



**R** RESIDENTE

[residente.mx](http://residente.mx)

En tendencia  
Comida oriental

**NORESTE GRILL**  
Carnes & Salsas



MONTERREY | MAR - ABR 2026

Cultura  
restaurantera



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




**PARRILLA111**  
COCINA REGIONMONTANA


*Mamá*  
MERECE UNA GRAN EXPERIENCIA

**TABLITAS  
DE FILETE**

Llama o Envía Whatsapp  
811 652 5376 - 812 317 4438

Visítanos en  
Av. Gonzalitos #111, Col. Leones, Mty.

 PARRILLA111

 PARRILLA111





**En portada**

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Marco Reynosa**  
@cubo329estudio

**Noreste Grill**

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. 126, MAR-ABR 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.

# Contenido

- 09** Cultura restaurantera
- 14** Rutas Gastronómicas
- 33** En portada
- 39** Noticias
- 73** Directorio Restaurantero

# ANORMAL

gastro bar

Step off the edge of  
*ordinary.*



RSVP 📞 81 3121 1564  
@anormal\_gasto\_bar



Chroma San Pedro,  
Av. Ricardo Margain Zozaya  
315, Santa Engracia, SPGG, NL.

# 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

# TATEMATE

EL MEJOR *Restaurante*  
*Mexicano* EN MONTERREY



RSVP 📞 81 16 00 17 84  
@tatematerestaurante



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

# ¿TIENES UN NEGOCIO EN NUEVO LEÓN?

**¡TE AYUDAMOS A REGULARIZARTE!**

Obtén tus permisos de manera ágil,  
segura y sin complicaciones.

**¡No dejes que los trámites sean  
un obstáculo para tu negocio!**

**¡En LIYPE lo tramitamos por ti,  
contáctanos!**

## MÁS DE 30 AÑOS DE EXPERIENCIA.

Hemos gestionado:  
100+ restaurantes,  
30 centros comerciales,  
Cientos de particulares.

### Expertos en trámites ante:

- Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología
- Secretaría de Salud
- Protección Civil
- Bomberos
- Alcoholes
- INAH

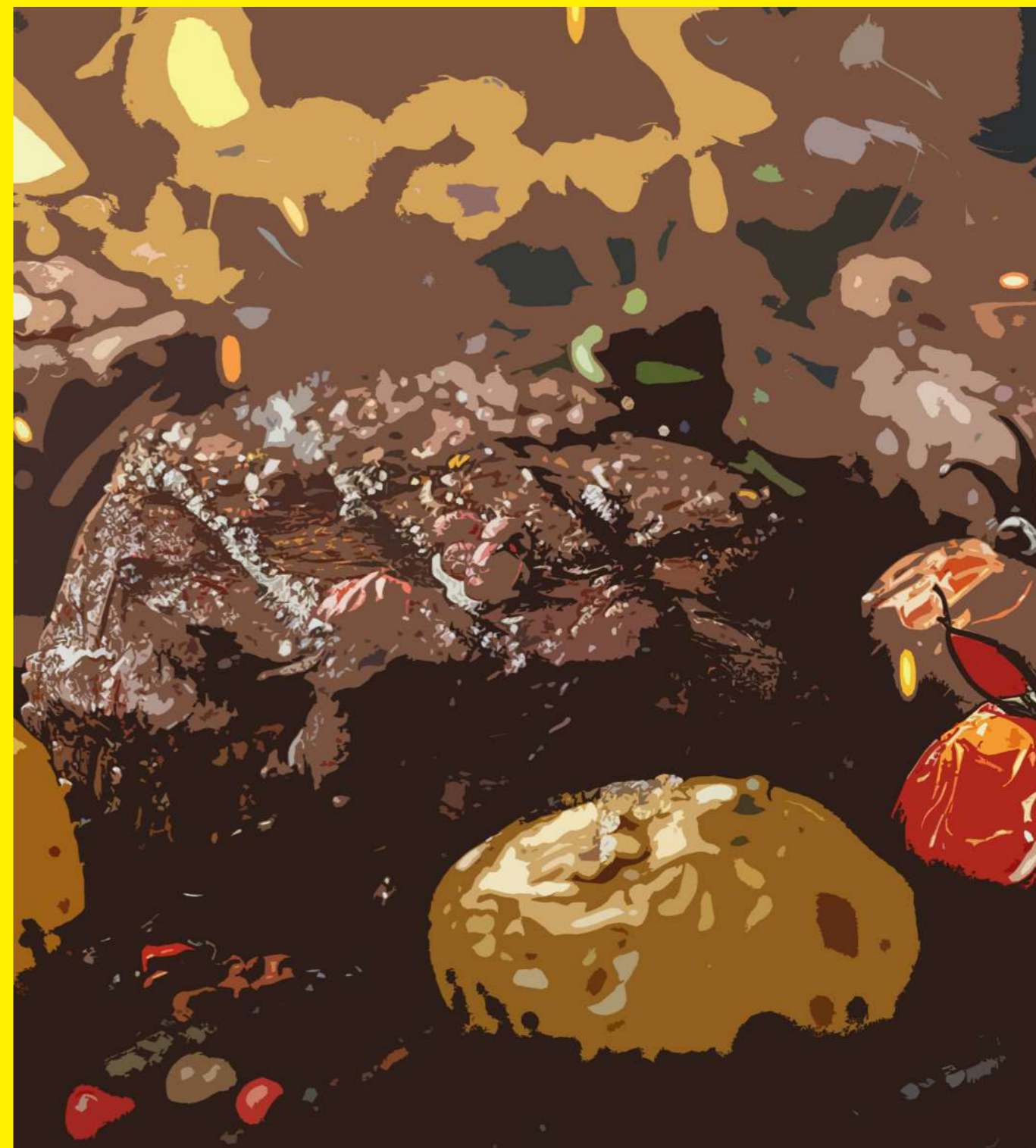
[www.licenciasypermisos.com.mx](http://www.licenciasypermisos.com.mx)

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

 [contacto@liype.com](mailto:contacto@liype.com)

Menciona que viste este anuncio y recibe una auditoría gratuita de los permisos aplicables.

# CULTURA RESTAURANTERA



RESTAURANTE

MEXICANO



\*\*\*  
Favorito del mes  
Nueva York  
con hueso

DESDE 2025

# CHAPULÍN

Domingo y Lunes: 13:00 p.m. – 11:00 p.m.  
Martes a Sábado: 13:00 p.m. – 01:00 a.m.

Ticket promedio por persona  
**\$1,000**

### Ocasión ideal

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

### Recomendación:

Chapulín, en Presidente Inter-Continental Monterrey, ofrece cocina mexicana contemporánea con un vibe lounge elegante: cortes madurados, mariscos frescos, coctelería clásica. Ideal para cenas románticas o reuniones sofisticadas.

### La crítica opina

- Código de vestido CASUAL
- Interior y Exterior COMEDOR
- ICÓNICO

### 1 Sucursales en:

- MTY
- SPG
- SNN
- STA
- GAR
- APO
- GPE

chapulinrestmty

Chapulín Monterrey

chapulinrestaurante.com.mx

81-2000-0697



FACEBOOK



INSTAGRAM



WEBSITE



# CHAPULÍN

MONTERREY

## EL SABOR DEL NORTE A LAS BRASAS

SAN PEDRO SE ENCIENDE CON LA COCINA MEXICANA



### Reservaciones



T. 81 3551 8761  
chapulinrestaurante.com.mx

Al interior del Hotel  
Presidente InterContinental® Monterrey

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



Cultura  
restaurantera



residente.mx

RESEÑA

# Hilton Monterrey Valle

Celebrando su tercer aniversario, el hotel Hilton Monterrey Valle continúa posicionándose como referente del lujo en la zona ejecutiva de Monterrey y San Pedro Garza García. Este hotel de cinco estrellas ha consolidado su prestigio con habitaciones modernas, suites espaciaosas y vistas impresionantes a la sierra.

Su restaurante Härth brilla con una propuesta gastronómica innovadora, fusionando sabores locales e internacionales en platillos exquisitos preparados con ingredientes frescos. El brunch de Härth es imperdible: buffets abundantes con estaciones de omelets, mariscos, postres artesanales y opciones saludables, perfecto para familias y amigos.

Equipado con gimnasio, piscina climatizada y salones para eventos de distintas capacidades, ofrece una hospitalidad impecable. Es ideal para negocios, viajes familiares o una escapada, ya que cuenta con Day Pass para disfrutar de sus amenidades sin hospedarte.

Hilton  
MONTERREY VALLE

Brunch  
mode: ON

Ven y disfruta nuestro brunch  
dominical todas las semanas en

HÄRTH

Reserva ahora  
en Open Table



Whatsapp



Av. Fundadores 1000, Zona Valle Oriente,  
Monterrey, México, C.P. 64750

@hiltonmonterreyvalle

# RUTAS GASTRONÓMICAS



PANADERÍAS ICONICAS DE NL<sup>®</sup>

RUTAS<sup>®</sup>  
GASTRONÓMICAS



MTY

DESDE  
1922

## El Nuevo Nopal

La panadería El Nuevo Nopal es una de las panaderías más antiguas de Monterrey, desde 1922 ha formado parte de la rutina de muchos regiomontanos con su pan dulce. Actualmente cuenta con 6 sucursales y más de 100 años de historia.

También conocido como El Nuevo Nopal se enorgullece de ser un negocio hogareño que ha crecido junto con la ciudad de Monterrey y que ha visto sus cambios y transformaciones. Sin embargo, sigue siendo una panadería con raíces tradicionales, dedicada a la elaboración diaria de pan con procesos artesanales que priorizan el sabor y la textura.

Su menú tiene todo lo necesario para el desayuno, desde chilaquiles, tacos mañaneros, enchiladas, tortas, molletes, crepas, cuernitos y pizzas hasta una amplia gama de bebidas, ya sean frías o calientes que incluyen frappés, malteadas, café, latte y más. También cuentan con una gran variedad de pan dulce, salado, blanco, integral, de masa madre, pasteles y pedidos personalizados como donas, galletas y pasteles. Pero sin duda lo que más llama la atención son sus donas "gigantes".

Los clientes aseguran que el personal es muy amable y amigable, aunque de vez en cuando el lugar puede presentar un alto flujo de gente, lo que provoca largas filas y mayores tiempos de espera. Tienen 6 sucursales distintas, pero en la sucursal Centro, la más popular, abren todos los días de 8:00 a.m. hasta las 8:00 p.m.





## Tres Caminos

Mercadito Tres Caminos, miércoles por la tarde y el más grande de GPE: antojitos mexicanos, botanas, pan dulce y hasta inflables para niños

**M**ercadito 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. Aquí hay mucha variedad, ropa, juguetes, accesorios, zapatos y, por supuesto, comida.

Tienen desde las clásicas botanas como elotes asados (con salsas y muchos toppings), tostitos preparados, tostadas bañadas, papitas con salsa y duritos, hasta postres 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.

