasta cocinarlo por completo, el tiempo puede variar dependiendo del grosor de tus salmones. Aproximadamente 3 minutos.

@maggiecastillomx

RECETAS



Ceviche oriental de pepino. Por si no te gustan los mariscos.

Por Mariana Bahena para Recetario Residente

Descripción

Cofundador de los reconocidos restaurantes de mariscos Muelle 17 y Muelle de al lado. Es originario de Ciudad de México, pero tiene más de dos décadas viviendo en Monterrey. Estudió en Francia y ha trabajado en Los Ángeles, Cancún y Texas. Es chef corporativo de Los Muelles, La Bonne y Cinco Taco, en Dallas. También tiene una importante trayectoria como docente gastronómico.

Porciones

1 porción

Tiempo

10 minutos

Ingredientes

- Pepino - Limón - Chile serrano - Aceite de oliva - Aceite de ajonjolí - Cebolla morada - Ajonjolí tostado - Sal de mar

Preparación

1. Cortar el pepino con todo y cáscara en rodajas muy muy delgadas **2.** Cortar la cebolla en julianas **3.** Cortar el chile serrano en rodajas delgaditas **4.** Mezclar en un bowl, agregar limón exprimido, sal, oliva y aceite de ajonjolí **5.** Montar en un plato extendido, agregar para finalizar el ajonjolí tostado

@cenasamarillas



Esferas de salmón & queso crema, especial para tus invitados en tus reuniones.

Por Ricardo Torres López para Recetario Residente

Descripción

Ricardo Torres López Asesor Gastronómico para NatGeo. Conductor de Televisa Mty & Organizador de Eventos. Experiencia Orgásmica en cada Bocado.

Porciones

15 - 20 porciones

Tiempo

40 minutos

Ingredientes

1 barra de queso crema a temperatura ambiente (190 g). 100 g salmón ahumado. 1 manojo de cebollín picado finamente (40 g). 1 bolsita de empanizador tempura (155 g).

Preparación

1. Mezcla todos los ingredientes, y forma bolitas de 4 cm de diámetro aprox. **2.** Revuélcalas en harina, huevo y termina en el tempura; colócalas en una charola con papel encerado y hornea a 170°C por 35 min. **3.** Sirvelo con un toque de cebollín picado como decoración, acompañado de un aderezo y una salsa siracha.

@chefricardotorres

RECETAS



Aguachile de tomatillo. Preparado con chile morita y centro de rib eye holsteins ahumado.

Por Ricardo Cid para Recetario Residente

Descripción

En esta receta se demuestra la pasión por los ingredientes y preparaciones sencillas que conectan con los demás.

Porciones

1 porción

Tiempo

15 minutos

Ingredientes

- 300 gr de centro de rib eye Holsteins prime (se puede sustituir por black angus prime). - 1 tbs de salsa teriyaki. - 1/2 tsp de café molido de Chiapas. - 2 pz de pimienta Sichuan.

Preparación

1. Moler la pimienta en mortero y agregar la teriyaki y café , integrar y reservar. **2.** En una parrilla con carbón y mesquite, parrillar hasta llegar a término medio. **3.** Sacar el corte, picelear con la salsa preparada y regresar a la parrilla 1 min para servir en término pasadito de medio. **4.** Dejar reposar sin tapar y verificar sal. Después de 10 minutos filetear delegado y servir con el aguachile.

@rick.cid



Aguachile tropical de pescado. El auténtico sabor del mar en tu mesa.

Por Chantal Alonso para Recetario Residente

Descripción

Pescado en cubos marinado en limón, cerveza y jugo de piña para un equilibrio perfecto entre frescura, acidez y notas tropicales.

Porciones

1 porción

Tiempo

10 minutos

Ingredientes

- Piña natural. - Cerveza Spectra Principia. - Jugo de Limón. - Filete de Huachinango. - Pepino - Cebolla Morada. - Cilantro - Salsa Huichol Negra. - Chiltepin 3 pzas. - Pimienta y sal.

Preparación

1. Cortar en cubos el pescado, la piña natural y el pepino. **2.** Macerar en el jugo de limón, un poco de cerveza, jugo de piña, salsa huichol, sal y pimienta, el pescado y la fruta, sazonar al gusto.

@chefchantalalonso

RECETAS



Una experiencia del mar al alcance de tus manos.

Por PATOLOBO

Descripción

Estos rollos son perfectos para disfrutar con un toque de soya, como botana o platillo principal.

