

R RESIDENTE



residente.mx



127

MONTERREY | JUNIO 2026

Edición especial
Turismo y
gastronomía

El sabor del
mundial
se vive en:

RINCÓN
Tostitos
By
Jardín 85



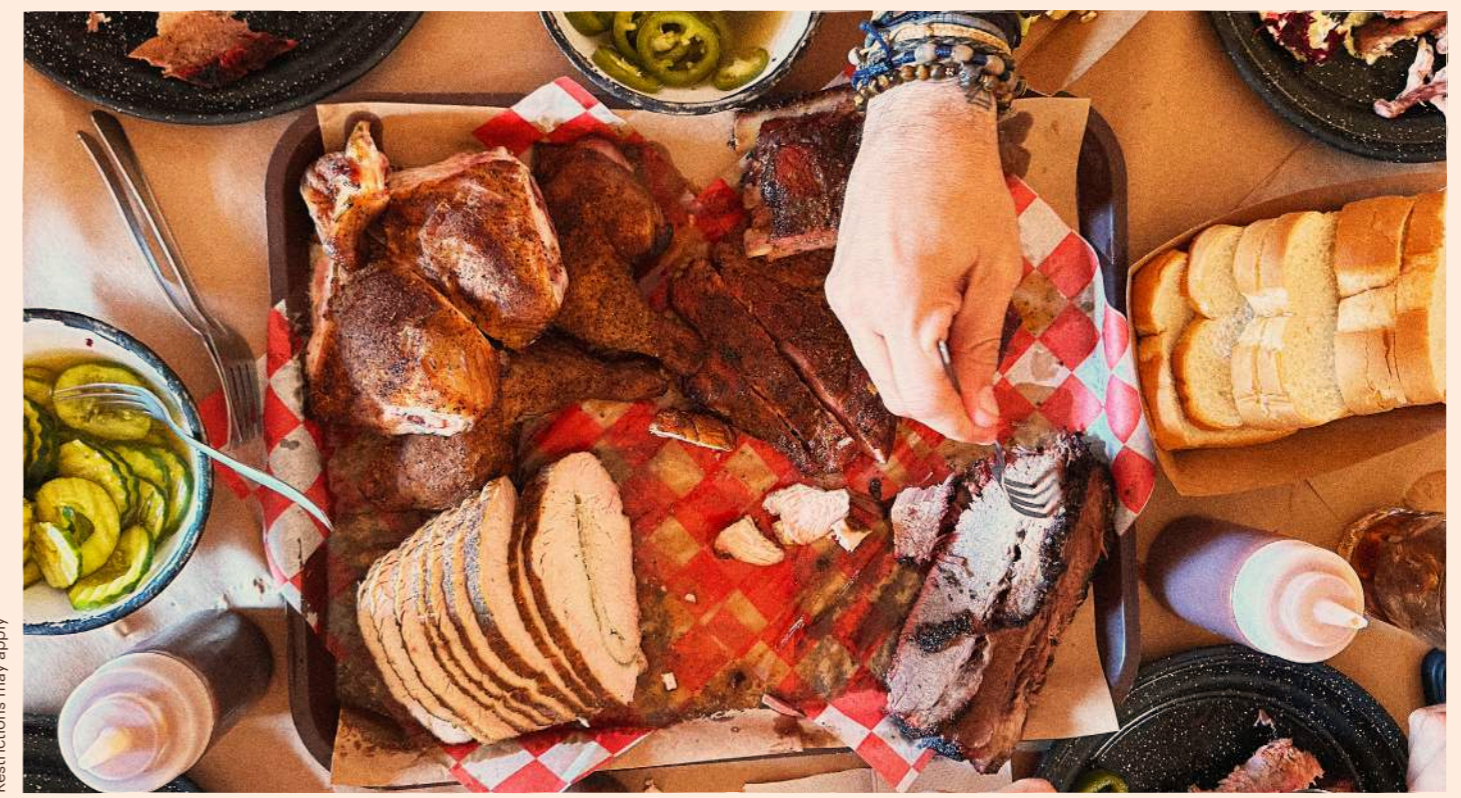
Memé's

DINER

NOW SERVING EVERY FRIDAY TO SUNDAY

BBQ JOINT

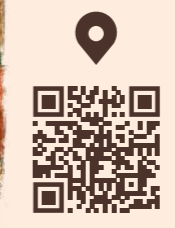
BRISKET | RIBS | PULLED PORK | TURKEY | SAUSAGES
FROM 6AM 'TIL SOLD OUT



THIS JUNE! BUY 2 LB OF ANY MEAT AND GET 1/2 LB FREE*



FREE PARKING
CENTRITO VALLE RÍO ORINOCO 101 - SPGG



THE BIG
TEXICAN FLAVOR
BETTER, BIGGER AND BEYOND THAN TEXAS

Memé's
DINER

FOLLOW @MEMESCAFE.BBB



En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
@cubo329estudio

TALENTO
Miguel Ángel Duk
Rincón Tostitos by Jardín 85

Rubén Quiroz
El Guaya

Juan Ángel Martínez
The Food Box

Sergio "Vampi"
La de Rigor

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. 127, JUNIO 2026). NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB © 2019.

Contenido

07

Recorrido

08

Atractivos turísticos

12

Notas

39

En portada

45

Directorio

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.

Aliméntate sanamente

The
Franchise
Experts

18 años

“Celebramos 18 años
Profesionalizando
La Industria De Franquicias”



Grupo Empresarial
Líder de Franquicias
Profesionales en México



81 1889 0656



RECORRIDO

Un mapa cultural de Monterrey: sitios turísticos icónicos, recomendaciones gastronómicas y recorridos basados en la historia de Nuevo León

Una guía local que recopila
museos, parques y
artículos sobre la cocina
norestense

ENGLISH
VERSION



Atractivos turísticos

Museos, arte y cultura

Museo Metropolitano de Monterrey



El Museo Metropolitano de Monterrey, ubicado en el corazón de la ciudad, es un espacio que celebra la historia y la cultura regiomontana. Situado en un hermoso edificio del siglo XIX, ofrece exposiciones temporales y permanentes que muestran arte, fotografía y documentos históricos.

Museos, arte y cultura

Pabellón Cultural Monterrey



Ubicado bajo la explanada del Palacio de Gobierno, en el centro de Monterrey, el Pabellón Cultural Monterrey es un espacio contemporáneo dedicado a exhibiciones temporales que dialogan con la historia y la identidad del estado. Su arquitectura subterránea y diseño versátil crean un recorrido envolvente, donde arte y memoria convergen en un entorno que complementa el carácter histórico de su entorno.

Museos, arte y cultura

Corredor Mundialista



Ubicado en la Plaza Multimodal Zaragoza, el Corredor Mundialista de Balones con Arte Regio es una muestra de arte, en el que 40 artistas intervinieron diversas esferas, para darles un diseño de balones, con símbolos icónicos de la ciudad de Monterrey.

Museos, arte y cultura

Museo de la Batalla de Monterrey



El Museo de la Batalla de Monterrey conmemora uno de los episodios históricos más importantes de la ciudad: el enfrentamiento de 1846 entre los ejércitos de México y Estados Unidos. A través de maquetas, documentos, objetos y relatos, el museo ofrece una visión detallada de aquel suceso y su impacto en la historia nacional. Su enfoque educativos y valor histórico lo convierten en una visita obligada para quienes desean conocer más sobre el pasado bélico de Monterrey.

Atractivos turísticos

Museos, arte y cultura

Museo Del Acero Horno 3



Un museo interactivo, dentro de la estructura de uno de los hornos de la extinta Fundidora de Fierro y Acero de Monterrey, en el Parque Fundidora. Aquí encontraras exhibiciones permanentes dedicadas a las ciencia y la tecnología.

Museos, arte y cultura

Centro de las Artes



Ubicado en el Parque Fundidora, el Centro de las Artes de CONARTE es un complejo cultural dedicado a la promoción y difusión de arte contemporáneo. Es un punto de encuentro para artistas y público, donde se realizan exhibiciones, proyectos, eventos culturales y programas de formación artística

Museos, arte y cultura

Museo La Milarca



Un museo distinto a cualquier otro en la ciudad, donde el recorrido se convierte en un viaje entre piezas históricas, arte, libros antiguos y objetos que parecen contar historias por sí mismos. La Milarca es un espacio para caminar sin prisa, observar con calma y descubrir, ideal para quienes buscan una experiencia cultural más íntima y competitiva.