Además de los productos típicos del mercado, también hay puestos con comida en tendencia o más novedosa, como un stand de banderillas coreanas que incluso tiene un empanizado de papas fuego y un puesto de pan relleno de nieve, en el cual preparan "hamburguesas" rellenas de fruta picada bañada en chocolate y con una bola de nieve de sabor de tu elección al centro. El ambiente es completamente familiar, incluso en una parte del mercado podrás encontrar juegos para niños e inflables. Aunque no hay un espacio específico para estacionarse podrás encontrar lugar alrededor de la Plaza Tres Caminos o cuadras aledañas. Hay personas que dicen que el mercado tiene mucha gente y se hace fila en ciertos puestos para pedir comida.



MTY  
SUR

DESDE  
1991

## Tacos Quin

Taquerías icónicas. Sí, en zona Tec también hay tacos 24/7. Tacos Quin, desde los años 90, más de 800 reseñas positivas y tacos de carne asada y barbacoa

**S**irviendo desde 1991, Tacos Quin en Zona Tec se especializa en tacos de carne asada al carbón, siendo este el más vendido, servido con guacamole y cebolla asada. Su menú incluye más de 10 variedades de tacos, entre ellos piratas, alambre, gringa, barbacoa y salchicha, además de burritos, tostadas y frijoles charros. Operan las 24 horas del día, de lunes a domingo, incluso en días festivos. Su establecimiento se ubica en Av. Lázaro Cárdenas #2017, en la colonia Valle del Márquez.





DESDE  
1970

## Club del Transportista

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!

**E**l 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 surge alrededor de 1970, en ese entonces los transportistas se reunían en la famosa cantina Nápoles, ellos eran los pioneros del lugar. En algún momento tuvieron diferencias con el dueño del negocio y decidieron poner su propio establecimiento. El primer paso fue encontrar el espacio: uno de los socios era dueño de un lote, un patio de camiones, él puso el terreno y resto de miembros comenzaron a invertir.

Aquí no sólo vas a encontrar una ambiente tradicional, también vas a poder probar un menú regional auténtico. Resulta que, la cocinera de El Club del Transportista era la hermana de la cocinera de La Constancia, otra cantina en el centro de la ciudad muy popular por sus guisos. Hoy en día las cocineras están retiradas, pero sus recetas se han quedado en ambos negocios. “Aunque ambas cocineras eran hermanas, cada una tiene su estilo y su propio toque. Además, sí hay variantes entre platillos, por ejemplo, nosotros somos de los únicos que tenemos carne zaraza”

En su menú encontrarás sopa de fideo, guacamole, caldo de res, hígado encebollado, chile relleno, asado de puerco, puerco con calabaza, carne zaraza con quesadillas, cabrería y platos de temporada. Los platillos insignia o imperdibles son la sopa de fideo (es el obligatorio), la zaraza (servida con quesadillas), el cortadillo, el cabrito en salsa y el asado de puerco. En cuestión de bebidas ofrecen cervezas, vinos y destilados, no hay mixología. Este restaurante-bar abre de lunes a viernes a partir de las 1:00 p.m. y aunque cierra a las 11:00 p.m., la cocina cierra a las 6:00 p.m. Los sábados tienen un horario de 1:00 p.m. a 7:00 p.m.



DESDE  
2007

## Tierra Libre

Cafés de NL. Café Tierra Libre: libros, arte urbano y 3 bebidas que son muy pedidas, en Barrio Antiguo

**E**l Café Galería Tierra Libre un lugar tranquilo, lleno de libros y de arte lleva 18 años siendo un referente en el Barrio Antiguo. Rubén, socio, chef y encargado de la cocina, destaca las tres bebidas más icónicas y solicitadas por los clientes: Spiced Moka, Piña Tonic y Infusión de Té Blanco. Además de su carta de bebidas, Café Tierra Libre ofrece un menú variado de comidas que promueven alimentos vegetarianos como sus hamburguesas y bagels también tienen entradas, sándwiches con carne, postres y panadería.



AREAL STA

## San Gilberto

**Mercado San Gilberto: miércoles por la tarde y domingo en la mañana, el más grande de STA, mariscos, pollo, elotes, postres, pizza, crepas y quiote**

**E**l Mercado San Gilberto es uno de los más grandes de Santa Catarina, el recorrido total de los puestos puede ser de hasta 2 horas completas. El mercado se pone sobre la colonia San Gilberto (Av. Luis Donaldo Colosio Murrieta), de ahí su nombre. Los domingos por la mañana, desde las 7:00 a.m. y hasta las 3:00 o 4:00 p.m., es cuando se pone el mercado largo, pues los miércoles, a partir de las 3:00 p.m., únicamente se pone un tramo en las calles San Juan de Los Lagos y San Juan de Ulúa.

En cuestión de alimentos ofrecen ingredientes frescos (huevos, fruta, pan, especias, tortillas recién hechas) y desayunos, comidas y botanas (nieves, fresas con crema, elotes y duritos). Entre los platillos podrás encontrar menudo, carnitas, mariscos (en cóctel, caldo o brocheta), aguas frescas, tepache, smoothies, gorditas, churros, tacos de barbacoa y al vapor. Entre las comidas más interesantes o distintas que puedes encontrar aquí hay cacahuates garapiñados recién hechos, en el puesto podrás ver a la persona directamente preparando el caramelo; jicaletas preparadas con chile, limón y chamoy; y lo más novedoso es el quiote preparado, el cual es el tallo que brota en el centro del maguey. El quiote se corta en rebanadas y se prepara con mucho chile y limón, se mastica y se escupe. Podrás encontrar el puesto que lo vende a un lado de la Parroquia Cristo Resucitado.

El ambiente es familiar, pues muchas familias salan a recorrer el mercado matutino. Podrás encontrarte señoras con carriolas o bebés en brazos. No cuentan con estacionamiento, pero podrás buscar lugar en cuadras aledañas. Eso sí, muchos comentan que es difícil encontrar lugar. Este mercado, sin falta, siempre se pone casi por completo. De hecho, incluso el 24 de diciembre, caiga el día que caiga, el mercado está puesto para las familias que buscan los regalos, detalles o ingredientes de último momento.



AREAL MTY

DESDE  
1990

## Tacos Baby

**Baby: desde 1990, 14 guisos distintos, tortillas de maíz recién hechas, tacos clásicos y bañados rellenos de queso o frijol para desayunar en MTY**

**F**undados en 1990, Tacos Baby se han mantenido vigentes por más de tres décadas gracias a una propuesta enfocada en la variedad y el sabor casero. Actualmente cuentan con dos sucursales en Hidalgo y la principal en Terranova 320, colonia Vista Hermosa.

Su menú ofrece hasta 14 guisos, entre los que destacan el chicharrón en salsa verde, la deshebrada, la carne asada y la barbacoa. Todos los tacos se sirven con una cama de frijoles y en tortillas de harina y maíz recién hechas, uno de los aspectos que más valoran los comensales. Podrás elegir entre tacos “normales” y tacos especiales (bañados con salsa y queso por dentro). También ofrecen tostadas de guisos para aquellos que prefieran algo más fresco o crujiente.

Asimismo, el lugar se destaca por ofrecer una excelente relación precio-calidad-servicio-sabor. El horario de atención es de lunes a sábado de 7:30 a.m. a 2 p.m. y los domingos abren de 8 a.m. a 1 p.m.





DESDE  
**1975**

## Tacos Leal

Tacos Leal: más de 50 años en MTY, tacos de guisos, a la parrilla, ambiente familiar, más de 2000 reseñas positivas y largas filas para desayunar

Tacos Leal es uno de los establecimientos más populares de Nuevo León, desde 1975 con 6 sucursales en el área metropolitana. Su matriz en el corazón de Monterrey es un espacio amplio, y si bien es un lugar muy concurrido, nunca faltan lugares para disfrutar de unos tacos mañaneros. Los clientes resaltan el buen sabor de las tortillas de harina, una gran variedad de guisos y porciones adecuadas. Pero sin duda lo que más sobresale es su barra de salsas con 5 opciones diferentes con distinto grado de picante, además de limón, cebolla con cilantro y repollo para servir al gusto.

En su menú encontrarás desde las opciones más conocidas como gringas, piratas y campechanas hasta especialidades de la casa como el Pirata Leal o los tacos de guisos: barbacoa, nopalitos, trompo, asado de puerco, chicharrón en salsa verde, picadillo, machacado con huevo y muchas más opciones.

Con el sabor que los caracteriza desde hace más de 50 años, Tacos Leal ofrece un buen precio acorde a su sazón. Cuentan con estacionamiento y ofrecen descuento con el boleto sellado en la caja. El local tiene un relajado ambiente familiar y música de fondo. En la matriz aceptan pagos tanto en efectivo como con tarjeta y puedes acudir de 7:30 a.m. a 4:00 p.m. todos los días.



DESDE  
**2025**

## Comando Café

Cafés de NL. Innovación dentro de la nostalgia, ¡Perfecto! Comando Café ofrece una experiencia única dentro de una florería en San Pedro

Comando Café, cuenta con una atmósfera retro y un entorno inspirado en los años 60, combinando muebles vintage, tonos suaves y música nostálgica. Además de distinguirse por encontrarse dentro de Botánica Florería, creando un espacio donde el aroma de las flores se mezcla con el aroma a tostado del café. Pero el encanto visual no es solo para la foto, el café está a la altura del ambiente, desde lattes cremosos hasta batch brews y sus donas destacadas por sus comensales. Así, Comando Café se ha convertido en un lugar que combina nostalgia, sabor y aromas deliciosos, entre las flores y el café recién hecho.





DESDE  
**1970**

## 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 regiomanos 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. La Constancia es un lugar modesto y pequeño, tiene espacio para alrededor de 30 personas en su interior. Cuenta con mesas y con barra de servicio. Sus paredes son de sillar y tiene algunos decorados en color mostaza que hacen juego con su fachada.

Abren a partir de la 1:00 p.m. todos los días a excepción del domingo que están cerrados. Es importante llegar con tiempo o hacer reservación, pues es común que haya fila para entrar o las mesas estén apartadas. Cabe mencionar que muchos de los comensales que van son clientes frecuentes o habituales con un pequeño estacionamiento.