Porciones

1 porción

Tiempo

15 minutos

Ingredientes

- 350 gr. de camarón - Fideos de arroz - 1 barrita de Apio - 1 zanahoria - Cebollín - Cebolla - Aceite de oliva. - Alga Nori. - Papel de arroz. - Soya - Ajonjolí - Ajo en polvo. - Sal y pimienta.

Preparación

1. Cocina los fideos de arroz en agua hirviendo hasta que estén al dente. Escúrrelos y reserva. **2.** Coloca los camarones en un procesador de alimentos y muélelos junto con un poco de aceite de oliva hasta obtener una pasta. **3.** En un bowl grande, mezcla los fideos de arroz con el apio, la zanahoria, el cebollín y la cebolla. **4.** Sazona la mezcla con sal, ajo en polvo, pimienta y ajonjolí. **5.** Agrega la pasta de camarón y revuelve bien hasta integrar todos los ingredientes. **6.** Fríe hasta que el camarón esté completamente cocido, durante aproximadamente 5 a 7 minutos.

@patolobo



Rollitos de pepino, un desayuno sabroso que nutre.

Por Mamá de Rocco

Descripción

Simple, elegante, funcional. Perfecto para nutrirte sin pesadez. El salmón aporta omega 3, clave para la inflamación, cerebro y piel.

Porciones

1 porción

Tiempo

10 minutos

Ingredientes

- Láminas de pepino - Salmón natural - Aguacate - Limón - Sal con ajo negro

Preparación

1. Enrolla y sirve.

@mamaderoccomexico

EN TENDENCIA: MARISCOS



¿Buscas mariscos diferentes? Nuestra propuesta: platillos al estilo cajún, un aporte gastronómico de Luisiana con sabores intensos, condimentados y hasta picosos

El marisco no solo es fresco y cítrico, el estilo cajún utiliza especias como la cayena y la paprika para darle toques más “terrosos” y profundos a los platillos

En Luisiana, EE. UU. es muy popular comer mariscos al estilo cajún, una sazón que se caracteriza por usar especias con sabores intensos y picantes como la pimienta de cayena y la paprika. El sabor cajún se origina de los acadianos, un pueblo francés que se asentó al sur de Estados Unidos a finales del siglo XVIII debido a su expulsión del Imperio Británico. Al llegar a América, su cocina se adaptó a los ingredientes de la región, así pues, comenzaron a experimentar con los sabores de los platillos de los nativos americanos y la comunidad africana. Así pues, podemos decir que el cajún es un sabor que representa la fusión de varias tradiciones.

Todos los platillos cajún surgen de una comida rústica que, lejos de ser ostentosa, busca ser sencilla y lo más completa posible. De hecho, las especias y los ingredientes utilizados (en este caso los mariscos de río) son productos locales y fáciles de conseguir, y la mayoría de las preparaciones suceden en grandes ollas donde todo pueda caber sin necesidad de partir las piezas. Actualmente, en los restaurantes de mariscos estilo Luisiana, el ‘crawfish boil’, se sirve en bolsa llamada ‘Hot Bag’, lo que continúa con esta tradición de una comida combinada y revuelta con todo. Claro que, esta presentación, además de seguir con la costumbre, también permite que las salsas se integren bien y que los mariscos absorban el sabor de las especias.

En Nuevo León ya existen lugares que sirven este tipo de mariscos. Entre su oferta tienen los clásicos langostinos, camarones gigantes, mejillones, langostas enteras y cangrejo (ya sea de Alaska o cangrejo real, ambos distinguidos por su gran tamaño). Estos platillos suelen ir acompañados por elote troceado, papas y salchicha que también se bañan en la salsa cajún sazónada con cebolla, apio y pimientos. Usualmente, suelen tener salsas con diferente grado de picante, aunque aquí el picor no es cítrico sino más bien seco o terroso.



Camarones



Elotes



Salchichas



Papita Cambray



Mejillones



Langosta



Poke Veggie



Poke Spicy Tuna



King Poke



Poke Camarón



Poke Pollo



Quinoa Poke

El poke bowl: una ensalada fresca y ligera que combina vegetales y semillas con el pescado. En Nuevo León ya existen lugares en los que puedes armar un poke a tu gusto

El poke bowl, como lo conocemos hoy en día, es una fusión de la gastronomía hawaiana con la japonesa, por ello es común encontrarlos en la carta de restaurantes orientales

El poke es un plato hawaiano servido en frío que consiste, de manera muy simple, en una ensalada de pescado preparado en crudo con vegetales y algunas semillas. En hawaiano poke significa cortar, lo que hace alusión al proceso de desollar el pescado para incorporarlo al platillo. Los ingredientes tradicionales del poke incluyen pescado crudo, ya sea atún o pulpo, alga limu, nuez kukui y sal de mar. Este plato tenía el propósito de ser algo simple que pudiera prepararse rápido y que fuera sencillo de comer, pues quienes más solían consumirlo eran los pescadores.