Museos, arte y cultura

Museo de Historia Mexicana



Una Visita esencial para entender el pasado del país y del noreste, con salas interactivas, exposiciones permanentes y temporales que recorren desde las culturas prehispánicas hasta la época moderna. Ideal para complementar un día cultural en la zona de los museos y seguir explorando el Paseo Santa Lucía.

Atractivos turísticos

Turismo

Plaza Zaragoza



La Plaza Zaragoza es un lugar icónico de la Ciudad de Monterrey, en el que puedes encontrar diversos monumentos históricos, y en sus alrededores puedes visitar el Barrio Antiguo, el Museo Metropolitano de Monterrey, la Plaza Hidalgo, entre otros monumentos característicos de la ciudad.

Turismo

Mercado Barrio Antiguo



Al caminar por la calle José María Morelos es muy probable que te encuentres con un edificio que llama la atención: El Mercado Barrio Antiguo. Este Mercado, Ubicado en pleno corazón de Monterrey, es un centro culinario con más de 20 establecimientos de comidas y postres, con el mejor ambiente.

Turismo

Catedral Metropolitana



La Catedral Metropolitana de Monterrey fue consagrada el 3 de junio de 1833. Cuenta con una nave central en forma de cruz latina flanqueada por capillas hornacinas. La portada Norte data de mediados del siglo XIX, posee un estilo neoclásico popular. Todas las puertas de madera de la Catedral datan del último cuarto del siglo XIX.

Turismo

Bioparque Estrella



Un museo interactivo, dentro de la estructura de uno de los hornos de la extinta Fundidora de Hierro y Acero de Monterrey, en el Parque Fundidora. Aquí encontraras exhibiciones permanentes dedicadas a las ciencia y la tecnología.

Atractivos turísticos

Turismo

Parque España



El Parque España se encuentra ubicado en la avenida Morones Prieto, en la colonia Buenos Aires, y es un espacio público en donde puedes ir con tu familia a pasar un rato agradable, donde encuentras juegos infantiles, pista para caminar, y un área de albercas.

Turismo

Parque Tucán



El Parque Tucán se encuentra ubicado en la colonia Infonavit Sexto Sector, en donde familias disfrutan de las áreas recreativas, como juegos infantiles, foros de espectáculos, área de albercas, y mucho más.

Turismo

Parque Aztlán



El Parque Aztlán se encuentra ubicado en la colonia San Bernabé, y es uno de los tres parques que cuenta el Municipio de Monterrey con acceso gratuito. En este parque, los asistentes puedes disfrutar de áreas recreativas, juegos infantiles, zona de albercas, asadores, y muchas cosas más.

Turismo

Barrio Antiguo



El Barrio Antiguo es el corazón histórico y cultural de Monterrey. Sus calles empedradas, casonas restauradas y ambiente bohemio lo convierten en un punto clave para locales y turistas. De día alberga galerías, cafeterías y tiendas artesanales; por la noche, cobra vida con bares, música y terrazas. Es un espacio que combina historia, arte y vida urbana, reflejando la esencia tradicional.



REFLEXIÓN

Monterrey: de tierra árida, ingredientes escasos y recetas simples a una oferta gastronómica de talla internacional con sabores, combinaciones e identidad propia

De cómo Nuevo León construyó una escena culinaria desde la necesidad y terminó redefiniendo la cocina mexicana moderna

Monterrey no viene de un lugar de privilegio culinario. Nuevo León es, por naturaleza, una tierra árida y seca, vaya no tiene el tipo de abundancia agrícola que moldeó las icónicas cocinas de Oaxaca, Puebla o Jalisco. Su cultura se construyó sobre la industria y el trabajo duro, y muchos platillos nacieron de la necesidad más que del placer. Durante generaciones, la identidad regional giró en torno a ingredientes simples pero significativos: tortillas de harina, carne y especias como orégano, comino y chile seco. Eso es precisamente lo que hace tan notable lo que está ocurriendo aquí hoy. Este año, el Mundial FIFA 2026 trae al mundo a México, y Monterrey se posiciona no solamente como el heredero de una tradición culinaria arraigada, sino como algo mucho más interesante: una ciudad que construyó una escena gastronómica de clase mundial casi enteramente por su voluntad emprendedora. De los más de 21,000 establecimientos de comida que operan en su área metropolitana, son aproximadamente 2,000 marcas de restaurantes las que marcan el ritmo, sostienen la industria y están redefiniendo silenciosamente lo que significa comer en Nuevo León. Estos números por sí mismos reflejan una parte de la historia, pero lo que no cuentan es el cambio más interesante: lo que Monterrey eligió hacer con sus raíces culinarias. La región tomó los cimientos de la cocina norestense y comenzó a cuestionarlas. El resultado es lo que podría llamarse cocina norestense contemporánea: un estilo que no abandona sus orígenes, si-no que los redefine y los exporta.

Los restaurantes más ambiciosos de Monterrey están atrayendo las miradas de comensales fuera del país. Vernáculo, que cuenta con reconocimiento Michelin, y El Jonuco, ambos creados por el mismo chef Hugo Guajardo, anclan sus menús en ingredientes locales y la identidad nortea mientras proponen algo completamente contemporáneo. Otros ejemplos son La Torrada, Noreste Grill, Los Legendarios, Tatemate y Cara de Vaca, restaurantes que operan con un nivel de precisión culinaria que se sostendría en cualquier ciudad importante del mundo, al ofrecer platillos de carne con ingredientes de calidad y recetas creativas. Todos ellos utilizan dos de las herramientas más importantes de la tradición culinaria de Nuevo León: el fuego y la parrilla.

Esta ambición no se detiene en la alta cocina ni en los cortes premium. Uno de los desarrollos más impresionantes en la escena gastronómica de Nuevo León ha sido el auge de los mariscos. Todo comenzó con un grupo de chefs, entre ellos Toño Márquez, que cuestionaron el papel de los mariscos en la gastronomía neoleonesa. Antes de eso, los restaurantes únicamente ofrecían los clásicos cócteles de camarón y pescado empanizado. Inspirados en las tradiciones costeras del Golfo y del Pacífico, estos chefs trajeron sabores más frescos, cítricos y preparaciones en crudo nunca antes vistas en el Estado. Esto marcó el inicio de una nueva etapa en la cocina regia, la cual actualmente toma prestadas técnicas de la parrilla para esbozar un estilo propio: mariscos y moluscos asados, y discadas de mar y tierra. Entre los restaurantes más propositivos se encuentran Muelle de al lado, Mariscos Chinos, el nuevo restaurante del aclamado chef Chuy Villarreal, y Perihuate, cuyo menú desafía la idea de que una ciudad sin costa no puede ofrecer platillos del mar.

Al mismo tiempo, en Monterrey hay aperturas de restaurantes coreanos en Pesquería, un fenómeno que está

transformando la relación entre la cocina mexicana y la asiática, restaurantes temáticos de series populares a nivel mundial, cafeterías de especialidad y bares de mixología que utilizan tanto ingredientes locales como importados. En otras palabras, es una ciudad que, silenciosamente, se está internacionalizando. Sin embargo, la escena gastronómica regiomontana no está tratando de replicar lo que existe en otros lugares, está construyendo una identidad con base en las raíces de la cocina norestense. Nuestra herencia culinaria radica en la creatividad que surge de tener pocos ingredientes. Los empalmes nacieron de campesinos que necesitaban aprovechar lo poco que tenían. Las tostadas de la Siberia fueron inventadas por dos hermanos que pensaban en los viajeros que necesitaban algo fresco, llenador y rápido de comer.

El asado de puerco tiene más de trescientos años y su receta representa a casi todos los estados del norte de México. Estas no son tradiciones olvidadas, pues siguen en los menús, siguen siendo pedidas y siguen siendo reinventadas. Para muchos regiomontanos, son estos platillos la verdadera esencia de lo que realmente significa ser nortea. Finalmente, lo que hace interesante a la oferta gastronómica de Monterrey es que sostiene su tradición mientras también mira hacia afuera y se inspira de otras metrópolis. Los cafés de especialidad abren a un ritmo que recuerda a lo que ocurrió en Melbourne y Seúl hace una década. Los hand rolls, la repostería francesa y los lugares de BBQ ya no son novedades aquí, son parte de la alimentación de una sociedad que viaja, consume y prueba platillos con sabores internacionales. La ciudad no ha terminado de definirse, sigue explorando lo que la cocina norestense puede llegar a ser y eso, más que cualquier restaurante, receta original o reconocimiento, es lo que la hace valiosa.