DESDE  
**1968**

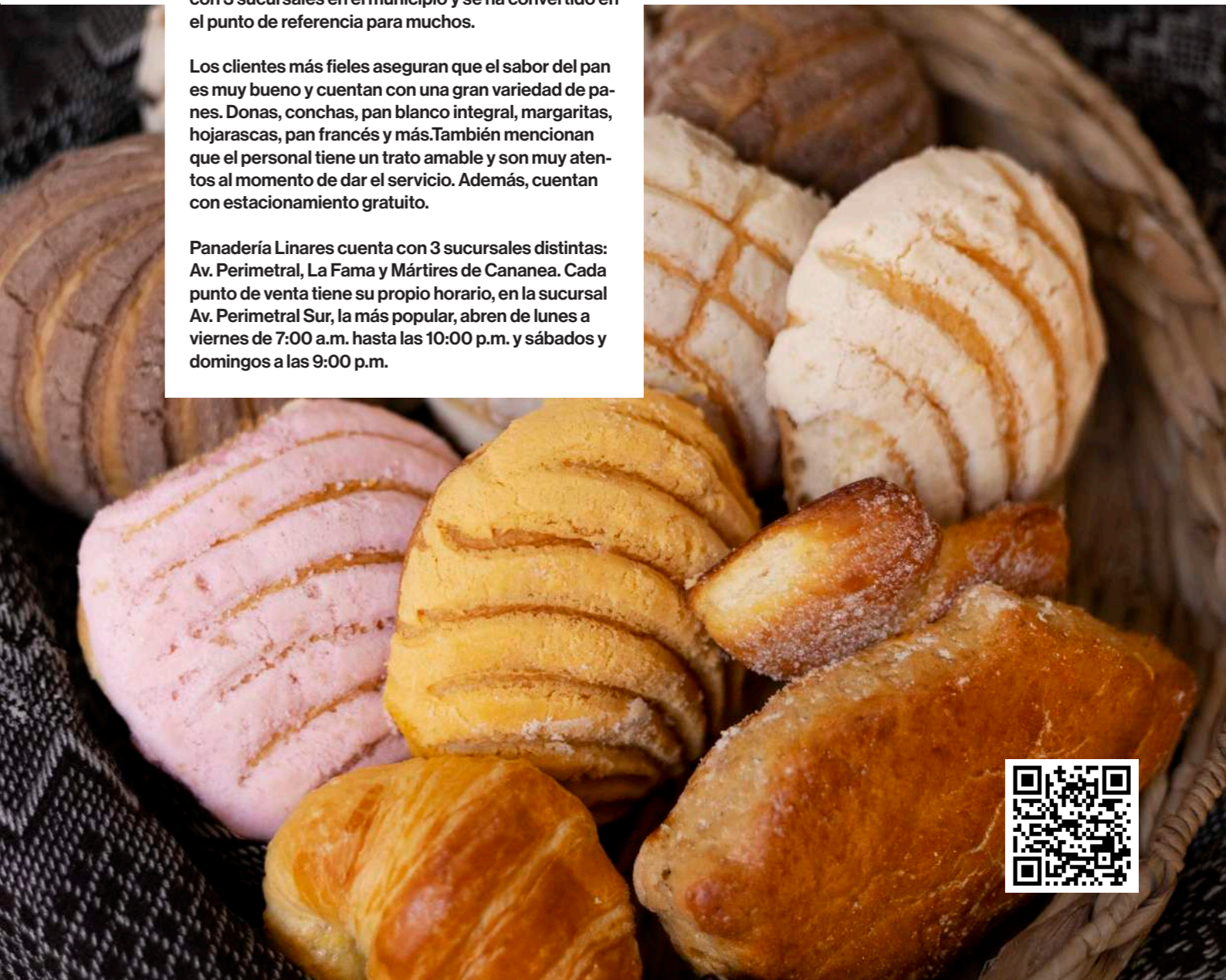
## Panadería Linares

Panaderías de colonia de NL. Panadería Linares se mantiene como una de las panaderías más reconocidas de Santa Catarina gracias a la tradición local

Desde 1968, la Panadería Linares ha construido una comunidad con la gente de Santa Catarina con su sabor tradicional. Actualmente, cuenta con 3 sucursales en el municipio y se ha convertido en el punto de referencia para muchos.

Los clientes más fieles aseguran que el sabor del pan es muy bueno y cuentan con una gran variedad de panes. Donas, conchas, pan blanco integral, margaritas, hojarascas, pan francés y más. También mencionan que el personal tiene un trato amable y son muy atentos al momento de dar el servicio. Además, cuentan con estacionamiento gratuito.

Panadería Linares cuenta con 3 sucursales distintas: Av. Perimetral, La Fama y Mártires de Cananea. Cada punto de venta tiene su propio horario, en la sucursal Av. Perimetral Sur, la más popular, abren de lunes a viernes de 7:00 a.m. hasta las 10:00 p.m. y sábados y domingos a las 9:00 p.m.



DESDE  
**2013**

## Café Limón

Cafés de NL. El café que Monterrey no sabía que necesitaba

**P**laticamos con Roberto, dueño de Café Limón y nos compartió un poco del camino que recorrió para llegar a lo que es ahora. Todo tiene su tiempo y lugar. Roberto quería salir de México en busca de otras experiencias. Cuando era más joven se le presentó la oportunidad de trabajar en España y su idea fue, en aquel entonces, ahorrar para poner un café allá. Quería un lugar donde servir comida y café como lo hace ahora. Con la crisis española, tuvo que cambiar de planes, así que se puso a trabajar en diferentes restaurantes en los que aprendió mucho a tener disciplina, amor y respeto por lo que hace; es algo que hoy en día, podemos notar en su lugar y lo transmite.

La idea de tener su propio lugar seguía presente, así que siguió ahorrando y probando diferentes cafés para ir entrenando su paladar, experimentaba con lo que podía ir comprando con su salario de cocina, y poco a poco, todo empezó a tomar forma hasta que encontró el local donde el 11 de agosto de 2013 abrió sus puertas: Café Limón. Esta cafetería empezó sólo con Roberto, quien no tenía problema por trabajar día y noche, ya que como él dice: "Si haces lo que te gusta, jamás se llama trabajo". Hace cinco años vendían 5 kg de café al mes, y ahora venden más de 10 kg por día. ¿Y cómo llegó a esto? Todo el mundo te dice cómo hacer café, pero no todo funciona igual para todos, por eso ahora no sigue reglas. Él expresa el grano con sus técnicas y las máquinas que él prefiere.

Roberto también nos recomienda probar diferentes lugares para poder entrenar nuestro paladar e ir reconociendo lo que nos gusta y lo que no. No se trata de imitar el espacio si no de aprender de lo que tomas. Si se sabe bien, está bien. Todo lo hecho con amor se nota, y Café Limón es uno de esos lugares que logran transmitirlo en todo lo que hacen.

DESDE  
**1994**

## Tacos Villa de Santiago

Tacos Villa de Santiago: desde 1994, de un carrito frente a Prepa Tec a más de 10 locales, 26 guisos, 3 tipos de tortilla y servicio rápido

**T**acos Villa de Santiago se fundó en 1994 por el Sr. César Alanís, iniciando como un carrito de tacos cerca de la Prepa Tec Garza Lagüera, atendiendo principalmente a estudiantes y residentes de la zona. Actualmente, la marca cuenta más de 10 sucursales en Cumbres, Carretera Nacional, Zona Tec, Contry, San Pedro, Apodaca y el Centro, además de un restaurante en Santiago.

Su horario es de lunes a domingo de 7 a.m. a 2 p.m., enfocado en el servicio de tacos mañaneros. El menú incluye más de 20 guisos, entre ellos barbacoa, chicharrón, chile con carne y machacado. Los tacos se pueden pedir en tortilla de maíz, harina, delgada o de queso. También ofrecen chilaquiles, burritos y tortas.

Los clientes destacan el servicio rápido y la buena atención, así como tacos bien servidos.





DESDE  
2020

## Montecoyote

El coyotito: una fusión de café espresso con dulce de leche de Linares. La bebida icónica de Montecoyote en el Obispado

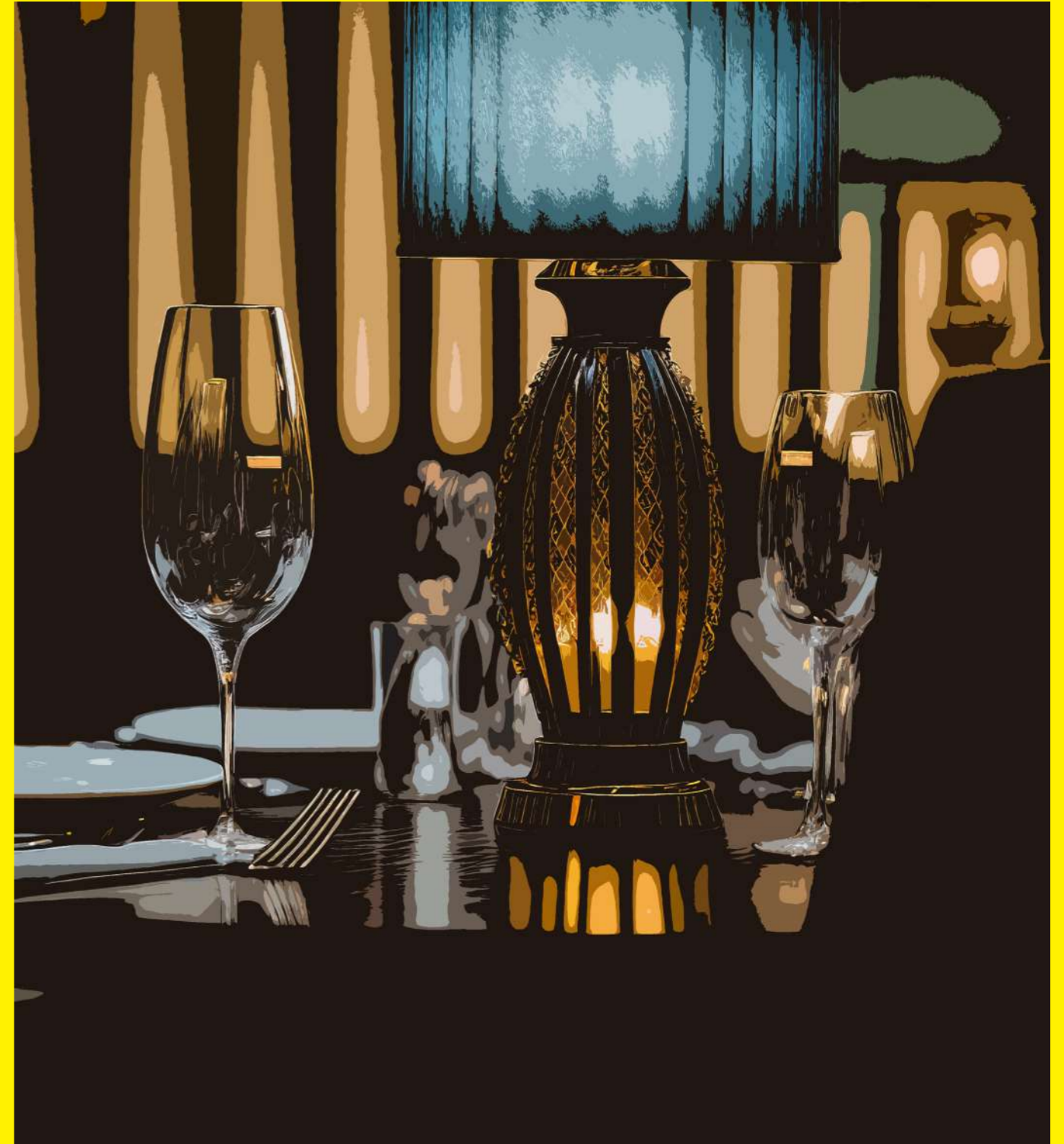
Una experiencia de café que celebra el encuentro de dos mundos: el despertar de un espresso y la calidez del sabor norestense. El “Coyotito” de Montecoyote no es sólo una bebida, es un guiño a la cultura de Nuevo León. Esta creación está magistralmente balanceada, invitando a una exploración de sabores y texturas que deleitan el paladar:

**La Base Amarga:** El corazón de la bebida, un shot de espresso bien calibrado. **La Caricia de la Leche:** La leche al vapor, con su sedosa y envolvente cremosidad.