La versión del poke que conocemos actualmente surge en los años setenta, cuando algunos japoneses migraron a Hawái para trabajar en las plantaciones de azúcar. Ellos trajeron consigo su sazón y comenzaron a agregar ingredientes a los platillos hawaianos, así los poke bowls empezaron a aderezarse con salsa de soja, a tener arroz como base y a usar otros mariscos como el salmón en cubos. También se incorporaron verduras como tomate, cebolla y pepino. Es por este mestizaje que ahora es común encontrar poke bowls en restaurantes orientales.

Alrededor del 2010 el poke bowl empezó a tener popularidad en otros países, posteriormente surgió la tendencia de presentarlo como una comida que puedes preparar a tu gusto, como en las barras de ensalada. Hoy el atractivo del bowl consiste en que es un producto fresco, ligero y saludable que puedes personalizar. Entre sus variaciones ya hay un sinfín de ingredientes entre toppings, salsas y bases: aguacate, tofu, champiñones, jalapeño, piña, salsa sriracha, chipotle, ajonjolí, cilantro, tampico, arroz, quinoa y hasta fideos de arroz. En esencia, el poke bowl es un platillo muy versátil, tanto así que en Nuevo León hay locales que incluso ofrecen proteínas como pollo al grill y carne de res.

¿Sabías que hay mariscos que son considerados más “saludables” que otros? Aquí más sobre el tema y 5 restaurantes clásicos en MTY que los ofrecen

Aunque los mariscos, en general, son buenas fuentes de proteína, no todos aportan los mismos beneficios. Entre los más nutritivos se encuentran los pescados azules y los moluscos

El pescado y los mariscos son un alimento muy recomendado y conocido por tener altas cantidades de proteínas y ser fuentes de omega 3, un tipo de grasa que fortalece la salud del corazón y las neuronas, y disminuye la acumulación de placa en las arterias. Además de estos conocidos beneficios, también pueden incrementar la salud del sistema inmune por su contenido de vitamina A y B, regular el sistema nervioso por su contenido de vitamina B12 y algunos incluso son recomendados para mejorar el ciclo de sueño por contener magnesio.

Entre las variedades de los pescados y mariscos, las más recomendadas son aquellos denominados pescados azules (también conocidos como pescados grasos) y los moluscos, que son aquellos de cuerpo blando y conchas. Estos tipos de mariscos contienen más omega 3, cuentan con altos niveles de vitaminas A, B y B12, y también tienen más cantidad de minerales como zinc, potasio y magnesio. De los pescados azules destacan el salmón, la trucha, las sardinas y el atún, mientras que de los moluscos, los más consumidos son los ostiones, el callo de hacha y las almejas. Los crustáceos también son una fuente muy importante de vitaminas y micronutrientes, por ejemplo, el camarón contiene yodo, un nutriente necesario para el funcionamiento de la tiroides.

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca en México (CONAPESCA), lo más recomendable es consumir mariscos de dos a tres veces por semana. Independientemente si son los pescados azules, moluscos o crustáceos, comer pescado tiene beneficios notables a la salud y es un hábito que debería procurarse. Claro que, si buscas alternativas con aún más nutrientes de lo común, ya sabes qué piezas y platillos pedir en restaurantes y pescaderías.