ENCUESTA

“Si le pudieras recomendar a un amigo extranjero solo un restaurante, ¿cuál sería?” Residente le hizo esta pregunta a 1,000 regios, aquí el top 8 más mencionados

Las respuestas que nos dieron revelaron cómo vemos nuestra ciudad

En abril de 2026, Residente Restaurant Research & Data, una rama de Residente con diez años de experiencia en investigación de mercado, encuestó a 1,000 consumidores de la Zona Metropolitana de Monterrey de diferentes grupos de edad. Cada respuesta, de acuerdo con el estudio, representa aproximadamente a 3,600 personas. Esta investigación reveló los lugares favoritos de los regiomontanos y los platillos que preferimos consumir mientras vemos deportes. Una de las preguntas abiertas fue: “Si le pudieras recomendar a un amigo extranjero solo un restaurante, ¿cuál le recomendarías?” y las respuestas fueron muy interesantes. Los restaurantes que más se mencionaron no fueron cadenas u opciones de comida rápida, sino propuestas locales con platillos norestenses y cocina de autor.

1. Botanero Moritas (47 menciones)
El Botanero Moritas fue el más mencionado en todos los grupos de edad de todos los municipios, lo que revela que es percibido como un espacio “para toda ocasión”. Su primera sucursal abrió en 1939. Aquí ofrecen cocina norestense con un toque gourmet en un ambiente que combina la estética clásica y moderna. Las porciones de sus platillos son algo pequeñas, pues están pensadas para compartirse. Es el tipo de lugar donde una cena de dos horas se convierte en cuatro.

2. Sierra Madre Brewing Co. (31 menciones)
Sierra Madre fue el más recomendado entre la gente de Guadalupe y se consolidó como la opción favorita de las personas de 55 años o más que, según el estudio, es el grupo que más gasta cuando sale a comer. Esto hace refe-

rencia a la posible relación entre la lealtad a un negocio y el poder adquisitivo de los consumidores. Fundada en 1998, Sierra Madre fue uno de los primeros establecimientos en Monterrey en producir su propia cerveza artesanal. Para el visitante extranjero, este es un lugar que combina el ambiente casual con la comfort food estilo americano: hamburguesas, nachos y pizza. Probablemente la recomendación surge debido a los partidos de fútbol del Mundial, pues es un espacio conocido para mirar deportes.

3. Jabalina (27 menciones)
Jabalina aparece de forma constante en el top tres recomendados de Monterrey y San Pedro, especialmente en el rango de 25 a 55 años. Fundado por Manuel Orozco, cocinero e investigador gastronómico de la cocina norestense. Este restaurante cuenta con reconocimiento Michelin y ofrece un menú con platillos tradicionales (tacos de arrachera, frijoles con veneno, queso fundido) y creativos (chicharrón de belly de La Ramos, Veneno para las hadas Burger y Fray Servando 859).

4. El Gaucho (21 menciones)
El Gaucho ocupa una posición específica en esta lista, pues es el restaurante que un regiomontano elige cuando quiere causar una buena impresión o quiere celebrar un momento especial. Fue muy mencionado por la gente de San Pedro y los adultos en general. El hecho de que una ciudad conocida por su carne asada recomiende una parrilla argentina a sus visitantes extranjeros alude a que, en Monterrey valoramos mucho los buenos cortes de carne en general.

5. Vernáculo (20 menciones)
Vernáculo fue el sexto lugar absoluto en todos los grupos de edad y municipios del área metropolitana. Aquí cada platillo está elaborado con ingredientes locales y el menú es una propuesta norestense del chef Hugo Guajardo. El restaurante recibió una mención en la Guía Michelin en 2024. Vernáculo, de

alguna forma, representa la elección de quienes quieren que los extranjeros prueben una cocina regiomontana tradicional que al mismo tiempo es propositiva y dinámica, en especial por la mezcla sutil de sabores de sus platillos.

6. Tatemate (19 menciones)
Tatemate es uno de los restaurantes más mencionados en todo el estudio, ya que también apareció en las categorías de los lugares que visitan los locales para comer y qué comida pedir a domicilio. Dirigido por Raúl Leal con platillos del chef Abdiel Cervantes, Tatemate reinterpreta la cocina mexicana a través de ingredientes de otras regiones del país como Oaxaca, Puebla y Tabasco. Es un restaurante que toma recetas mexicanas que no encontrarás fácilmente en Nuevo León: orden de chapulines a la mexicana, camarones en mole de durazno, tamales de masa azul.

7. El Gran Pastor (18 menciones)
El Gran Pastor es uno de los restaurantes más tradicionales en esta lista, pues se fundó en 1996. Su propuesta es familiar y completamente regional, para muchos es el lugar para comer cabrito, fritada, botanas típicas (empalmes, atropellado, carne seca) y cortes de carne típicos como arrachera y rib-eye. El lugar fue muy recomendado por los encuestados de 25 a 55 años, probablemente porque este grupo tiende a salir a comer con sus hijos o familiares regularmente.

8. El Jonuco (13 menciones)
El primer restaurante del Chef Hugo Guajardo. El menú de Jonuco consiste en recetas de guisos tradicionales del norte: cortadillo, tacos de lechón, asado de puerco, caldo de res preparados con ingredientes locales de muy alta calidad. El lugar fue recomendado, en su mayoría, por las personas de 24-35 años de edad de diferentes municipios. Que Jonuco esté en esta lista significa que hay un interés por presentar la cocina regional típica desde la experiencia premium.



RECOMENDACIÓN

El casual-premium mexicano: el concepto gastronómico que se perfeccionó en Monterrey. Aquí los 10 restaurantes favoritos de la crítica especializada

El casual-premium demostró que la sazón norestense, con todo y su sencillez, también podía ser una experiencia de lujo.

Hay un tipo de restaurante que Monterrey domina mejor que cualquier otra ciudad en México: el casual-premium. Muchos comensales y restauranteros no son conscientes de ello, pero la propuesta es un reflejo directo de los valores y las necesidades de la sociedad regiomontana. Representa la intersección perfecta entre la industria, la modernidad y la tradición gastronómica, el espacio donde los platillos caseros comparten la carta con cortes de carne finos. Es en esencia, una distinción muy particular de la región que responde a comensales con un mayor poder adquisitivo y a chefs que decidieron reinventar la cocina norestense.

A diferencia de otros lugares, la etiqueta casual-premium en Nuevo León hace referencia a restaurantes cuyos platillos están elaborados con ingredientes de muy alta calidad, pero el ambiente es más relajado. Son espacios que combinan lo sofisticado con lo básico: servicio de alta calidad, precios más altos, técnicas especializadas, decoración estilo rústica (a veces con toques modernos), no hay código de vestimenta riguroso y su oferta gastronómica se basa en recetas aparentemente sencillas. Estos restaurantes suelen ser independientes y es poco común que tengan sucursales adicionales. El menú generalmente consiste en cortes de carne, botanas, tacos y vegetales asados, son platillos típicos que "cualquier norteño podría preparar", sin embargo, la creatividad y el sabor distinti-

vo está en la preparación, en la atención a los detalles y en la cuidadosa selección de los ingredientes. Podemos decir que el casual-premium eleva los peldaños de la cocina norestense y los presenta como alta cocina.

La propuesta de restaurantes casual-premium en Nuevo León comenzó con el cambio de milenio. Tras el desarrollo industrial en el estado, surgieron nuevas necesidades sociales, entre ellas tener entornos adecuados para hablar de negocios, cerrar tratos e invitar a empresarios sin dejar de lado la esencia de la ciudad. Bajo este contexto, un grupo de chefs empezó a modernizar la oferta de platillos regionales. Sus restaurantes, no solo modificaron la tradición, sino que se convirtieron en espacios que combinaban la estética antigua con un servicio de primera clase. Este estilo híbrido fue un parteaguas, pues los establecimientos ya no solo eran adecuados para comer cualquier día de la semana, sino para celebrar los momentos especiales y para hacer negocios con socios importantes. De alguna forma, visitar estos restaurantes también se convirtió en sinónimo de tener un estatus social elevado.

El modelo reveló algo que hasta entonces parecía oculto: la sazón norestense podía ser una experiencia de lujo. La idea no era completamente nueva, ya había restaurantes con años de trayectoria que funcionaban bajo un concepto similar. Sucedió que la cocina norteña se volvió tendencia, se "gentrificó". La comida más esencial y casera ahora se consumía en zonas exclusivas. La búsqueda de la perfección y la elegancia eran en el nuevo estándar. Monterrey se estaba reinventando: era el inicio de una etapa que definiría el futuro de la industria restaurantera, una propuesta que sigue vigente hasta hoy.