**El Alma de Linares:** El protagonista distintivo es el Dulce de Leche de Linares. Este ingrediente especial, con su dulzor profundo y su toque acaramelado. Puedes personalizar tu Coyotito eligiendo entre diferentes tipos de leche y disfrutarlo como más te guste: frío o caliente.



## NOVEDADES RESTAURANTERAS



EN TENDENCIA

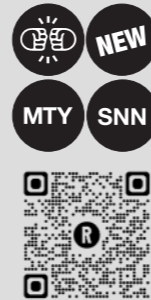
# Novedades restauranteras

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



## BANDIDA RESTAURANT

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.



## YUN'S BUFFET

Al interior de Puntacero, centro de Monterrey, Además de ser un buffet de comida coreana, Yun's también es un lugar para organizar una noche de karaoke. El costo de la sala de karaoke es de \$200 pesos por persona y el costo del buffet con bebida refill es de \$355 de martes a jueves y de \$395 los fines de semana. Entre sus platillos podrás encontrar cortes y complementos para asar, alitas, pollo frito, ensaladas, bolas de arroz y platos clásicos.



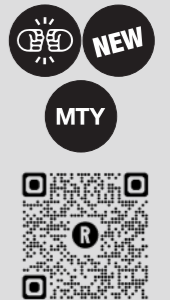
## BODEGÓN SAN AGUSTÍN

En Montes Rocallosos #603, San Agustín, un lugar de cocina mexicana contemporánea. Ofrecen platillos clásicos como guacamole, tacos estilo pirata (en tortilla de harina casera) y cortes de carne, y platos con toque distinto como alitas con adobo de chile japonés, pasta papardelle con lengua de res o almeja chocolate con salsa tipo michelada. El restaurante tiene un ambiente minimalista y tranquilo.



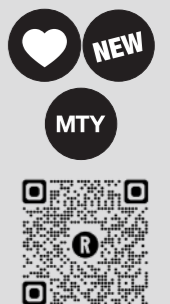
## LA CHALANA

Ubicado en Pedro Infante #161, Cumbres, justo en temporada de Cuaresma abre este restaurante en Cumbres. En La Chalana podrás encontrar platillos de mariscos clásicos como camarón zarandeado, tostadas, cócteles, tacos, sopa y hasta tosticeviches. Además cuentan con promociones especiales como lunes de cerveza de media a \$25 pesos y martes de tacos a \$29 pesos.



## BARAMA

En Matamoros #839, Barrio Antiguo, es un restaurante bar con temática de cine. Aquí los cócteles están inspirados en películas, como la bebida Betty White (por su presentación blanca), Stanley Kubrick (con toques cítricos) o Tom Hanks (inspirada en la película Náufrago). Ofrecen desde comfort food como pizzas y hamburguesas hasta platillos más elaborados como chicharrón de rib-eye o carpaccio. Por las tardes proyectan películas.



SIEMPRE   
UANL



**Mariana  
Janeth  
Rodríguez García**

**Estudiante maestría  
en Administración**

**Medalla oro  
Campeonato COCABA**



 Residente Restaurant Magazine

## EN PORTADA: NORESTE GRILL



En portada

# Desde 2008 consintiendo a mamá con el sabor del norte.

## En Portada

NEW

Con 28 sucursales en Nuevo León, Saltillo y CDMX, **Noreste Grill** no es solo un restaurante; es el escenario ideal donde la carnita asada se vuelve "canon". El tequila de la casa marca el compás, las conversaciones fluyen sin prisa y cada detalle está diseñado para reunir a quienes más quieres

### ¡Las salsas en molcajete preparadas en tu mesa!

En **Noreste Grill** saben que nadie conoce el sazón de la familia mejor que mamá. Por eso, el corazón de la mesa es un ritual artesanal: con sus famosas salsas preparadas al momento frente a tus ojos. Tú eliges el alma de la salsa, el grado exacto de picor, los ingredientes frescos y el toque final se deciden en el momento. Es una experiencia personalizada donde cada integrante de la familia encuentra su sabor ideal, rindiendo homenaje al gusto único de mamá.

### Una Celebración para Todos los Sentidos

Entre parrilladas generosas al centro, botanas para compartir, un menú infantil pensado en los más pequeños y postres que endulzan el alma, **Noreste Grill** es el refugio perfecto para las pláticas pendientes.

Este Día de las Madres, no se trata solo de una comida, sino de consentir a la mujer que nos une. **Noreste Grill** se convierte en el anfitrión ideal para cuidar de cada detalle con la calidez que todos merecen.

En **Noreste Grill**, se consiente a los invitados como si estuvieran en casa.

### ¡Un espacio listo para brindar por ella!

@norestegrill



**SHOT DE  
TEQUILA**  
de cortesía

**NORESTE GRILL®**

Carnes & Salsas

**EL SABOR DEL NORTE  
PARA COMPARTIR**



Conoce nuestro menú:

¡Para los NORTEÑITOS  
ALGO ESPECIAL!

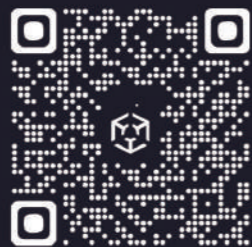


PUBLICIDAD

# DIGITAL



Estrategias digitales  
para un crecimiento sostenible.



[www.tresesenta.mx](http://www.tresesenta.mx)

® Residente Restaurant Magazine

# NOTICIAS<sup>®</sup>





**¿Tacos con copia? No es para que te llenes o por si te gusta, es una técnica de cocina y a los taqueros de alta investidura hasta les molesta que la separen...**

## La “copia” es la doble tortilla de maíz en los tacos, y aunque para algunos significa más “carbohidratos” tiene una razón de ser. ¿Tú cómo prefieres los tacos?

**M**ás allá de si prefieres tacos en harina o en maíz, la pregunta es: ¿tacos con o sin copia? La “copia” es una forma de llamar a la doble tortilla de maíz que suelen llevar los tacos de trompo o bistec. La función inmediata de esta técnica es para que el taco no se rompa, especialmente por la salsa (o mezcla de salsas) y la humedad de los complementos, jugo de limón, cebolla asada, pico de gallo, piña, etc.

Hay gente que dice que los “tacos auténticos” tienen que llevar doble tortilla para que el sabor del maíz no se pierda, claro que como dijimos anteriormente también es algo útil. Los tacos que llevan copia se pasan en una plancha con manteca, grasa de la carne y agua, eso es lo que le da el sabor y resistencia a la tortilla de maíz. Esta es una costumbre en las taquerías nocturnas y aquí en Nuevo León es común encontrar los dos tipos de puestos taqueros, el que da copia y el que no. En el centro y sur del país la mayoría de

los puestos y locales de tacos dan copia. Incluso existe el mito de que si te haces dos tacos de uno, los taqueros te miran feo o hasta te cobran doble. Algunos piensan que esto es por un tema de los complementos, entre menos relleno, más espacio hay para las verduras y salsa. Hay otros que opinan que dependiendo del guiso va con una o dos tortillas, para que no se deshaga el taco con tanta salsa y verdura, y para que haya un equilibrio de sabor.

Al comparar diferentes tipos de tacos nos podemos dar cuenta que la tortilla cambia. La mayoría de los tacos mañaneros en Monterrey solo usan una tortilla de maíz blanca, suele ser recién hecha y el encanto está en el grosor y textura de la masa. Las taquerías nocturnas usan tortillas taqueras que son más pequeñas y amarillas, aparte no es común que ellos las preparen al momento. Cuando una taquería de noche prepara sus tortillas o te entrega tacos sin grasa, ahí es cuando el taco es sencillo y no tiene copia. En ese

caso, la decisión de doble tortilla o no es una cuestión de qué quieres resaltar en el platillo: lo suave de la tortilla, el sabor del relleno, la textura, la combinación de sabores, etc.

A pesar de que haya personas que dicen que la doble tortilla solo es para que sea más llenadora la orden o que es una cuestión de consumir “más carbohidratos”, lo cierto es que sí tiene una razón detrás y una técnica. Al preguntarle a algunos taqueros sobre esto, nos dijeron que ofrecen tacos con tortilla doble o sencilla para satisfacer a todos: los que queremos sentir el sabor de la tortilla y los que no. Otros taqueros dijeron que la copia siempre está ahí para que la gente decida, que ellos sirven “tacos bien rellenos y la gente sabe si dividirlos o no”. Al final, el dilema de la copia sí puede ser cuestión de gustos, aunque es un hecho que si la tortilla es sencilla corres más riesgos de que tu taco se deshaga.



**¿Con la popularidad de las selfies en espejos, ahora los baños de los restaurantes son más estéticos que hasta el mismo comedor**

## El baño también es parte de la carta presentación de los restaurantes. ¿Cuál es tu baño favorito?

**E**n 2013 Instagram tuvo su mayor auge. Para ese entonces ya contaba con más de 30 millones de cuentas registradas. La red social estaba diseñada para ser visual y subir fotografías, por lo mismo, alrededor del 2016 las selfies lo eran todo. La gente ya no sólo subía fotos tomadas por alguien más, sino retratos divertidos con poses de todo tipo que ellos mismos habían capturado con la cámara frontal o frente a un espejo. Así comenzó lo que ahora ya consideramos un hábito más: las 'bathroom selfies'.

Hay todo un tema de discusión a partir de esto. Algunas personas dicen que tomarse selfies en el espejo del baño es un acto de ego, otros piensan que es por el deseo de exposición y hay quienes afirman que es una nueva forma de socializar. Lo que nos consta es que, a raíz de esta práctica, el ir al baño se ha convertido en un acto social, porque el espacio que antes era privado, ya no lo es tanto. Los baños modernos, fuera de ser sencillos, ahora son

coloridos, novedosos y, a veces, exóticos. Se han vuelto una 'photo opportunity', lo que va más allá de su función original.

En los restaurantes y bares siempre ha sido fundamental que los baños estén limpios. Anteriormente un baño con olor agradable y buena presentación, entendiéndolo como un espacio cuidado y arreglado, era el estándar. A raíz de la popularidad de las redes sociales, la expectativa de los baños se ha transformado. Esperamos ver decoración elegante o llamativa, espejos grandes y una buena fuente de luz que permita tomarnos una foto. Bien lo señalaba Irene Nadal en un artículo que escribió para El Mundo en 2024: "el hecho de que los locales destinen presupuesto a potenciar la decoración de los baños se ha convertido en símbolo de ser cool, moderno, de estar a la altura". También nos llama la atención que en ese mismo texto entrevistaron a una encargada de hostelería que les comentó que cuando el baño es *instagrammeable* es que estás haciendo las cosas bien.