Ostión



Camarón



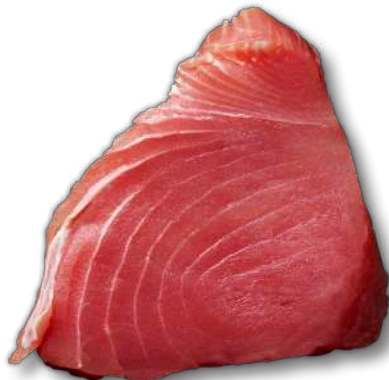
Salmón



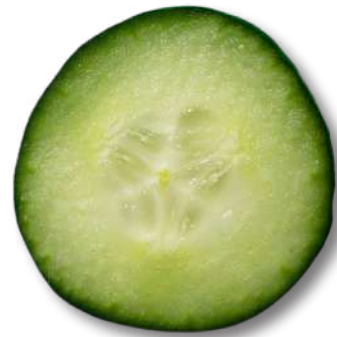
Almeja



Sardina



Atún



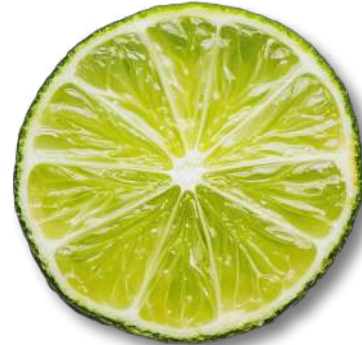
Pepino



Tostitos



Salsa



Limón



Ceviche de Camarón



Cacahuete Japonés

Los tosticeviches: esta botana monchosa, callejera, fresca y deliciosa, ya se ofrece también como entrada en los restaurantes de NL.

Los tostitos preparados con ceviche se han vuelto una botana muy buscada en los mercados de Nuevo León, su popularidad ha sido tal que incluso se ha incorporado en los menús de los restaurantes de mariscos.

Aunque no se sabe su origen exacto, se dice que los tostilocos, también conocidos como tostitos preparados, surgieron a finales de los años 90 y el principio de los 2000 en los puestos callejeros de Tijuana, Baja California. La receta era sencilla: una bolsita de Tostitos preparada con verduras picadas como pepino y jícama, cacahuates japoneses, cueritos, mucho limón, mezcla de salsas picantes y chamoy. Con el tiempo esta botana fue ganando popularidad y se expandió por el resto del norte de México.

Hoy en día los tostitos preparados son una botana tradicional, en cualquier puesto o mercado de Nuevo León podrás encontrar esta bolsa con una infinidad de ingredientes: carne, queso, elote, chiles, frijoles, más papas trituras, queso, etc. Recientemente se ha popularizado una nueva forma de preparar los tostilocos, una que es mucho más fresca y ligera que los tostielotes: los tosticeviches, la mezcla de mariscos o ceviche (pescado, camarón o pulpo troceado) con la fritura de maíz (ya sea receta original o versión picosa), salsas diversas (maggi, picante, limón) y aguacate picado o en rodajas.

Los tosticeviches también son una creación callejera, lo interesante es que esta invención ya está disponible en algunos restaurantes de nuestra ciudad. Tal parece ser que la botana se convirtió, en muy poco tiempo, en un platillo de clase gourmet que puede servirse como entrada o acompañamiento en establecimientos formales. Quizá este salto sea debido a que, por sus ingredientes, los tosticeviches se parecen mucho a las tostadas de mariscos, lo único que cambia es su presentación. Aunque su preparación sea la misma, es un hecho que en los restaurantes no podrás encontrar ese característico sabor de las botanas monchosas de la calle.

¿Conoces los handrolls? Rollo envuelto en alga nori y hechos a mano. Este platillo es popular en Nueva York, Los Ángeles y Madrid

Los handrolls, también llamados temakis, son un platillo común en los restaurantes orientales. El auge reciente con estos rollos tiene que ver con las handroll bars, que son lugares especializados en prepararlos.

Los handrolls son rollos de sushi envueltos en alga nori que se destacan por tener una forma de cono y un relleno aparentemente sencillo, pues el propósito es comerlos de un solo bocado. En Japón los handrolls se llaman 'temakis' que traducido al español significa "enrollado a mano". Entre sus rellenos podrás encontrar diversos tipos de mariscos: cangrejo, pescado, salmón, atún, camarón, totoaba, etc. Incluso hay algunos que únicamente llevan verduras.

La popularidad de los hand rolls en occidente comienza en un restaurante japonés situado en Los Ángeles: Sushi Nozawa (1987), coordinado por el aclamado Kazunori Nozawa. En este lugar tenían platillos a la carta y 'omakase' (menú exclusivo de degustación donde el chef selecciona los platillos de todos los tiempos). El omakase era conocido por terminar con un handroll simple: alga nori con arroz blanco y un trozo de pescado. Debido a la práctica tradicional del sushi y el cuidado de los platillos, Sushi Nozawa ganó mucha popularidad, incluso el New York Times lo describió como "el pescado más fresco de todos los mares del mundo".