En Monterrey, así como en el resto del mundo, las diferencias entre la experiencia casual-premium y 'fine-dining'

se desdibujan. Hay comensales que consideran que los restaurantes casual-premium son parte de la más alta cocina por su servicio atento y calidad. Sin embargo, Residente Food & Drink Media, con base en estudios elaborados a lo largo de 10 años, y con infomación de críticos y expertos, considera que la gran mayoría de estos lugares no encaja completamente dentro de la etiqueta 'fine-dining'. De las aproximadamente 2,000 marcas restauranteras que operan en Nuevo León, únicamente seis podrían ser parte del grupo 'fine-dining', mientras que cerca de 60 restaurantes se considerarían como casual-premium.

En el municipio de San Pedro, el área más elegante de la ciudad, se ubican la mayoría de restaurantes casual-premium. Aquí compartimos 10 recomendaciones de los consejeros expertos de Residente ordenadas por su fecha de fundación. Su costo aproximado es de \$800 pesos por persona y cada restaurante tiene diversas especialidades. Al listado, sin duda le faltan algunos, sin embargo se presentan los más mencionados y celebrados por la crítica especializada de Monterrey.

1. San Carlos

2. Casa Grande

3. El Mirador

4. El Gran Pastor

5. Los Hidalgos

6. La Torrada

7. El Jonuco

8. La Colonia

9. Cuerno

10. Vernáculo

THE BIG TEXICAN FLAVOR®

ALL DAY MENU

BREAKFAST
LUNCH
& DINNER

OPEN 24 HOURS



WWW.MEMES.CAFE

BEST *CORNER* IN TOWN



Meme's
DINER

CENTRITO VALLE
RÍO ORINOCO 101 - SPGG



★★★★★
**HONKY
TONK
NIGHTS**

LIVE
COUNTRY MUSIC
ALL THURS/FRI/SAT



HAPPY HOUR
FROM 4PM TO 7PM



SATURDAYS
& SUNDAYS

CENTRITO
**RIBS
BRISKET
TURKEY
SAUSAGES**
CENTRITO

FROM 9AM 'TIL SOLD OUT

BEST *GUESTS* IN TOWN



Meme's
DINER

MADERO CENTRO
FCO. I. MADERO 2201 - MTY





REFLEXIÓN

¿A qué sabe Nuevo León? En 10 imágenes te mostramos la evolución de nuestra cocina a lo largo de 77 años de historia

Tradición y modernidad que conviven en la misma mesa: el pasado, presente y futuro de la cocina del noreste contada desde imágenes

Cuando pensamos en la cocina mexicana, probablemente lo primero que venga a nuestra mente sean platillos originarios del centro y sur del país. Podríamos aventurarnos a decir que el machacado con huevo, el asado de puerco y el cabrito al pastor no figuran en el Top 10 de los platillos más representativos de México. ¿A qué se debe esta falta de reconocimiento a la cocina del noreste? Y, más importante, ¿cómo podemos cambiar esta percepción para que los platillos de Nuevo León gocen del prestigio que sin duda merecen?



Foto de Residente
Machacado con huevo
Restaurante Al (1940)

Parte del problema radica en la aparente sencillez de la cocina norestense, algo que un observador casual podría malinterpretar como una carencia, como si la complejidad fuera sinónimo de calidad. Las recetas que han sido parte de la cultura gastronómica de Nuevo León desde tiempos ancestrales poseen lo que se ha denominado “la sazón de la austeridad”.



Foto de Residente
Atropellado
San Carlos (1980)

El noreste de México se caracteriza por tener un clima árido, con lluvias escasas y temperaturas extremas que dificultan la producción de una amplia variedad de granos, frutas y vegetales. La identidad de Nuevo León, entonces, se ha construido sobre la base de la autonomía y la resiliencia, adaptándose a la adversidad. Su gastronomía es un reflejo fiel de lo que abunda y lo que escasea en la región. Si bien la cocina norestense no cuenta con una gran diversidad de guisos, especias o métodos de preparación, sí destaca por la creatividad con la que se han aprovechado los ingredientes disponibles.



Foto de Residente
Cabrito
El Rey del Cabrito (1986)

En Residente, desde 2018, se documentan los “Platillos Icónicos” de Nuevo León. Este nombramiento se entrega a aquellos platillos que representan la identidad gastronómica regiomonstana y neoleonense, ya sea desde la tradición o desde la experimentación.

Dicho esto, en este texto proponemos un viaje culinario que cuente la evolución de la cocina norestense a través de formas, texturas y sabores.



Foto de Residente
Arrachera
La Arrachera Restaurante

La cocina más típica de Monterrey se sirve en las cantinas de la ciudad, pues en su cocina conservaron las “recetas de rancho”. Esto quiere decir que en estos espacios se preparan los platillos caseros sin pretensiones. Las recetas no buscan sorprender a los clientes con combinaciones nuevas, sino con la sencillez, una sazón familiar — pues los cocineros suelen usar recetas familiares heredadas, e ingredientes locales que se utilizan en la cocina del día a día. Sopa de fideo, caldo de res, chamorro, carne zarza, cazuelas, el costillar de cerdo son algunos ejemplos.



Foto de Residente
Carne oreada zarza
El Jonuco (2016)

Las cantinas se frecuentaban por las tardes, los platillos anteriormente descritos se servían como una cortesía o botana únicamente para los hombres

que iban a tomar. Durante las mañanas, para desayunar, se acostumbraba a visitar cafeterías. Los platillos solían ser más suaves, al estar bañados en salsa o acompañados por frijoles molidos. También tenían el propósito de ser llenadores al combinar varias proteínas, ejemplo es el machacado, que mezcla huevo revuelto con carne seca de res. Otro platillo es el atropellado, preparado con carne seca guisada con tomate y manteca de cerdo.



Foto de Residente
Costillar de cerdo
Restaurante Bar El Zacatecas (1949)

Otro pilar importante en la dieta neoleonense es la carne asada, que se acostumbra a comer con verduras y tortillas. Esta es la base fundamental de la cultura regia e incluso se ha vuelto un símbolo de su identidad. Las familias y grupos de amigos se reúnen en casas los fines de semana para cocinarla. Su preparación es sencilla, un buen corte, algunos condimentos y una parrilla. Bajo este mismo marco también se encuentra el cabrito, otra de las carnes más tradicionales y populares de nuestra región.



Foto de Residente
Pulpo en mole negro
Nueve Fuegos (2017)

De estas bases, en particular la carne asada y la cocina tradicional de las cantinas, surge la cocina norestense contemporánea. Que mezcla los sabores caseros con técnicas modernas e ingredientes gourmet. Es donde comienza la experimentación y la redefinición del sabor del norte. Se presentan mezclas más atrevidas, las recetas se complejizan y los menús se diversifican. Los platillos ya no saben igual y se nota que hay un chef propositivo detrás de ello.



Foto de Residente
Asado de puerco
Las Palomas de Santiago

La experimentación de sabores con la carne eventualmente influenció la cocina de mariscos. Los platillos dejaron de ser productos empanizados y camarones, en su lugar llegó el pulpo, las ostras y el atún fresco. Los regiomontanos comenzamos a consumir preparaciones en crudo con sabores más cítricos, ácidos y picantes. Poco a poco también se propusieron recetas de mariscos asados, lo que combinaba nuestra tradición con la sazón de las regiones costeras mexicanas.



Foto de Residente
Corazón al hueso
Cuerno

Actualmente nos encontramos en la vanguardia culinaria, una corriente que apuesta activamente por una reinterpretación innovadora de los platillos más tradicionales. Se fusionan estilos, cocinas, ingredientes y técnicas. Aquí es donde entra la cocina de autor y los platillos que combinan la sazón del norte de México con los sabores del mundo. Es un estilo que intenta representar la modernidad sin alejarse completamente de la cocina norestense más tradicional.