En Nuevo León muchos restaurantes ya tienen baños creativos, algunos incluso tienen ventanales y vista de la ciudad. Aunque esto no nos desagrade para nada, sí nos hace cuestionarnos: ¿por qué nos gusta tomarnos fotos en los baños de los lugares a los que vamos a comer?, ¿por qué no elegimos la entrada o el mismo comedor? Algunos expertos apuntan a que es porque el baño es un espacio más privado que el interior del restaurante y eso nos da más seguridad para posar y hacer gestos. Sea por la privacidad, porque hay un espejo o porque así es la moda, las 'bathroom selfies' trajeron un tema a la mesa que antes no estaba tan visibilizado: la importancia de las condiciones de los baños en la escena restaurantera.

¿A ti te gusta tomarte selfies en los baños?



**Sonic, Polly Pocket, Hello Kitty, Star Wars, Harry Potter, Friends y hasta el Chavo del 8: el boom de los restaurantes temáticos en NL. ¿Cuál crees que falta?**

**¿La nostalgia y la estética ahora tienen mucho peso en la industria restaurantera, los lugares con temática funcionan como un diferenciador inmediato en el mercado. ¿Tú por qué vas a restaurantes temáticos?**

**E**n Residente ya hemos hablado anteriormente de la moda de los restaurantes temáticos. Le hemos llamado boom por su incremento en número en tan poco tiempo. A finales de 2025 hicimos una lista de 50 aperturas nuevas en la ciudad, un 16% de los restaurantes fueron temáticos. En los primeros meses de 2026 hemos registrado la inauguración de, por lo menos 5 lugares temáticos. ¿A qué se debe esto?

Pensamos que hay varios factores los cuales tienen que ver con el perfil de los consumidores actuales y las tendencias en el mercado. Es decir, tanto la gente como los negocios buscan diferenciarse de otros, resaltar y pertenecer a una comunidad. Una forma de hacerlo en poco tiempo es con un concepto que apele a las emociones y la memoria.

Primero está la nostalgia, ese cariño hacia los personajes, películas y series que marcaron la infancia de muchas personas. Aquí entran los restaurantes de Star Wars, Sonic, Harry Potter, Barbie y Hello Kitty. Todos estos guardan una estética especial y alusiva. La comida que se sirve es comfort food, hay algunos platillos inspirados en los personajes pero mucha de la experiencia es visual. El restaurante propone entrar al universo y brindar comodi-

dad, algo que es fácil de lograr con la comfort food. Además este tipo de comida, en teoría, es para todos los gustos y más fácil de preparar. Luego tenemos el factor de la diferenciación y la novedad. Si el menú es similar a otros restaurantes, usar un concepto divertido o único es una forma de atraer público. Restaurantes como Rock&Billy, Matthew y Madriguera Café utilizan una estrategia similar. Rock&Billy tiene pura comfort food y malteadas, lo cual prácticamente cualquier restaurante americano ofrece, lo que lo hace destacar es su diseño que alude a los años 50. Matthew, por otra parte, prepara comida internacional, pero le da un giro al contarte una historia en el menú en lugar de describir los ingredientes del platillo. En el caso de Madriguera Café, se sirve las bebidas de siempre, aunque bajo decoración de Alicia en el país de las maravillas y esto es lo que le agrega identidad y personalidad al lugar.

Por último, hay que considerar a los lugares que más allá de nostalgia o diferenciación apelan a nichos y fans. Esto es algo que ya sucede en las cafeterías independientes de Nuevo León: no solamente venden café, sino son espacios creados para comunidades específicas, así pues mezclan las bebidas con libros, vinilos, diseño industrial o actividades artísticas.

El pretexto ya no es el café, sino todo lo que rodea ir al local. En este rubro caben los restaurantes como Ragnarok que es de vikingos y aquí hasta celebran bodas con esta temática; Kirei Maid Café, un restaurante con cosplay donde atienden "maids" o meseras vestidas con trajes de sirvienta estilo anime y La Taberna, un lugar con temática medieval y juegos de rol en el que se reúnen las personas para jugar juegos de mesa, su menú también es temático con pociones en lugar de bebidas y platillos como Berserker y Dedos de ogro.

En general, pensamos que las aperturas de lugares como estos van a continuar y marcarán tendencia en los próximos años. Por ejemplo, en Monterrey aún estamos al pendiente de la inauguración de tres espacios: Monopoly Steakhouse, Uno y Territorio Tigres. Si bien lo temático no siempre responde a un personaje, serie o estética visual, sí se relaciona directamente con la especialización y segmentación del mercado. Más allá del sabor o el renombre del restaurante, se comienzan a buscar experiencias divertidas que apeleen a otros tipos de emociones como lo es sentirse parte de una comunidad con los mismos gustos. Ahora bien, la pregunta es: ¿será que estos lugares logran permanecer o cerrarán al terminar la novedad?



**Poco a poco es más común usar maíz azul en NL: tortillas, totopos y ahora hasta en cerveza. ¿Estamos regresando a la tradición mexicana o simplemente es “gourmet”?**

**¿Conoces el maíz azul? En nuestro Estado siempre ha habido lugares con platillos del centro y sur del país que lo utilizan. Ahora parece que es la carta de presentación de los restaurantes mexicanos gourmets.**

**S**egún la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) existen 64 razas de maíz en México. En Nuevo León, de acuerdo con un artículo de la Secretaría de Agricultura se producen, por lo menos, 9 tipos de maíces nativos: coralillo, colorado, morado, blanco, pinto alto, pinto blanco, pinto mosca, pinto amarillo y celaya. Considerando este dato resulta extraño que en Monterrey estemos acostumbrados únicamente al maíz blanco, más a sabiendas que tenemos producción de maíces con colores, texturas y sabores distintos. Ahora bien, la discusión, si bien no se dirige al uso del maíz blanco, sí tiene que ver con el maíz de color, en particular el azul.

El maíz azul es de este color llamativo por un pigmento natural que se encuentra en las capas del grano. La mayoría del consumo de este producto se da en comunidades y pueblos ubicados en los estados al centro y sur del país, aunque también hay cultivos en Chihuahua. El maíz azul se utiliza principalmente para hacer tortillas, pinole y atole, pues tiene un sabor más dulce que el maíz blanco. En nuestro Estado casi no hay productos de maíz azul, o al menos eso podría parecer a simple vista.

Si hacemos un recorrido breve por Nuevo León, encontraremos que hay restaurantes como De Efe Fonda Chilanga, Frida Chilaquiles o Zapote Negro Maíz y Café

que tienen platillos con maíz azul porque se estilan en la región que representan. Asimismo, hay tiendas orgánicas como Anacahuita Ecotienda que lleva desde 2017 ofreciendo maíz blanco y azul, masa preparada y hasta huitlacoche. Nos llama la atención el maíz azul porque parece que va cobrando fuerza, como si estuviéramos regresando a la base de la comida mexicana: el maíz. Después de alejarnos y tener muchas aperturas de restaurantes de comfort food, comida italiana, buffets orientales y hamburgueserías, el concepto de “lo mexicano” resulta más atractivo.

La reinterpretación o el regreso de lo tradicional no tiene que ser “gourmet” necesariamente, pero sí debe ser artesanal (al menos así parece ser). En 2022 abrió Ah!masa, un molino de nixtamal en el Casco Urbano de San Pedro que comenzó a hacer pruebas con maíz azul hace un año. Seguido a la apertura de este lugar, se inauguró en el centro de Monterrey Cuna de Maíz, un taller de nixtamal criollo que dentro de su oferta tiene maíz azul y hasta maíz rosa. Recientemente, Cervecería La Bru, conocida por sus bebidas artesanales y experimentación de sabores, ha creado una cerveza a base de maíz azul.

Si se le ha otorgado la etiqueta “gourmet” a las tortillas o totopos azules es porque es utilizado en platillos de restaurantes premium en Nuevo León. Algunos ejemplos son Vernáculo, El Jonuco y Tierra

x OUM, este último tiene precios más accesibles, pero se ubica en una de las mejores zonas de San Pedro: Arboleda. Sí bien es cierto que un kilo de tortillas azules en Cuna de Maíz puede costar más de \$75 pesos, el precio no se estima con base en su apariencia premium, si no en que el grano es difícil de producir. En las estadísticas dadas por la Secretaría de Agricultura en 2020, se estimó que el maíz azul se comercializa un 70% más elevado que el maíz blanco por un tema de la calidad de la semilla. En ese caso sí, el maíz azul es más caro, pero lo es para todos.

El uso de las tortillas, la masa, los totopos, la cerveza y cualquier otro platillo derivado del maíz azul en nuestro Nuevo León aún no se relaciona completamente con lo “gourmet”, “premium” o “exclusivo”. Sí podemos decir que hay un interés en regresar al origen, a nuestras raíces y a lo artesanal, por eso la inclusión del maíz azul como ingrediente, pero en Residente no pensamos que sea una tendencia que únicamente esté dirigida al fine dining. Al final, el precio de este grano sí tiene que ver con una cuestión de siembra, producción y distancia, ya que el estado más cercano que lo siembra es Chihuahua, pero el que más lo produce es el Estado de México. Sumado a esto va su cualidad artesanal, en otras palabras, el costo de preparar la masa, tortillarla, etc..



**“El mejor caldo lo prepara mi abuelita o mi mamá”. El sabor “casero” sí existe y generalmente se encuentra en las fondas y cantinas tradicionales en NL**

## Hay ciertos platillos que nos recuerdan a casa por su sazón, textura y olor. A ti, ¿qué platos te recuerdan a Monterrey?

La gastronomía es una forma de preservar la cultura. Desde la técnica de preparación, hasta las combinaciones de especias, hay sabores, olores y apariencias que nos hacen recordar. La relación de la memoria con la cocina no es nada nuevo, incluso en la cultura popular se ha discutido mucho, como en el conocido caso del crítico Anton Ego en Ratatouille.

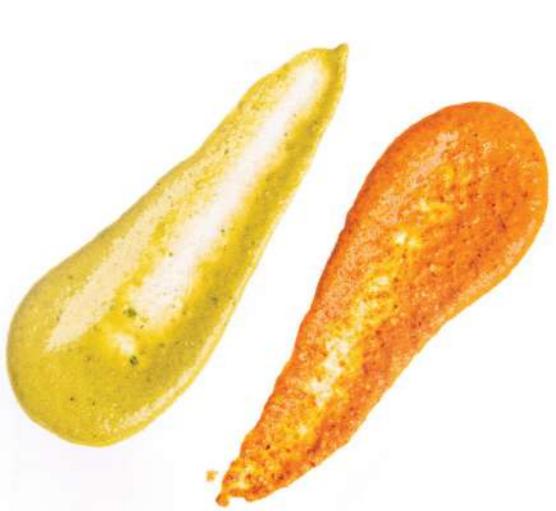
En nuestro país, entendemos muy bien la importancia de la comida con la memoria. Por eso el Día de Muertos se hacen ofrendas y se preparan los platillos favoritos de los difuntos. Lo mismo sucede de forma cotidiana cuando hablamos con nuestros amigos, familia y compañeras sobre restaurantes, cafés, dulces y antojos. Usualmente todas estas charlas corresponden a un gusto o “paladar social”, pues entre una comunidad se comparten experiencias, a menudo similares, entorno a la comida. Gran parte de esta memoria o saber colectivo se resguarda en el contexto detrás de la elaboración de los platillos: los sabores, la compañía, la situación bajo la cual

se sirve el plato y las emociones que se generan al consumirlo. De esa familiaridad surge lo que conocemos como sabor casero, pues se asocia a tradiciones y convivencia. En Nuevo León, gran parte de la comida casera se encuentra en las fonditas y las cantinas tradicionales.