En 2012 Sushi Nozawa cerró sus puertas y en su lugar, en 2014, abrió KazuNori, el primer handroll bar en Estados Unidos. Su éxito marcó precedentes, en 2017 abrió otro local en Nueva York y desde entonces empezaron a surgir otros hand roll bars en puntos importantes como Chicago, San Diego, Washington y Brooklyn. Tras estas aperturas, la tendencia de las barras especializadas en temakis se expandió a otros países y regiones, en particular a Europa. Entre 2023 y 2025 se abrieron de forma continua restaurantes de este tipo en Francia y ciudades de España como Barcelona y Madrid.

Actualmente, los handroll bars siguen siendo una sensación por la experiencia que ofrecen: comida preparada al instante y una conexión directa con el chef, pues puedes observar cómo se elabora todo desde la barra. México también se ha sumado a esta moda y en Nuevo León, si bien son pocos, ya hay bares especializados en rollos temaki.



Camarón



Pulpo



Salmón



Spicy Tuna



Tampico Especial



Tampico

INFOGRAFÍAS



¿Conoces el suchi culichi? Sushi monchoso, gigante y empanizado con queso gra- tinado. Aquí 7 opciones en MTY recomendadas por la gente de Culiacán.

En Sinaloa existe un sushi distinto al tradi-
cional, se llama suchi culichi y es la versión
mexicanizada del sushi oriental con toppings
variados, muchas salsas y en porciones muy
grandes.

Sushi Factory

Sushi. Ubicado en Plaza Esfera,
Carretera Nacional. Esta cadena de
comida ofrece un menú que mezcla
los platillos de mariscos con el sushi.
Algunos de sus rollos más originales
son **Monkey Rollo, Cheese Lava
Roll y Cruchny Tuna Roll.**

Sushi Gotto

Sushi. En Av. Arturo B de La Garza
#524, San Nicolás. Sushi con rece-
tas y sazón de Mazatlán. Aquí ofre-
cen rollos empanizados, naturales,
con receta original o "especiales" y
horneados. Algunos de sus sushis
más creativos son **Banana Rollo,
Norteño y Dragon.**

Just sushi

Sushi. En Puerto Marina #4018,
Las Brisas. Just Sushi ofrece una
variedad muy amplia de sushi tanto
fríos como empanizados, hornea-
dos y hasta capeados. Entre sus
opciones más monchosas está la
Bomba, Pepe Roll y Taco Roll.



The Sushi Container

Sushi. Con dos ubicaciones en la
ciudad. Especializado en sushi y
poke bowls, este es uno de los más
visitado por los culichis cuando
extrañan Culiacán. Entre sus rollos
más golosos se encuentra el **Joss
Tropical Roll, Serrano Roll y
Chile Puga Roll.**



Hizashi

Sushi. En Av. Del Estado #215, zona
Tec. Este restaurante manejado por
un grupo de jóvenes de Culiacán.
Ofrece rollos con recetas creativas
y mexicanas, tal es el caso del rollo
**Dime Vaquero, Mexa Roll y Big
Man.**



Eclipse Sushi and Wings

Sushi. Ubicado en la Plaza Mul-
ticomercial Apodaca. Este lugar
mezcla el sushi con boneless, alitas,
tostadas y sashimi. Algunos de los
sushis que tienen disponibles son:
**Caprichito, Camaroncito Roll y
Alan Roll.**



Ninjato

Sushi. En Florencia #101, Riberas
de San Nicolás. Popular por sus
variedades de sushi gigantes como
el Mawashi ue pesan 1 kilogramo
en total. Entre sus rollos de tamaño
tradicional están el **kyoketsu.
shuriken y sai.**

R Residente. Food&Drink Media
residente.mx

Para calentarse en época de frío, nuestros lectores nos recomendaron 7 opciones de crema de tomate. ¿Las has probado?

La crema de tomate también puede ser ‘comfort food’ por la sensación reconfortante que produce al comerse: su textura un poco espesa, su temperatura caliente y su sabor ligero.



Sr. Bigotes

Pizzería. Con dos ubicaciones en la ciudad. Restaurante enfocado en pizzas con fermentación lenta y a la leña. Su **crema de tomate** es una de las más recomendadas. Su receta lleva tomate y un toque de pimienta rostizado.



Peace & Love

Cafetería. Cuenta con dos ubicaciones en la ciudad. En este lugar podrás encontrar sándwiches, ensaladas, cafés y una barra de jugos naturales. Aquí la **sopa de tomate** se prepara con la intención de ser un platillo ligero. usa ingredientes son tomate, queso cheddar y finas hierbas



Mon Paris

Comida francesa. Cuenta con tres ubicaciones. Aquí encontrarás comida francesa, crepas y otros platillos como sopa de cebolla, fondue, foie gras y crema de verduras del día. La **crema de tomate** aquí se elabora con un toque de pesto.