THE FOOD BOX[®]

HOME - *of* - THE

SMASHED

BURGERS

NEW
MENU



MONTERREY

CUMBRES, SAN JERÓNIMO, MICRÓPOLIS, TANARAH, NATIVA, OMNIA, ALMENARES, LINDA VISTA, PROEZA, JARDÍN 85

CDMX

ROMA NORTE, SANTA FE

SALTILLO

PARQUE CENTRO

SAN DIEGO

DOWNTOWN/QUALCOMM





RECOMENDACIÓN

El sushi mexicanizado: una propuesta original con rollos maximalistas, crujientes, cremosos, picantes y súper “monchosos”. 12 opciones para probarlo en Monterrey

Esta variante ya forma parte de la riqueza gastronómica de México y es uno de los muchos ejemplos de nuestro ingenio culinario y nuestro gusto por los sabores intensos y extravagantes

Monterrey es una de las ciudades sede del Mundial 2026. La selección japonesa jugará en la ciudad y, bajo este contexto, vale la pena hablar sobre uno de los platillos que fusiona nuestras culturas: el sushi mexicano. Un sushi que dejó de ser un bocadillo ligero y minimalista para convertirse en la encarnación de la creatividad mexicana y la “monchosidad” (la comida excesiva y atrevida diseñada para satisfacer los antojos más extremos). Esta variante de sushi, si es que es posible seguirlo llamando así, tiene nombre: “sushi culichi”. Se creó en Sinaloa alrededor de los años 90 y actualmente es la versión que se consume en todo México.

El paladar mexicano se destaca por buscar sabores más ácidos y con juego de texturas, la adaptación del sushi japonés, o más bien maki (el nombre original de los rollos de arroz que conocemos) responde a esta costumbre. Uno de los primeros en tropicalizar los fueron el Chef Fausto Quevedo y su

cuñado, Héctor López, quienes en 1992 pusieron un carrito de sushi en Culiacán llamado Sushi-to (ahora conocido como Sushi-lo). Ellos cuentan que cuando la gente se acercaba y veía el pescado crudo mezclado con arroz, rechazaban el platillo. Esto los llevó a experimentar con otras formas, por ejemplo empanizar el arroz y agregar aderezos encima como el Tampico (paté elaborado de surimi y chile). De hecho, el popular rollo Mar y Tierra, una combinación de carne asada con camarón, nació cuando un comensal les dijo que odiaba el pescado pero que sí le gustaba la carne. Esta fusión de ingredientes fue un hit y trajo consigo más emprendimientos de sushi en Sinaloa y más recetas fusión que se expandieron al resto del país.

El sushi que llegó a México jamás fue completamente japonés. Los rollos ya venían “adaptados” por decirlo de una manera. Los inmigrantes japoneses comenzaron a hacer sushi en Estados Unidos en los años 60. Claro que el paladar estadounidense, así como el mexicano, tampoco estaba habituado a comer arroz con pescado crudo y algas. A raíz de ese disgusto y de que era difícil conseguir algunos ingredientes, un chef decidió modificar sus recetas. Así nació el clásico rollo California que lleva aguacate, cangrejo, pepino y mayonesa en lugar de pescado crudo, y cuya alga nori está “oculta”, es decir, va por dentro en lugar de rodear al rollo. Esta adaptación fue lo que hizo despegar el sushi. La noticia de su boom no tardó en llegar a México, y para los años 80 comenzaron a surgir los primeros negocios de sushi en el país. Muchos rollos ya estaban inspirados en la rece-

ta del sushi californiano. Básicamente, los mexicanos conocimos un platillo llamado “sushi” que ya era una fusión con la comida americana.

Arroz empanizado relleno de queso crema, pollo o carne asada, una cucharita de tampico encima y queso amarillo gratinado, todo bañado en ponzu alimonada: esta es la descripción de un sushi mexicano. Por si fuera poco, la creatividad del sushi en México no paró ahí, pues incluso se perdió la idea del “bocado”. El sushi actualmente tiene tantos toppings encima que ya es necesario dar una mordida para poder comerlo: vegetales capeados, kushiages, pollo agridulce o camarón empanizado. Son ingredientes que le dan mayor sabor, textura y, sobre todo, una altura mayor al maki tradicional. Hay establecimientos que llevan el tamaño al límite, ofreciendo rollos que pueden llegar a pesar 1 kilo. Además de ser muy grande, el sushi al estilo mexicano se destaca por ser atrevido. La combinación de ingredientes da como resultado rollos grasosos, “quesosos” y cremosos con juego de texturas crujientes y suaves. Es excesivo y hasta cierto punto absurdo, pero eso es justamente lo que lo hace llamativo y popular. En los restaurantes asiáticos de sushi siempre ofrecen rollos frescos o “tradicionales” y rollos calientes, que son aquellos que van empanizados (crujientes) u horneados (para gratinados y texturas suaves). Las versiones más “monchosas” llevan ingredientes crujientes, se empanizan con frituras trituradas como Cheetos Xtra Flamin’ Hot o chips de plátano macho, se bañan con queso, chipotle y tocino, y se fusionan con mariscos como pulpo, aguachile y callo de hacha.



RECOMENDACIÓN

La cantina tradicional en NL conserva el patrimonio norestense en sus platillos y arquitectura rústica. Aquí 5 en el centro de Monterrey que continúan sirviendo botanas

Las recetas de estas cantinas han pasado de generación en generación, Muchos comensales incluso destacan su sabor casero o “de abuelita”. ¿Tú a cuál irías a comer?

El centro de Monterrey es la única zona de la ciudad en donde comer tiene un contexto cultural muy marcado. La arquitectura tiene una esencia histórica, rústica y colorida. La mayoría de establecimientos ofrecen platillos de cocina norestense o típicos de México. Desde 2016, el equipo de investigadores gastronómicos de Residente se ha dedicado a registrar y mapear las cantinas tradicionales de Nuevo León ubicadas en el centro de la ciudad. A través de un análisis cultural, hemos llegado a la conclusión de que estos espacios conservan de foma casi intacta la cocina tradicional neoleonesa. Recetas que han pasado de generación en generación, guisos caseros elaborados con ingredientes 100% locales y un entorno completamente familiar, en el sentido que la compañía es la de siempre. Todos se conocen en las cantinas, los clientes son los mismos y los cantineros y cocineros son los de toda la vida.

No todas las cantinas tradicionales de Nuevo León sirven botana. Equivalente a un bar, en la cantina uno no va a comer, sino a tomar cerveza, pero antiguamente estos lugares ofrecían guisos para acompañar las bebidas. Hay algunas cantinas que han conservado esta costumbre y se han convertido en

“restaurant-bar”. Otras han dejado esta cortesía completamente de lado. Estas 5 cantinas en Monterrey continúan sirviendo platillos regionales, su estética se mantiene clásica y nortea, y su ambiente es relajado. Todas están modernizadas de alguna forma, pues se permite la entrada a las mujeres, hay pantallas y un menú fijo.

La Constancia

(Santiago Tapia Ote. 958, Centro de Monterrey) Abrió hace más de 20 años. Su arquitectura es antigua y rústica y su fachada es como la de una casa, sin letrero que indique su nombre. Es un espacio pequeño, suele llenarse a la hora de la comida. Su 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.

El Club del Transportista

(Héroes de 47 #513, Centro de Monterrey) Se fundó alrededor de 1970 como un club exclusivo para los transportistas de Nuevo León. En 2022 abrió sus puertas al público general. La hermana de la cocinera de La Constancia trabajó aquí durante mucho tiempo, aunque compartían algunas recetas, su sazón era distinta. El decorado es regional y cuentan con fotografías antiguas del club. Los platillos insignia son la sopa de fideo, la carne zaraza (servida con quesadillas) y el cabrito en salsa.

El Ranchito

(Av. Venustiano Carranza Sur #1440, Centro de Monterrey) Fue fundado en 1981, hoy es atendido por los hijos del fundador. La cantina conserva parte de su mobiliario original. Su decoración consiste en playeras deportivas firmadas por jugadores de fútbol y boxeadores, esto lo ha hecho un lugar en el que se reúne parte de la afición. El platillo

recomendado es el cortadillo acompañado de arroz y frijoles, aunque también preparan pollo, mariscos y cortes de carne.

Restaurant Bar Zacatecas

(Francisco I. Madero #1070, Centro de Monterrey) Un negocio familiar que abrió por primera vez en 1949. Aunque el ambiente se ha transformado con el tiempo, por dentro conservan fotografías y muebles antiguos, espejos de la época y piezas de taxidermia. Su especialidad es el costillar de cerdo adobado al horno, que puede acompañarse con tortillas recién hechas y salsa molcajetada. La receta es familiar y ha pasado de generación en generación.