Las fondas y cantinas se han mantenido como esos espacios en los que el menú está basado completamente en guisos y platillos regionales preparados con ingredientes locales. Sopa de fideo, caldo de res, chamorro, puerco guisado con calabacita y elote, carne zaraza, cazuelas, todos estos de alguna forma saben “a casa”. Aunque suene como una idea muy romántica, lo cierto es que las cocineras y cocineros que trabajan en estos lugares han preparado las mismas recetas por años, a veces hasta han sido heredadas. Con el crecimiento de la ciudad, nuestro se expandió. Empezamos a valorar otros sazones, incorporar ingredientes extranjeros y crear combinaciones nuevas. Las cantinas y fonditas se encargaron de pre-

servar lo que había, de servir lo mismo de siempre, “las recetas de rancho”. Además, en estos establecimientos todos se conocen, los dueños saludan, platican y atienden. El servicio se transforma y se convierte a una experiencia similar a comer en familia.

Por eso para Residente en las cantinas y fondas podemos acercarnos al origen de la gastronomía regia o neoleonesa. No somos los únicos que pensamos eso, pues varios lectores nos han comentado que cuando buscan sazón regional visitan las cantinas del centro de Monterrey. Al final de cuentas lo “casero” no solo habla de una sazón que viene de la abuelita, la mamá o el papá, sino de espacios que nos hacen recordar y sentirnos parte de una comunidad. Esto no quiere decir que los restaurantes más grandes o elegantes no tengan buen sabor o recetas tradicionales, simplemente su enfoque es otro. ¿Qué piensas, estás de acuerdo?



Residente  
Restaurant  
Books

# Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar



**¡Ya disponible volumen VI!**

Pídalo al teléfono: (81) 8044 9800  
o en [www.residente.mx](http://www.residente.mx)

**Costo \$250**

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares  
@residentemy | residentemx

Residente Restaurant Magazine

# EN TENDENCIA: ORIENTAL

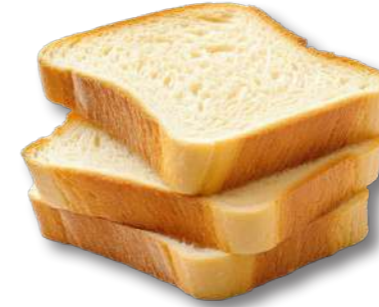


**Casi todos los lugares japoneses de NL ofrecen sushi, pero no todos tienen sando: un sándwich suave relleno de huevo o cerdo.**

**En Nuevo León hay muchas cafeterías estilo japonés u oriental, pero la gran mayoría sólo se concentra en el sushi y el pescado.**

Hace un par de años se puso de moda el sando, el icónico sándwich japonés conocido por ser muy suave y estar relleno de huevo preparado con mayonesa japonesa (tamago sando), de filete de cerdo empanizado en panko (katsu sando) o de fruta (, versión dulce). Todavía en redes podrás encontrar recetas y tutoriales de cómo hacerlo en casa. El sando no es un platillo elaborado, a menudo se ofrecen en cafeterías como un snack o una opción para llevar, un equivalente podrían ser los sándwiches preparados o incluso el sandwichón.

En la Ciudad de México ya abrió una cafetería especializada en preparar sandos y café. Aquí en NL, si bien hay una oferta gastronómica internacional muy variada, hay algunos platillos que aún son difíciles de encontrar. En el caso de la comida oriental, tenemos opciones diversas de sushi, ramen, nigiris y hasta pescado, pero platillos más sencillos e icónicos, quedan un poco de lado. Incluso en las cafeterías inspiradas en la cultura oriental, en lugar de ofrecer productos y platillos sencillos asiáticos, preparan comfort food americana o sushi y ramen instantáneo.



Shokupan



Pollo en Panko



Mayonesa Japonesa



Huevo cocido



Kimchi



Pollo Desmenuzado





Shin Black



Neoguri



Shin Ramyun



Jin Ramen



Chapagetti



Kimchi Noodle

## Hay lugares en Monterrey diseñados para preparar y comer tu propio ramen instantáneo al estilo de Corea

**De la casa al restaurante: el ramen instantáneo coreano ahora se convierte en un platillo de menú.**

Los fideos instantáneos surgieron en Japón tras la grave escasez alimentaria ocasionada por la Segunda Guerra Mundial. Su creador, Momofuku Ando, tenía la intención de ofrecer un ramen que fuera fácil de preparar, sencillo y rápido de comer, con suficientes nutrientes y que pudiera guardarse por un largo tiempo. De forma paralela, después de la Guerra de Corea, Chun Joong-yoon implementó la misma estrategia, ofrecer un producto de fideo instantáneo que pudiera saciar el hambre.

Lo que comenzó como una comida rápida diseñada para hacerse en casa, ahora se ha vuelto un platillo servido en locales de comida oriental, especialmente de comida coreana. Los comensales acuden a estos espacios para preparar su propio ramen en máquinas especiales que hierven los fideos con agua caliente. Con una variedad amplia de sabores y botanas coreanas, estos locales también operan como mercados con productos de Corea para llevar.



## Hot pot, un platillo con más de 40 ingredientes a escoger...¡Ufff!

El hot pot: un platillo tradicional de origen chino pensado para compartirse entre familiares y amigos cercanos.

El hot pot, un platillo de tradición en China, consiste en colocar una olla especial con caldo hirviendo al centro de la mesa, en el cual vas agregando los ingredientes que tu desees comer: carnes, verduras, fideos. Este platillo está pensado para compartirse con familiares y amigos cercanos, pues la olla es de todos. Conforme los ingredientes se cocinan, tú podrás elegir lo que quieras comer con tus palillos y sacarlo de la olla para probarlo desde tu plato personal.

El caldo se sirve en una olla de yuanyuag, un recipiente dividido a la mitad con el propósito de que puedas elegir dos tipos de caldos para tu hot pot. La receta tiene tres pasos: elegir el caldo base, puede ser picante (que incluso tiene niveles del 1-10), de pollo, con sabor a tomate o light; elegir los ingredientes (verduras, setas, carne, mariscos, tofu) y preparar tu salsa para aderezar. Hay más de 40 opciones de ingredientes para agregar a tu hot pot, entre ellas combo de verduras, shitake (seta asiática), pollo, cerdo, res, huevo, cabrito, tofu (en diferentes presentaciones), bolitas rellenas, mariscos, noodles (gruesos, clásicos o de camote) y arroz.



Hulunbeier



Teochew



Guilin



Chengdu



Guangdong



Chongqing





Bingsu



Pollo Frito Coreano



Gamjatang



Cheese Tteokbokki



Sikhye



Bibimbap

## De Apodaca para el mundo: ¿Bronco? ¡No! El fenómeno gastronómico coreano con decenas de propuestas de alta originalidad.

### El fenómeno migratorio que se ha transformado en un sabor: la industria y la sazón coreana en nuestro Estado.

Apodaca y Corea del Sur, una amistad cultural que transforma la sazón del norte en oriental: de la salsa picosa a la salsa agridulce, del chamberete al porkbelly y de las tortillas al arroz hervido. Desde la llegada de Kia Motors en 2015 a Pesquería, han aparecido más y más emprendimientos coreanos en Nuevo León. Podemos notar esto, especialmente, en Apodaca, que incluso ya cuenta con una plaza con locales coreanos únicamente. La industria automotriz coreana se ha expandido y ha traído consigo a trabajadores nativos que buscan y prefieren su sabor tradicional, por ello ha aumentado el número de restaurantes y cafés coreanos auténticos.

**Bingsu:** Uno de los postres más populares en Corea. Hielo raspado (ya sea con base de leche o de agua) con coberturas como frutas, helado, galletas, frutos secos o semillas. El clásico y tradicional es el bingsu de frijoles rojos.

**Pollo frito coreano:** Con varias opciones, al natural, en salsa de soya con ajo, picante o Galbi (salsa agridulce y decorado con cacahuete). El pollo frito coreano se sirve con nabo encurtido, salsa agridulce y una guarnición de repollo con aderezo dulce.

**Gamjatang:** Estofado picante y caliente hecho a base de hueso de espinazo o cuello de cerdo. Sus ingredientes son papas, verduras como repollo y cebolla verde, y rodajas de chile serrano. Se sirve con kimchi (verduras fermentadas) y arroz hervido.

**Cheese tteokbokki:** Botana hecha a base de pastel de arroz en pasta de pimiento rojo y cebollín. Puede llevar carne, verdura, queso y condimentos como fruto de ginkgo y nueces. Su sabor es un balance entre lo dulce y salado, a veces puede tener un toque picante.

**Sikhye (Paldo Rice Punch):** Paldo Rice Punch es una bebida tradicional coreana de arroz enlatada. Para prepararla se vierte agua de malta sobre arroz cocido. El sabor dulce se consigue mientras se hierve el arroz, aunque se fermenta no tiene alcohol. Se suele servir frío.

**Bibimbap:** es un platillo tradicional de origen coreano que lleva arroz, verdura, proteína y salsa estilo oriental. Su traducción directa al español sería "arroz mezclado": 'bibim' se traduce como 'mezcla' y 'bap' como 'arroz cocido'.



## Los jiaozi y mandu, mejor conocidos como dumplings, son la comida de la suerte para celebrar el Año Nuevo Chino.

En China se celebra el Año Nuevo Lunar, mientras que en Corea se festeja el Seollal. Ambas festividades buscan atraer la buena suerte con diversos platillos, entre ellos están los dumplings.

La mayoría de nosotros está familiarizada con el Año Nuevo Chino, sin embargo hay otras culturas, como la coreana, que también celebran el Año Nuevo Lunar. En Corea esta celebración se conoce como Seollal, y así como en China tiene el propósito de reunirse en familia, honrar a los antepasados y darle la mejor bienvenida posible al nuevo año. Ambas culturas cuentan con un calendario lunisolar, que toma en cuenta a las fases de la luna y el sol.

Dentro de la celebración del Año Nuevo Chino y el Seollal, se organizan rituales, eventos y se cocinan platillos para atraer la buena suerte. De hecho, el Seollal tiene una duración de tres días, pues se toma en cuenta a las personas que deben viajar para ver a sus familias. Entre los alimentos de la suerte se encuentran los jiaozi (de origen chino) y los mandu (de la gastronomía coreana) o lo que nosotros conocemos como dumplings. Estas bolitas de masa rellena se relacionan con la buena suerte por su forma redonda que recuerda a los antiguos lingotes chinos de oro y plata o a las bolsas de la suerte coreanas.

**Jiaozi:** Los jiaozi o dumplings chinos se preparan con una masa hervida al vapor que puede ir rellena de carne, pescado, pollo o verduras picadas. Su significado durante el Año Nuevo Chino es la abundancia, por ello se dice que, durante esta celebración, entre más dumplings consumes, más dinero podrás ganar en el año. Los dumplings pueden ser hervidos, al vapor, fritos o hasta en sopa estilo wonton.