Ristorante Napoli Pizza & Pasta

Restaurante italiano. Con múltiples sucursales en la ciudad. Entre las entradas del Napoli se encuentra la **crema de tomate**. Su crema se prepara con tomates deshidratados en horno de leña y se sazona con especias de la casa.



Cocina Higuera

Brunch. Ubicado en Plutarco Elías Calles #419, San Pedro. Higuera se conoce por su cocina de autor. La **sopa de tomate** en este restaurante lleva pimienta rostizado y se acompaña con pan.



oh Pedra

Brunch. En Río Mississippi #105, San Pedro. En Pedra tienen desayunos, comida y cenas marcadas por diferentes menús. La **sopa de tomate** comienza a ofrecerse a partir de las 3:00 p.m. Aquí la sopa se hace a base de tomates asados y queso de cabra, se acompaña con un sándwich de mix de quesos.



Panem Bakery & Bistro

Cafetería. Con una sucursal en San Pedro, Tec y Centro de Monterrey. Esta cafetería es conocida por sus opciones saludables, ligeras y naturales. La **crema de tomate** de Panem se prepara con vegetales rostizados y se sirve con algunos crotones encima.

R Residente. Food&Drink Media
residente.mx

El poniente de Santa Catarina es zona taquera, aquí 7 recomendaciones de taquerías nocturnas siempre llenas en “Las Perimetrales”.

Tacos de trompo, órdenes de bistec y frijoles charros acompañados de mucho limón, cebolla asada y salsas picosas.



Crisor

Taquería. En C. Perimetral Ote. 528 Sta. Catarina. Desde 1995, Podrás encontrar tacos de bistec y de trompo, gringas, piratas, campechanas, hamburguesas con papas a la francesa, etc. Lo más pedido son las **campechanas**.



Juve

Taquería. En Perimetral Ote. Sta. Catarina. Con una trayectoria de 32 años. Ofrecen frijoles charros y especiales, queso fundido, hamburguesas y tacos en maíz o harina de trompo, sirloin, arrachera, campechanos y kezo-champ. Se recomiendan los **tacos de sirloin**.



Taquería El Compadre

Taquería. Ubicado en Av. Perimetral Sur 247 -A, Sta. Catarina. Tiene más de 30 años de experiencia. Aquí sirven tacos de carne asada, arrachera, quesadillas, platos de carne picada, tortas, hamburguesas, etc. Los favoritos son los **tacos de asada y arrachera**.



Tacos Javi

Taquería. Ubicado en Av. Perimetral Norte con Golfo de México. Tiene dos formas de servicio, en Perimetral Norte se pide para llevar únicamente, en Golfo de México se ubica el comedor. Lo más ordenado son los **tacos mixtos de trompo y de bistec**.



Tacos Elvis Teck

Taquería. En Av. Perimetral Norte 817. Su menú es variado: papas asadas, papas fritas, quesadillas, tacos de trompo, bistec, campechanas, piratas, volcanes empalmes, hamburguesas y costras. Lo más pedido son los **tacos de bistec**.



Tacos Oliver

Taquería. En Av. Perimetral Sur, Calle 15 Pte. Aquí ofrecen tacos de carne asada y trompo, campechanas, gringas, volcanes, papas asadas, hamburguesas, etc. Las opciones preferidas son la **campechana y la papa asada**.



Tacos Fer

Taquería. En Av. Perimetral Norte con San Marcos. Preparan campechanas, papa asada, papas galeanas, hamburguesas, y tacos de trompo y de carne asada. Lo más vendido son los **tacos de trompo y las hamburguesas**.

R Residente. Food&Drink Media
residente.mx

Nos dijeron que estas 7 panaderías tienen los mejores roles de canela glaseados para acompañar el café.

El rol de canela es una de las piezas de pan que ha obtenido popularidad en los últimos años, pues ahora no sólo se vende en reposterías y cafés, si no que hay lugares que se especializan en hornearlo.



Buena Semilla

Panadería. Ubicado en Av. Alfonso Reyes 419, Contry. Las personas, usualmente, piden para llevar. Tienen tres tipos de **roles de canela**, **el clásico, con queso crema y nuez, y una variación con crema mascarpone y manzana picada.**



Pan de Pan

Panadería. Con tres ubicaciones en la ciudad, Aquí el pan está preparado con técnicas artesanales. Dependiendo de la sucursal ofrecen café. Su **rol de canela** está preparado con pasas, su pan es estilo hojaldre y está bañado en glaseado de la casa.