Ranas Bar

(Francisco I. Madero #1048, Centro de Monterrey) Abrió en 1977. Algunos dicen que su nombre viene del apodo del dueño original: “La Rana”. La cantina se destaca por haberse modernizado, tiene dos pisos, zona de asador y los martes, viernes y sábados tocan hay grupos que tocan música de rock en vivo. Sirven botanas todos los días de 12:00 p.m. a 5:00 p.m. y hasta agotar existencias. Su especialidad es el caldo de cola de res, aunque únicamente se prepara los lunes.

El Salón Pezina

(José María Arteaga #2066, col. Obrera) Desde 1947, fue fundado por Julián Pezina, un trabajador de la Fundidora de Monterrey (hoy conocida como el Parque Fundidora). Actualmente es atendida por las hijas del fundador. El menú consta de tres platillos: cortadillo, chicharrón en salsa verde y asado de puerco. El ambiente se ha mantenido igual incluso con el paso de los años, algunos dicen que parece un lugar atrapado en el tiempo, en el buen sentido, pues la cantina está bien cuidada.



RECOMENDACIÓN

¿Dónde pedir tacos mañaneros bien rellenos? Aquí 6 taquerías longevas y muy populares en Monterrey y San Nicolás: 30+ guisos caseros diferentes, suaves, dorados y de canasta

Debido a su trayectoria y su reconocimiento local e internacional, estas taquerías son opciones que vale la pena conocer. ¿Cuál es tu favorita?

Hay de tacos mañaneros a tacos mañaneros, a pesar de que en todos los puestos ofrezcan los mismos guisos: picadillo, deshebrada, papa, frijol, la orden siempre sabe diferente. Un taco bien relleno es una buena forma de comenzar la mañana o de sobrellevar la hora de la comida. Taquerías icónicas es una propuesta de Residente que inició en 2016. El proyecto recopila la historia del taco en Monterrey compartiendo los puestos más representativos y trascendentes en la ciudad por sus años de trayectoria y su impacto en la comunidad regiomontana. En esta ocasión, compartimos 6 taquerías mañaneras en el centro de Monterrey y San Nicolás que están en esta lista. Esta selección incluye taquerías reconocidas con menciones internacionales, negocios con más de 20 años de experiencia y establecimientos con propuestas distintivas.

Doña Mary “La Gritona”

(Av. Francisco I. Madero, Centro de Monterrey) Una de las pocas taquerías con Mención Michelin en la ciudad. Se conoce como “La Gritona” debido a que su fundadora, Doña Mary, es conocida por regañar a los clientes indecisos que retrasan la fila. Cuentan con tacos de 10 guisos diferentes, se recomienda pedir de barbacoa, chicharrón y deshebrada.

La Mexicana

(Vicente Guerrero 244, Centro de Monterrey) Una de las taquerías más longevas en el centro de la ciudad, pues fue fundada en 1949. Destaca por ser un lugar muy pintoresco con muros mexicanos, papel picado y mesas de mosaico. Ofrecen tacos de canasta con 7 guisos diferentes y dulces mexicanos. Los favoritos son los de picadillo y deshebrada.

El Compadre alias “Tacos del muerto”

(Nicolás Bravo S/N, colonia María Luisa, Centro de Monterrey) Conocido popularmente como “Tacos del muerto” o “Tacos panteoneros” por su ubicación frente al Panteón El Carmen. Esta es otra de las taquerías con Mención Michelin en Nuevo León. Tiene tacos suaves (en tortillas recién hechas) y dorados a la plancha. Sus especialidades son los tacos de cabeza de res, pierna y chicharrón.

Tacos Lacho

(Dr. Coss #202, Centro de Monterrey) Suelen tener filas muy largas desde temprano. Su menú consiste en 6 guisos cuya disponibilidad varía dependiendo del día y la hora. Los 3 rellenos base son: deshebrada, machacado y chicharrón. A partir de las 9:00 a.m. ofrecen picadillo y asado, y únicamente los viernes preparan nopales con huevo.

Tacos Nicho

(Av. Casa Bella #136, San Nicolás) Operan bajo el concepto “haga su taco” en el cual ofrecen una variedad de cazuelas con guisos regionales como huevo con jamón, machacado, deshebrada, chicharrón de cachete y asado de puerco. La gente pide tortillas, ya sea de harina o maíz, y cada quién rellena el taco a su gusto y con los guisos que desee. Son de los únicos que manejan esta dinámica.

Tacos Popo’s

(Fray Bartolomé de las Casas #727, San Nicolás) Comenzaron en 1981. Ofrecen tanto tacos mañaneros (de guisos caseros) como nocturnos (carne asada y trompo). Preparan más de 10 guisos, los favoritos para desayunar son los de chicharrón, barbacoa y el de chile relleno con queso. La taquería actualmente tiene un entorno y estética moderna.



RECOMENDACIÓN

Aunque los tacos de bistec y trompo son los más comunes, hay taqueros que desde siempre sirven variantes: tocino, papa, alambre. Aquí 6 recomendaciones en Monterrey y San Pedro

Entre las opciones de tacos hay arrachera, machito, molleja, pollo, estilo keto (con costra de queso) e incluso verduras. ¿Tú cuál agregarías a la lista?

En Monterrey las taquerías nocturnas ofrecen, en su mayoría carne asada, bistec y trompo. Con los años han aparecido propuestas con un menú más completo, más tipos de carne, más complementos y variantes del taco, como el keto o el vegetariano. Residente, desde 2016, ha investigado la historia del taco en nuestra ciudad. Taquerías icónicas es un proyecto que reúne los puestos taqueros más representativos y trascendentes por sus años de trayectoria y su impacto en la comunidad regia. Aquí compartimos 6 taquerías nocturnas en San Pedro y Monterrey que están en esta lista. Todas son longevas o cuentan con al menos 20 años de servicio. Los tacos que preparan son muy distintos entre sí, el propósito, en este sentido, es mostrar la diversidad de tacos nocturnos que siempre ha habido en nuestra ciudad.

Primo

(Martín de Zavala #107, Centro de Monterrey) Uno de los más populares en la zona centro. La gente dice que hay fila de espera desde la hora de apertura. Son tacos "parados" pues no hay mesas para sentarse a comer en el local. Únicamente ofrecen tacos de bistec finamente picado con tocino en doble tortilla de maíz, la cual se pasa por aceite. Las salsas aquí son picosas.

Tacos Rojos de la Alberca

(Av. José Mariano Jiménez 203- B, Casco Urbano, San Pedro) Los primeros en ofrecer esta receta en Monterrey. Con una receta de San Luis Potosí, estos tacos comenzaron en 1930 en un carrito frente a la antigua Alberca Monterrey, de ahí su nombre. Estos no se preparan con carne, sino con una mezcla de papa dorada al carbón, la cual se coloca en tortillas rojas que después se frien.

La Chueca

(Muzquiz, Mitras Centro) Recibieron el Premio al Mérito Restaurantero en 2019, uno de los reconocimientos locales más importantes en el estado. Ofrecen tacos de trompo, arrachera, alambre, campechanas y gringas. Una de sus especialidades es la papa asada. Se recomienda probar los tacos de alambre y la papa La Super Chueca con carne de res, trompo, tocino, queso y champiñones.

Los Picosos de Puebla

(Emilio Carranza 702, Los Sauces, San Pedro) Se cree que el trompo rojo (también conocida como carne al pastor) nació en Puebla a raíz de la influencia gastronómica de Medio Oriente. Los Picosos fueron de los primeros en traer el trompo a Nuevo León. Se recomienda probar sus tacos en tortilla de harina: gringas (trompo y queso), piratas (carne y queso) y campechanas (mezcla de trompo y carne asada).

Tacos Laredo

(Junco de la Vega #3606, Contry, Monterrey Sur) Desde 1995. Es un taquería especializada en tacos de trompo, el cual suele servirse bien dorado, aunque también ofrecen tacos de bistec, molleja y machito (visceras de cabrito). Puedes pedir los tacos en tortilla planchada (sin aceite), en costra de queso (keto) y de forma tradicional (pasada en la manteca de la plancha).

Tacos Uuuff!!

(Río de la Plata #203, San Pedro) Fundada por dos hermanos en 2006. Esta es una taquería contemporánea al estilo de Sonora. Cuentan con varias opciones de tacos (sirloin, arrachera, trompo, pollo y verduras como portobello y nopales asados) y más de 16 salsas y complementos diferentes. Algunos regios dicen que aquí tienen algunas de las salsas más picosas de toda la ciudad.