**Mandu:** Los mandu son como albóndigas preparadas con una masa de harina y rellenas de carne, tofu, verduras o pescado. Se pueden cocinar a la plancha, se pueden freír o hervir. Para celebrar el Seollal, se prepara una sopa de dumplings llamada Mandu-guk, aunque también puedes comer los dumplings de manera individual. Después de la comida, hay gente que suele preguntar: ¿cuántos mandu llevas?, pero en realidad se refieren a cuántos años tiene la persona, pues se dice que al terminar la sopa de dumplings se cumple un año más de vida.



Jiaozi de Verduras



Mandu de Carne



Mandu de pescado



Jiaozi de Pollo



Mandu de Carne Picante



Jiaozi de Cerdo





Ramen



Papas



Panko



Queso



Jalapeño



Flaming Hot

## Las banderillas coreanas: el snack callejero que surgió en los años 80 como una mezcla de lo suave, lo crocante y lo rápido.

**Estas banderillas suelen cubrirse con una infinidad de toppings: ramen, panko, papa y hasta papitas flaming hot trituradas. ¿Cuál es tu favorita?**

Las banderillas coreanas son un snack que ganó popularidad alrededor de 2022 y 2023 en nuestro país. El auge del K-pop y los K-dramas trajo consigo una ola de productos coreanos, entre ellos comida (empacada, recetas, bebidas, dulces, ingredientes). Dentro de la gastronomía coreana se encuentran las banderillas, que son similares al clásico alimento callejero presente en Estados Unidos pero con algunas modificaciones. Estas banderillas surgieron en los años 80 como un antojo callejero fácil de transportar y comer.

Este snack es diferente a otras banderillas por su forma de prepararse, de relleno no sólo pueden llevar salchicha, sino también queso, una combinación de salchicha y queso, e incluso las hay con salchicha de pescado. Además, están cubiertas de una masa a base de harina de trigo en lugar de maíz (por eso luego el debate de llamarlas "corn dogs"). En los últimos años se ha vuelto popular empanizar las banderillas con ingredientes crocantes, picosos y cremosos (ya que también llevan aderezos encima como cátsup, mostaza o chipotle) para volver el snack mucho más monchoso y grande. Entre las cubiertas podrás encontrar panko, ramen, cubos de papa, rodajas de chile serrano y hasta cheetos triturados.



## “Pan Moneda” el fenómeno gastronómico de Corea del Sur que, como muchos más platillos de la región, ya llegó a Nuevo León

La moneda coreana que se volvió viral por su gran sabor en Monterrey.

Este postre icónico tiene sus raíces en los vibrantes mercados callejeros de Corea del Sur en 2019, donde fue conocido originalmente como lbwonppang o Pan de Moneda de 10 wones, vendido por primera vez en Gyeongju. Su popularidad se extendió a Osaka, Japón, donde se adaptó como la versión de 10 yenes, y desde allí se consolidó como una sensación viral en México.

El postre consiste en una masa dulce, de textura similar a un hot cake, que esconde un sorprendente y elástico corazón de queso mozzarella derretido. Tras su explosión en redes sociales a finales de 2022 e inicios de 2023, el “Pan Moneda” ha trascendido el ámbito digital para establecerse en la cultura mexicana, haciéndose presente en restaurantes de temática oriental y festivales (Anime, K-Pop), ofreciendo una auténtica y dulce experiencia de street food asiático.



Pizza



Queso



Nutella



Queso Crema



Tampico Especial



Tampico

# INFOGRAFÍAS



## Nuestros lectores nos recomendaron 7 burritos gigantes y llenadores en NL: tortillas de más de 30cm rellenas de carne y queso. ¿Cuántos puedes?

La gente dice que de un burrito pueden comer hasta dos personas. ¿Tú lo compartirías? Aquí te compartimos 7 opciones de burritos recomendados y llenadores en Nuevo León. La mayoría son gigantes.



### Chuy Burros

Burritos. Ubicado en Casco Urbano, San Pedro desde 1965. Su receta de **burrito** que se prepara en tortilla hecha a mano de 33 centímetros y va relleno de frijoles en bola, lechuga, tomate, salchicha, carne deshebrada, aguacate, crema y jalapeño.



### Lucas Burger

Tacos y burritos. En Industrias del vidrio y Hacienda Los Morales, San Nicolás. Este es todo un lugar de tradición para los nicolaitas. Se he vuelto un lugar muy famoso por sus **burritos** gigantes que pueden llegar a pesar un kilo. Los comensales dicen que incluso de un burrito mini pueden comer dos personas.

### Don Burros

Burritos. En la López Mateos Perimetral Sur, Santa Catarina. La gente dice que aquí no sirven burritos sino burrotes. Tienen tortillas artesanales de dos tamaños, personal (25 cm) y megaburron (35 cm). Podrás pedir tu **burrote relleno de arrachera o deshebrada**.



### Antojitos Las 5 Marías

Antojitos. Ubicado en Eloy Cavazos #2622, Guadalupe. Aquí su especialidad son los **burritos gigantes** de 40 cm. En su menú podrás encontrar 7 recetas diferentes: de guisos, de carne asada, de trompo con queso, percherón, ranchero, especial 5 Marías y burrito campechano.



### De la Baja Burritos

Burritos. Ubicado en Manuel María del Llano #319, Centro de Monterrey. En este local ofrecen burritos al estilo de Tijuana. Tienen **4 burritos diferentes: Mar y Tierra, Percherón, Clásico, Quesa burro.**



### Paco's Burros

Burritos. Ubicado en Luis Elizondo #150, zona Tec. Uno los lugares favoritos de los estudiantes del Tec de Monterrey. Tienen **4 tamaños para el burrito, chico** (25 cm), **mediano** (35 cm), **grande** (65 cm) y **familiar** (90 cm).



### Los Patrones

Sushi. Con una ubicación en Apodaca y San Nicolás. Aquí no ofrecen burritos comunes, sino **percherones de burrito** de origen sonorenses que utiliza tortillas de harina gigantes llamadas sobaqueras. Podrás probar 10 percherones diferentes con recetas clásicas y creativas.





**R Residente. Food&Drink Media**  
residente.mx

## Birriamen: el antojo que fusiona la gastronomía japonesa con la jalisciense. Aquí 7 opciones en NL para probar este caldo de res o borrego con fideos

En Nuevo León, cada vez hay más lugares que ofrecen birria (tanto de borrego como de res), aquí te compartimos 7 opciones que además del típico platillo tienen birriamen.



### La Birrieria 94

**Birrieria.** Ubicado en Av. Del Estado #274, zona Tec. Un lugar completamente especializado en birria con sabor sinaloense. Entre sus especialidades hay **birriamen** (servido con cilantro picado y cebolla morada) y pizzabirria.



### Birrieria Monterrey

**Birrieria.** Cuenta con ubicaciones en Zona Tec, Carretera, Guadalupe y San Nicolás. Aquí encontrarás birria de res preparada al estilo Tijuana. En el menú hay órdenes de tacos, tortas, kilos de birria y hasta birriaquiles. Una de sus especialidades es el **birriamen**.



### Tacos Mc Arthur

**Tacos de Birria.** En Rodrigo Gómez #5000, Mitras. Desde 1987 se dedican a vender tacos de birria de borrego y barbacoa de borrego y res. También ofrecen **birriamen** preparado con Cup Noodles y un poco de queso.



### Tres de Lengua

**Birrieria.** Con ubicaciones en Casco Urbano y San Agustín, San Pedro. Un local que se ha vuelto muy popular entre los sampetrinos. Aunque son muy conocidos por su variedad de barbacoa, también sirven birria de res y **birriamen** con Shin Ramyun (de origen coreano).



### Los Tecatacos

**Tacos.** Ubicado en José Vasconcelos #342, San Pedro. Ofrecen tacos de todo: bistec, arrachera, champiñones, trompo y hasta camarones. Su producto estrella es la **birria de res**, la cual sirven **con sopa Maruchan** y una quesabirria.



### Los de Birria Jalisco

**Birrieria.** En Alejandro de Rodas 317, Cumbres. En este foodtruck suelen hacer sold-out horas antes del cierre. Uno de sus platillos especiales es el **birriamen**, el cual podrás pedir de forma individual o en combo (con bebida y quesabirria).



### Birrieria La Choca

**Birrieria.** En Galena #1006, centro de Monterrey. Un negocio de birria que recientemente abrió sus puertas. Además de tacos y consomé, ofrecen **birriamen**. El platillo se sirve con queso y podrás agregarle cebolla picada, cilantro, limón y un chile para que agarre más sabor.



**R Residente. Food&Drink Media**  
residente.mx

## Las banderillas coreanas: el snack callejero que surgió en los años 80 como una mezcla de lo suave, lo crocante y lo rápido. Aquí 7 opciones por todo NL

Estas banderillas suelen cubrirse con una infinidad de toppings: ramen, panko, papa y hasta papitas flaming hot trituradas. ¿Cuál es tu favorita?



### OMG K-Dogs

**Banderillas.** Ubicación en Satélite y Centro de Monterrey. Ofrecen 4 bases diferentes: **salchicha de pavo, mixta, queso y king**. A tu banderilla coreana podrás agregar panko, jalapeño, ramen, papa, takis fuego o ruffles triturados, azúcar y queso de nacho.



### La Hippiosa

**Banderillas.** En Pablo Livas #2400, Guadalupe. Este lugar se ha vuelto muy popular por sus **banderillas gigantes y monchosas**. De cubiertas ofrecen la original, flaming hot, cubierta con cubos de papa, y estilo americano y de aderezo tiene el de la casa y chipotle.



### Kol-sticks

**Banderillas.** En Escobedo y San Nicolás. En su menú tienen **banderillas coreanas personalizables**, ramen instantáneo y choco pops, también puedes elegir de base salchicha, mixta, queso gouda y queso philadelphia. De coberturas manejan 7 opciones.



### Chingaderitas Koreanas

**Botanas coreanas.** Washington 2338, Monterrey. Un punto de reunión para todas y todos los fanáticos del K-pop. Aparte de vender merch y organizar eventos, aquí ofrecen botanas coreanas como ramen, kimchi, té boba, bebidas inspiradas en grupos de K-pop y **banderillas coreanas**.



### Idol K-snack

**Banderillas.** En Ricardo Covarrubias #3321, zona Tec. Un lugar completamente inspirado en los idols coreanos. Las **banderillas** las podrás pedir con base de salchicha, de queso mozzarella o mixta, cubiertas con masa sencilla, cubitos de papa o con ramen.



### Baozi

**Banderillas.** En Av. Luis G. Sada #202, Monterrey. Este es un restaurante enfocada en la cocina asiática y coreana, por lo que podrás encontrar tanto 'street food'. Sus **banderillas** estilo coreano son con base de salchicha y queso o únicamente queso Chihuahua.



### Shi-Gon

**Banderillas.** Una de las opciones más variadas en banderillas coreanas, pues no sólo tiene rellenos salados sino también **dulces**, rellenas de postres como Gansito, Chocoroles o Snickers. Para las **saladas** podrás elegir salchicha de pavo, queso manchego, mixto o pizza.