A'maria - Casa del pan y café

Panadería. Con una ubicación en Contry y Obispado. A'maria se ha vuelto muy popular por su variedad de pan y café. Ofrecen platillos y desayunos, así que suele ser un lugar muy lleno. Aquí los **roles de canela** van glaseados y aparte se cubren con queso crema y nuez.

BOLLERIA

Bollería Café

Panadería y café. En Mariano Matamoros #1526, Centro de Monterrey. Algunas personas dicen que en Bollería se encuentran los mejores panes dulces de la ciudad. Entre su variedad de repostería tienen **roles de canela glaseados** y cubiertos con nuez troceada.



Mocca Bakery

Panadería. Ubicada en Río Amazonas #301, San Pedro. Mocca Bakery es un lugar especializado en **roles de canela**. Aquí podrás encontrar roles de diferentes tamaños y sabores. En su sucursal también ofrecen café.



Galería Cioccocakes

Panadería. En Padre Mier #104, Centro de Monterrey. Esta panadería se hizo viral por sus **roles de canela gigantes**, monchosos y de diferentes sabores. Entre su variedad tienen roles originales, de tiramisú, con fresa, con moras azules, de lotus y nutella.



Cuarto creciente

Panadería y café. Av. Universidad #1250, San Nicolás. Este es un lugar que combina la panadería con el café y los desayunos. Una de sus piezas de pan más populares son los **roles de canela**, los cuales podrás encontrar glaseados y con spéculoos.

R Residente. Food&Drink Media
residente.mx

¿Dónde venden las mejores papas asadas? Aquí 7 opciones populares y recomendadas con papas grandes, “quesosas” y bien servidas en MTY Sur.

Algo que no puede faltar en las taquerías y hamburgueserías de la ciudad es la **papa asada**, un plato que combina el sabor de la carne con la textura suave de la papa.



El Chino Jr.

Hamburguesas y papas asadas. Con 3 ubicaciones en la ciudad. El más popular para pedir entre las 9 opciones de su **papa asada** con sus porciones grandes. Preparan hamburguesas, tacos, botanas, antojitos y hasta comidas caseras.



Los Tristan

Restaurante. Está ubicado en Río Pánuco #2308, zona Tec. Aquí puedes encontrar hamburguesas y tostadas al carbón, tacos de carne asada y de trompo, papas asadas y botanas como boneless y dedos de queso. Algunos describen la **papa** como “abundante y muy bien sazonada”.

Gorilas



Restaurante. En Av. Eugenio Garza Sada #6718, Satélite. Es uno de los lugares favoritos de la zona para cenar hamburguesas y tacos al carbón. Podrás pedir tres tipos de **papa asada, sencilla, estofada y caprichosa.**

La Troje

Mr. Alambres y la Troje

Restaurante. Ubicado en Blvrd Acapulco #3922, Las Brisas. En su menú tienen tacos de rib eye, filete, arrachera, alambre y sirloin, papas asadas, hamburguesas, frijoles a la charra y antojitos mexicanos. Puedes pedir la papa en su presentación **sencilla, especial y especial doble.**



El Semáforo

Restaurante. Con varias ubicaciones. Su menú incluye carnes por kilo ya sea trompo, arrachera, sirloin, fajita de pollo y tipo alambre, hamburguesas, quesuelas, tacos y antojitos mexicanos. Su papa mas popular es la **Mega papa** equivalente a 500 gramos de porción.

T-Raza & Crazy Burger



Restaurante. Ubicado en Av. Eugenio Garza Sada #6710, Satélite. Aquí, además de ofrecer hamburguesas, tacos, papas, alitas y patines, también cuentan con un bar con opciones de cerveza y bebidas. Uno de sus platillos más vendidos es la **papa crazy.**



El Yaqui Taquería Sonorense

Restaurante. En Av. la Luz #100, Monterrey Sur. Este es un restaurante con tacos tradicionales y light, burritos, frijoles charros, hamburguesas, tostadas y tortas al estilo de Sonora. Tienen dos opciones de **papa asada: sencilla y especial.**

7 tamalerías recomendadas por nuestros lectores alrededor de toda la ciudad.

Para todos aquellos que necesitan tamales para sus eventos, aquí 7 recomendaciones de tamales en Monterrey.



Tamalería Gallaga

Tamales. En Ruperto Martínez #1620, Monterrey, es una de las opciones clásicas para pedir tamales por su trayectoria de más de 40 años. Tienen tamales de **carne, pollo, frijol y queso** en docenas y paquetes de hasta 100 piezas.