RECOMENDACIÓN

En tendencia: el café-bar, lugar híbrido que sirve café en la mañana y cócteles de autor por la noche. Aquí 3 en Barrio Antiguo que son populares entre los jóvenes

Las bebidas están de moda entre los jóvenes. Esta tendencia ha traído consigo un nuevo concepto: los café-bar.

La escena de cafés y bares en Monterrey también evolucionó hacia conceptos híbridos y experienciales, donde los espacios se transforman a lo largo del día: por la mañana funcionan como cafeterías y al caer la noche se convierten en bares con coctelería de autor. Estos lugares no solo destacan por sus bebidas, sino también por integrar música, organizar eventos culturales y promover el talento local, lo que transforma la vida social de la ciudad. Es la combinación de dos conceptos, café y alcohol, que podrían parecer excluyentes, pero en realidad no lo son.

A raíz de la apertura de estos espacios se han popularizado y organizado con

más frecuencia los 'coffee raves', eventos en los que el café es una de las bebidas protagonistas, pero la música es electrónica como si estuvieras en una disco o antro. A veces incluso se fusionan los cócteles y el café con grupos de rock, jazz o con tocada de vinilos, esta última es una apuesta por volver a lo 'retro' y análogo. Los café bares, dicho esto, son espacios más alternativos enfocados en la promoción del talento local y la convivencia sin excesos. La mayoría de los café-bares en Monterrey se encuentran en Barrio Antiguo. Si bien sabemos que estos no son los únicos café-bares, aquí compartimos las 3 opciones más populares entre el público regiomontano.

Lúcido Café Bar (Centro de Monterrey)

Ubicado dentro de una casa antigua. El lugar está rodeado de plantas, paredes rojizas y muebles de estilo brutalista. Durante el día podrás pedir bebidas a base de té y café con platillos. En la tarde, el ambiente se transforma, a veces incluso tienen eventos de música. Su carta nocturna ofrece cócteles con café,

mocktails, cervezas y 'signature drinks'.

Monstera The Coffee Bar (Barrio Antiguo)

Su estética es rústica y contemporánea, sus muros son de sillar, pero sus muebles y decorados son minimalistas y de colores neutros. Por la mañana podrás pedir bebidas con o sin café junto con postres. El lugar es algo pequeño por lo que puede ser difícil encontrar lugar. Durante la noche ofrecen coctelería con y sin alcohol, entre sus propuestas hay cervezas artesanales, carajillo, martinis, mezcal y tónicos.

Roland Coffee Bar (Barrio Antiguo)

La estética de Roland mezcla lo retro con el diseño industrial. Este fue uno de los primeros 'listening bars' en la ciudad; por las noches se convierte en un espacio dedicado a la música, especialmente DJs y vinilos. En el desayuno tienen café, tisanas, jugos y bebidas especiales como jamaica cold brew. Por las noches hay cócteles, vinos, cervezas y 'signature drinks' que muchos dicen que son de la mejor mixología de Barrio Antiguo.



RECOMENDACIÓN

Si prefieres cenar fuera del estadio, te tenemos cubierto.

Comprobamos que estos 8 antojos y snacks callejeros en Guadalupe están bien servidos y a buen precio

Aunque algunos son snack, las porciones son tan grandes que podría considerarse una “cena ligera o temprana”. ¿A ti a dónde te gusta ir después del partido?

Decidir qué hacer después de un partido es casi un ritual para la afición regiomontana. A pesar de que el estadio de fútbol cuenta con corredor gastronómico y restaurantes, una gran mayoría de los regios prefiere cenar afuera. Alrededor de la zona se ubican emprendimientos locales con toques callejeros que ofrecen los snacks virales y “monchosos”: elotes preparados rebosantes de queso, frituras empanizadas y bañadas en salsas picosas, tacos grasosos y llenadores, hotdogs con más de 5 toppings diferentes y hamburguesas jugosas. En general, son ambientes informales, relajados y muy casuales. El precio suele ser más económico que un restaurante, con un costo aproximado de \$150 pesos por persona.

Una gran parte de las botanas callejeras es todo lo contrario a la definición de la palabra ‘snack’. En lugar de ser ligeras y fáciles de comer, son opciones muy grandes y elaboradas, algunas incluso parecen estar pensados para compartirse, porque de lo contrario resultan interminables. Por lo mismo, consumir un snack callejero durante la noche es “de tener cuidado”, hay platillos que pueden ser una bomba para el estómago por la cantidad de toppings, queso, picante y salsas cremosas. Aquí compartimos 8 opciones alrededor del estadio para cenar o comer algo rápido después del partido. Como bien sabemos, Monterrey no es una ciudad camnabile, por lo que estos lugares, aunque

estén “cerca”, realmente se ubican a pocos kilómetros de distancia.

La Hippiosa

(Pablo Livas #2400, Guadalupe)
Ubicado al aire libre en un parque de contenedores. Popular por sus banderillas gigantes de queso y salchicha con cubiertas de chips flamin’ hot, cubos de papa y masa de maíz. También ofrecen boneless, elotes, papas preparadas, hot dogs de pizza y galletas oreo fritas. Es un negocio muy concurrido, sobre todo por jóvenes.

Rosita Fresita

(Av. Los Reyes 1400, Camino Real, Guadalupe)
Un local chico con algunas mesas al aire libre para sentarse. A veces hay fila incluso antes de que abran el local a las 4:30 p.m. Aquí sirven postres y snacks monchosos: fresas con crema, nieves, hotcakes preparados, elotes empanizados con frituras y gomitas bañadas en chamoy de la casa. Se recomiendan especialmente las fresas bañadas con crema, chocolate y nuez.

Naranjos juicy burgers

(Mier y Noriega #119, Centro de Guadalupe)
Para algunos es un secreto escondido en Guadalupe que más gente debería conocer. Su local cuenta con comedor interior y terraza. Ofrecen hamburguesas de pollo, con carne Angus Beef certificada y con carne nacional. Además, tienen boneless, papas preparadas y roles de canela de la casa. Se recomienda la Western Burger (aros de cebolla, tocino y bañada en BBQ).

Las Delicias

(Única #1603, La Quinta, Guadalupe)
Forma parte de la Ruta de Taquerías icónicas de Residente. Las instalaciones son espaciosas y cerradas. Es conocida por sus tacos al estilo Tlaquepaque: rellenos de barbacoa y bañados en salsa roja muy picosa (que también puedes pedir aparte). Este es el platillo más recomendado del menú, aunque también tienen hamburguesas, tortas,

burritos y tacos de carne asada.

Antojitos Mexicanos las 5 Marías

(Eloy Cavazos #2622, Guadalupe)
Un lugar clásico de antojitos mexicanos decorado con papel picado y con paredes muy coloridas. Su especialidad son los burritos gigantes de 40 centímetros. Los podrás pedir de guisos (picadillo, asado, chicharrón), de carne asada, de trompo con queso, percherón (estilo Sonora), rancho (alambre), especial 5 Marías (carne asada, trompo y alambre) y campechano (carne asada y trompo).

Tacos y Tortas El Güero

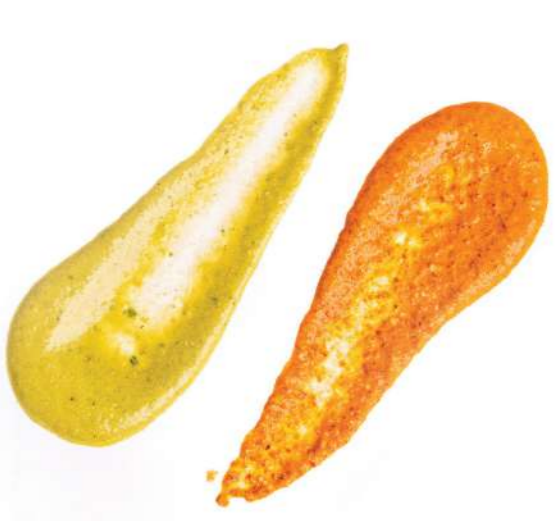
(Av. Tolteca 2301, Tolteca, Guadalupe)
Un negocio que comenzó en 1986. El comedor es interior y su ambiente es similar a cualquier taquería clásica en Monterrey: con sillas plegables marca Coca Cola. Su menú consiste en tacos y tortas de barbacoa de res y de cabeza de puerco. Debido a que no es común que se ofrezca en otras taquerías, se recomienda pedir la orden de tacos de cabeza de puerco.