**R** Residente. Food&Drink Media  
residente.mx

## Para los que siguen buscando opciones saludables y fit, aquí 7 barras de ensaladas en MTY, SPG y APO con variedad de proteínas, vegetales y aderezos. ¿Las conocías?

En las barras de ensaladas puedes personalizar tu bowl y crear una receta que sea fresca, crujiente, ligera o dulce.



### VerdeLima

Ensaladas. Con una ubicación en Plaza Chipinque, San Pedro. Una barra de ensaladas y paninis que comenzó en 2015. Podrás elegir entre dos tamaños, mediano o grande y cuentan con más de **30 toppings básicos** y **20 estilo gourmet**.



### Chuga

Ensaladas. En San Pedro y Monterrey con 4 sucursales. Esta especializado completamente en crear **bowls y wraps personalizados**. Tienen dos tipos de toppings: clásicos, y premium. Para el toque final cuentan con variedad de vinagretas y aderezos.



### Skimmo

Ensaladas. En Ignacio López Rayón #551, Centro de Monterrey. Este lugar casual de ensaladas y sándwiches en el centro de la ciudad. Ofrecen **tres tamaños de ensalada**: chica, grande y jumbo. Puedes escoger uno de sus 10 aderezos (vinagreta o cremosos).



### Mr. Heppy Salads

Ensaladas. En Fernando García Roel, zona Tec. Enfocado en ensaladas, paninis y smoothies. Podrás armar con más de **26 complementos** diferentes entre verduras, frutas, semillas y quesos, **5 variedades de proteína** y más de **10 aderezos** distintos.



### Blend Salad House

Ensaladas. Ubicada en Plaza Serranía, Puerta de Hierro. Anteriormente conocido como Blatt Salat. Cuentan con wraps, sándwiches y **ensaladas personalizadas**. De proteína tienen pollo o atún, con variedad de complementos.



### Bowl Salads

Ensaladas. En Plaza El Molino, Apodaca. Puedes armar **ensaladas** en tamaño **mediano o grande**. Puedes pedir en combo con medio panini o medio chicken bake. De proteína podrás pedir pollo preparado: chile limón, lemon pepper, parmesano o finas hierbas.



### Nutra - Fresh & Healthy

Ensaladas. Ubicado en Plaza Agora el Vergel. Aquí podrás encontrar variedad de platillos saludables y bebidas como smoothies, jugos prensados en frío y aguas frescas. **Tienen 4 opciones de proteína** disponibles para crear tu propia ensalada.



**R** Residente. Food&Drink Media  
residente.mx

## El poke bowl: una ensalada fresca y ligera que combina vegetales y semillas con el pescado. Aquí 7 opciones en MTY y SPG para 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.



### Hoku

Bowls. Ubicados en San Pedro y San Jerónimo. Este Lugar especializado en **poke bowls** personalizados y en botanas como edamames preparados, arroz frito y camarones roca. Podrás armar bowls en tamaño chico, mediano y grande.



### Pokeshack

Bowls. Aquí podrás pedir poke bowls con recetas de la casa: veggie, atún picante, salmón, kanikama o camarón y **bowls personalizables en tamaño chico y grande**. Para armar tu poke ofrecen arroz de sushi, espinacas, kale, salmón y atún tataki.



### Temakita

Restaurante. En San Pedro y Esfera. Aquí tienen 12 recetas de bowl diferentes y puedes personalizar tu propio **poke en dos tamaños: chico y grande**. De salsas cuentan con wasabi, 3 tipos de soya y teriyaki. Ofrecen más de 30 vegetales y toppings diferentes.



### Oriental Poke House

Bowls. Ubicado en Vista Hermosa y Puerta de Hierro. Aquí podrás encontrar recetas de pokes, sushi wraps y otros platillos como wonton, nigiris y gyozas. Para armar tu propio **poke** tienen tres tamaños, chico, mediano y grande. Cuentan con más de 50 ingredientes para escoger.



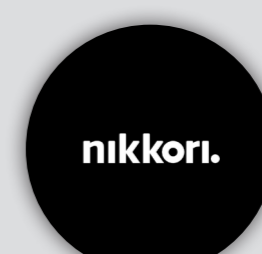
### Boru

Bowls. En San Pedro, San Jerónimo, Cumbres y Carretera. Es un restaurante que ofrece únicamente **poke bowls** en tamaño chico, mediano o grande ya sea para personalizar o alguna de sus cuatro recetas (atún, salmón, camarón o con camarón empanizado).



### Ebisu sushi & bowls

Bowls y sushi. Ubicado en Centro de Monterrey. Un restaurante de cocina japonesa que entre sus opciones tiene el servicio de armar tu propio poke bowl. **Aquí el poke se prepara con 1 base, 2 proteínas, 2 aderezos y 5 toppings.**



### Nikkori

Bowls y sushi. Con más de 25 sucursales. Conocido por su variedad de rollos fríos, calientes y capeados, Nikkori también ofrece **poke bowls**, ya sean receta de a casa o personalizados. Podrás agregar **1 base, 2 proteínas, 2 aderezos y 5 toppings**





**R** Residente. Food&Drink Media  
residente.mx

## Con el calor llega la temporada de mariscos: aquí 7 opciones recomendadas por nuestros lectores en San Nicolás. ¿Las has probado?

Restaurantes con mariscos preparados al estilo Sinaloa, Sonora y con toques regios. Aquí te compartimos 7 marisquerías en San Nicolás que han sido recomendadas por nuestros lectores.



### La Tarraya

Mariscos. Ubicado en Benito Juárez #241, San Nicolás. Este restaurante sirve mariscos tipo sinaloenses. Se recomienda pedir el **ceviche mitotero** (atún, camarón, pesado, pulpo, salmón y ostión) y los camarones zarandeados.



### Ceviche y Aguachiles El Negro

Mariscos. Ubicado en Av. Cristina Larralde #100, San Nicolás. Esta es la primera sucursal de El Negro. Aquí sirven mariscos con toque norteco, por ejemplo tacos de pulpo al pastor. Entre los platillos preferidos están **la Torre Suprema del Negro**



### Los Mariskitos

Mariscos. En Calzada Unión #833, San Nicolás. Conocido por sus grandes porciones en sus platillos. Se sugiere probar **el Ceviche de pescado y camarón**, y la Tostada Chorreada (camarón curtido y pacotilla con ceviche de pescado).



### C-Bichi

Mariscos. En Diego Díaz de Berlanga #1133, San Nicolás. C-Bichi prepara mariscos con sazón auténtico de Sonora. En su menú tienen disponibles opciones como cóctel estilo sonorense. Los favoritos son el **aguachile** (con cualquiera de sus salsas) y el **taco Ensenada de camarón**.



### El Camarón

Mariscos. En Nogalar Sur #440, San Nicolás. Aquí los platillos se sirven en porciones grandes y de forma creativa. Algunos de los platillos más pedidos son el **cóctel de camarón** y el **caldo de pescado**.



### Beto's

Mariscos. En Corregidora #606, San Nicolás. Uno de los clásicos en San Nicolás, pues comenzó su trayectoria desde 1977. Para muchos nicolaítas esta es una de las opciones de confianza. La **sopa de mariscos** y la **mojarra frita** son los platillos más vendidos.



### El Nudo Náutico

Mariscos. En Bonampak #601, San Nicolás. Este local ofrece mariscos "estilo carreta". Aquí podrás probar aguachiles, ceviches, tacos, tostadas, tostitos, etc. Las especialidades son el **taco Capitán Pachin** y el **ceviche El Sierra**.

# DIRECTORIO RESTAURANTERO



# ZONA TEC

Recomendaciones de restaurantes de la zona Tec



# SAN PEDRO

Recomendaciones de restaurantes en la zona de San Pedro



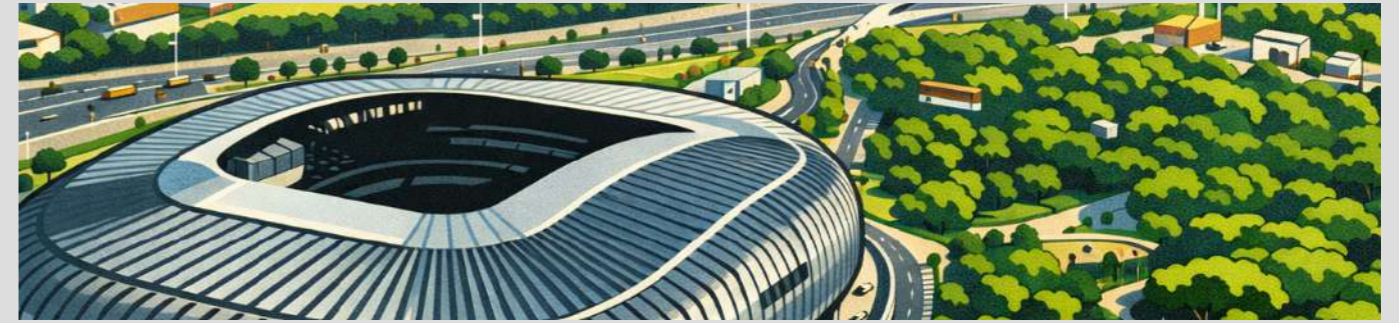
# CUMBRES

Recomendaciones de restaurantes de la zona Cumbres



# GUADALUPE

Recomendaciones de restaurantes en la zona de Guadalupe



Tarrikos



Sierra Madre



Tacos Keyon



La Puntada



Tacos de la Cima



El Unicornio Azul



Ragnarok



Colton's



Antojitos Las 5 Marias



Stadium Doce



Taquería Orinoco



Maryscoco Burócratas



Via Ditalia



Zagar Comedy Bar



Ojo de Agua



Café Adhoc

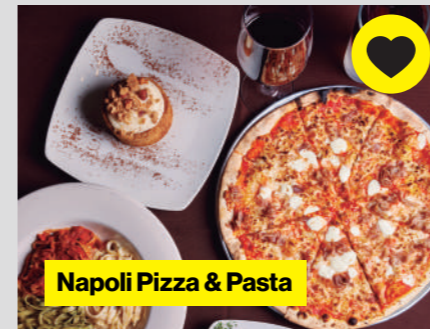
# MTY CENTRO

Recomendaciones de restaurantes de la zona Monterrey Centro



# ZONA NORTE

Recomendaciones de restaurantes en la zona Norte



# CARRETERA

Recomendaciones de restaurantes de la zona de Carretera



# SAN NICÓLAS

Recomendaciones de restaurantes en la zona de San Nicolás



Merendero Tino



El Perla



Taquería Juárez



Mr. Brown



Mia Italia



Botanero Limón



Gajo Cocina



Capricciosas



Tacos Atarantados



Izakaya Ryo



Mariscos Don Arturo



Restaurante La Casona



Butcher's Steak Joint



Divina Tierra



Manolín



La Isla

# 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](http://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®



hey, banco



Terminal Inteligente  
Solicitar

El *aliado* de  
tu restaurante



Aspira a *más* con @heybanco