Tamales Linares

Tamales. Ubicado en Areca 501 Paseo Palmas I, Apodaca. Las personas recomiendan Tamales Linares por su "buen tamaño". De rellenos ofrecen **carne, pollo, frijoles y queso** con la posibilidad de combinar rellenos.



Tamales "Esperanza"

Tamales. Con varias ubicaciones en la ciudad. Tamales "Esperanza" ofrece tamales con sazón de Hidalgo, Nuevo León. Entre sus opciones hay **tamales de pollo, puerco, queso, frijol, e incluso de dulce.**



Tamales Nora

Tamales. Con ubicaciones en Guadalupe y Monterrey. Esta tamalería tiene 24 años de experiencia y muchos la recomiendan por su variedad de rellenos: **puerco, pollo, frijol, chicharrón, pollo con queso y verduras, acelgas con queso, queso con rajas, frijol con queso y chile piquín.**



Tamales La Fe - Carnicería San Juan

Tamales. Cuenta con 14 sucursales en la ciudad. Entre estos productos listos para comer se encuentran las docenas de tamales. Son de cinco rellenos: **frijol, carne, pollo, chicharrón en salsa verde y frijol con queso philadelphia.**



El Tamal Gourmet

Tamales. Con sucursales en podaca, San Nicolás, Escobedo, Guadalupe y Centro. En El Tamal Gourmet encontrarás tamales en hoja de maíz que podrán ir rellenos de **puerco, pollo guisado con achiote, queso o frijoles refritos**, también hay en hoja de plátano.



El Rey del Tamal

Tamales. En El Greco #2477, Guadalupe. Con una receta que data de 1951 y populares su sabor casero. Aquí preparan **tamales de frijol, queso, carne, chicharrón y dulce.** Para acompañar, ofrecen una salsa roja.

Cafés independientes de NL. Aquí 7 opciones en las que el café se fusiona con la pintura y el arte: lattes, lienzos, sándwiches y pinceles.

Los cafés de Nuevo León ofrecen más que café, dentro de sus propuestas hay actividades recreativas, decoración estética, zonas de confort y ambientes relajados.



Mala Hierba

Cafetería. Ubicado en el Centro de Monterrey y Obispado. Uno de los lugares más populares para pintar, platicar y tomar un café. Además de pintura, podrás pedir platillos como **enchiladas verdes, chilaquiles, club sándwich, tiramisú, cheesecake, etc.**

Monono

Restaurante. Ubicado en Av. Simón Bolívar #789, Obispado. En su menú hay espressos, lattes, tónicos, frappes, limonadas, matcha y chai. Cuentan con **sandwiches, pan dulce y papas preparadas** (botanera, salsa inglesa, tajín, limón) como botana.



Lienzo & Latte

Crepas. En Av. de la Zanja #900, Guadalupe. Aquí podrás pintar lienzos, figuras de cerámica. De comida podrás pedir **paninis, bagels, croissants, chilaquiles** y de postre tienen concha con nieve, waffles, croissant relleno y affogato.



Brushstroke Arte y Café

Cafetería. En Río Pánuco #101, Escobedo. puedes pintar lienzos de dos tamaños diferentes, tote bags y figuras de cerámica. Su menú ofrece **café, bebidas frappeadas, chocolate, taro, chai, matcha**, tónicos y soda italiana, lattes de sabores waffles con topping, toasts y pan dulce en vitrina.



Cromático - Art and Coffee

Cafetería. En Blvd Puerta del Sol #950, Colinas de San Jerónimo. Aquí podrás pintar piezas de cerámica, bastidores, tote bags y círculos de madera, además puedes comprar pinturas. Lo mas peido es el **pan dulce** con un **matcha**.



Yellow Coffee

Cafetería. En San Nicolás y Cumbrés, esta cafetería cuenta con espacios variados, aquí puedes pintar, platicar, avanzar pendientes, jugar juegos de mesa o leer algún libro de su repisa. Lo más pedido son los **desayunos con café.**



Brü

Cafetería. En Río Guadalquivir #223, San Pedro. Es un espacio creativo, en el cual podrás hacer manualidades o actividades de arte. Lo más vendido son los **cold brü y los brücitos.**

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



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.



Lidera el camino,
conduce el futuro®



@mano.callejera



@el_lindero

mano callejera

x El Lindero

La cocina se sale a la calle en el patio de El Lindero
Revisa nuestras redes para próximas fechas