Elotes El Negro

(El Caporal #311, Guadalupe)
Ofrecen snacks gigantes, ya sea elote preparado, fresas con crema o Tostitos. Comenzó en 1991, algunos dicen que tienen los mejores snacks en la zona. Su especialidad son los volcanes: vasos rellenos con una montaña de elote y bañados en aderezos, queso, salsa y toppings, que al ser muchos, se chorrean en un plato. Se llama así por su forma similar a la de un volcán en erupción.

Perrones Hot dogs

(Av. Las Americas #620, Riviera del Contry, Guadalupe)
Un pequeño puesto con mesas de madera y un proyector. Ofrece hot dogs inspirados en razas de perros: Chihuahua (salchicha de pavo), Pug (salchicha de asar rellena de queso), Boxer (salchicha de pavo jumbo), Pitbull (salchicha de asar rellena de queso), Gran Danés (salchicha polaca rellena de queso amarillo).



Residente
Restaurant
Books

Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar



¡Ya disponible volumen VI!

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

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares
[@residentemy](https://www.instagram.com/residentemy) | [residentemx](https://www.facebook.com/residentemx)



Residente Restaurant Magazine

EN PORTADA: JARDÍN 85



El sabor del mundial se vive en Rincón Tostitos by Jardín 85

En el sur de la ciudad, la cultura urbana del antojo ha encontrado su santuario definitivo. **Rincón Tostitos by Jardín 85**, ubicado justo en los límites de Valle Oriente, se consolida como el primer "Food Park" que lo tiene todo. Ideal para subir tus historias en redes, **Rincón Tostitos by Jardín 85** ofrece una experiencia completa que combina mixología, excelente ambiente y un lugar con una vibrante agenda cultural que incluye desde música en vivo con shows de los mejores artistas del momento, 2 pantallas gigantes para disfrutar los mejores partidos del mundial y la liga, zona de gradas tipo estadio con meseros que pueden atenderte de todas las opciones que elijas, hasta eventos de la Lucha Libre AAA, redefiniendo el entretenimiento al aire libre en Monterrey. Te recomendamos seguir su agenda en [@rincontostitos_jardin85](#)

Aquí, la icónica botana se transforma en un lienzo culinario donde la identidad regia es la protagonista, fusionando los tradicionales Tostitos con elote, queso y el legendario chicharrón de la Ramos. Pero eso no es todo, cuenta con una alineación de marcas que han demostrado ser unos "cracks" del sabor por años: **El Guaya, The Food Box, La de Rigor, Las Adictivas, Tortas Alex, La Jarochita** y más... para que disfrutes el tiempo que quieras y lo conviertas en tu propia casa. Cualquier día de la semana es ideal para visitar **Rincón Tostitos by Jardín 85**.

Experiencias, gastronomía y entretenimiento

RINCÓN TOSTITOS By Jardín 85

En **Rincón Tostitos by Jardín 85** cada visita se vive diferente. Somos un espacio pensado para disfrutar, convivir y crear momentos memorables, donde la gastronomía, el entretenimiento y el ambiente se unen en un mismo lugar.

Contamos con más de **15 opciones gastronómicas** para todos los gustos, permitiendo que cada persona disfrute lo que más le gusta.

Uno de nuestros mayores diferenciadores son nuestras **pantallas gigantes**, donde vivimos los eventos deportivos más importantes con una atmósfera única. Además, siempre encontrarás algo diferente: **shows en vivo, música, DJs, noches temáticas, activaciones y eventos especiales** que hacen de cada visita una experiencia distinta.

También somos sede de **activaciones de marca, mercaditos**, reuniones de comunidades y experiencias para todas las edades. Contamos con **área infantil**, espacios amplios y un ambiente ideal para disfrutar con amigos, familia o en pareja.

“ Más que un food park,
somos un punto de encuentro
donde las experiencias
suceden todos los días. ”



+15
opciones
gastronómicas

Pantallas
gigantes

Shows
en vivo

Noches
temáticas

Activaciones
y mercaditos

Área
infantil

Ambiente
para todos



Diversión
para todas las
edades



Av Lázaro Cárdenas 2610, Monterrey, N.L.

Te esperamos
siempre



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.

DIRECTORIO

**¿Dónde comer en
Monterrey? Aquí
una selección con
más de 25 restau-
rantes de todo
tipo: carnes,
italiana, mariscos,
mexicana e
internacional**

Un directorio con todo
lo que necesitas saber:
horarios, ocasión, platillos,
ubicaciones y más

CARNES



Favorito del mes
Mixto de carne y cabrito

DESDE 1996

EL GRAN PASTOR

Domingo a Jueves: 7:00 a.m. – 12:00 a.m. Viernes y Sábado: 7:00 p.m. – 01:00 a.m.

El Gran Pastor, es un ícono de Monterrey con más de 30 años de trayectoria. Su cabrito al pastor es jugoso y con ese sabor auténtico de la cocina norteña. En desayunos, otro punto fuerte, cuenta con buffet de 7 a.m. a 12 p.m., ideal para empezar el día con algo sustancioso. Su ambiente es casual y familiar, con un excelente servicio y atención tradicional, perfecto para una comida relajada o reunión con amigos. Cuenta con 8 sucursales en Monterrey y la zona metropolitana (Centro, Gonzalitos, Garza Sada, Valle, Linda Vista, Constituyentes, Simón Bolívar y San Nicolás), accesible desde muchas partes de la ciudad. Si quieres vivir la experiencia del cabrito y una muy buena fritada de Monterrey en un lugar con historia y autenticidad, El Gran Pastor es seguridad. Una visita obligada si te gusta la comida norestense.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$750

La crítica opina

INCREÍBLE

Código de vestimenta
CASUAL

Comedor
INTERIOR

8 Sucursales en:

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

- elgranpastormx
- El Gran Pastor
- 81-8129-4453

ENGLISH VERSION



Residente Restaurant-Media

INTERNACIONAL



Favorito del mes
Cortes finos

DESDE 2017

NUEVE FUEGOS

Lunes a Jueves: 13:00 p.m. – 1:00 a.m. Viernes y Sábado: 13:00 p.m. – 2:00 a.m.
Domingo: 1:00 p.m. – 7:00 p.m

En 2017 surgió Nueve Fuegos, un concepto de cocina internacional donde la parrilla es dominada por el fuego y la leña, con un ambiente elegante y decoración en tonos oscuros. Su especialidad es el corte de carne Rib Eye con costra de tuétano y piquín, con papas Galeana a la mexicana. Sus platillos más vendidos son el Pulpo en mole negro almendrado y el Salmón en costra de frutos secos. Al ser un lugar concurrido en San Pedro, hacer reservación suele ser una buena opción para evitar esperas.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$1,100

La crítica opina

ICÓNICO

Código de vestimenta
SEMI-FORMAL

Comedor
INTERIOR Y TERRAZA

1 Sucursales en:

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

- 9fuegos
- Nueve Fuegos
- 81- 2317-4051

ENGLISH VERSION



Residente Restaurant-Media

RESTAURANTE

residente.mx

MARISCOS



Favorito del mes
Tostadas de atún,
aguachile
camarones

DESDE 2005

MARYSCOCO

Lunes a Domingo: 12:00 pm. – 9:30 p.m.

Maryscoco nació en 2005 del sueño de llevar el auténtico sabor sinaloense a Monterrey. Hoy, con familia, calidad, sazón y servicio, sigue creando momentos que saben a hogar. Espacio familiar con alma sinaloense, ambiente playero y risas alrededor de la mesa. Palapa grande, climatizada, cómoda y acogedora. Maryscoco es cercanía, calidez y momentos que saben a hogar Te recomendamos los Camarones Maryscoco! Camarones empanizados con coco, crujientes por fuera y jugosos por dentro, espejados en salsa de mango o tamarindo, acompañados de fruta flameada y ensalada fresca. Un balance perfecto entre dulce y mar. o la gran Tostada de Atún o Tartar de Atún! Con tu Tarjeta de Lealtad Maryscoco recibes el 8% de tu consumo en puntos electrónicos para usar en próximas visitas. Comes rico, acumulas y ganas en cada experiencia. Cada punto vale \$1.

Ocasión ideal

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



Ticket promedio por persona

\$380

La crítica opina



ICÓNICO



Código de vestimenta
CASUAL



Comedor
INTERIOR, TERRAZA Y PICK UP

1 Sucursales en:

- MTY
- SPG
- SNN
- STA
- STGO
- APO
- GPE
- ESC

maryscoco

Maryscoco Burócratas

81-1052-8937

ENGLISH
VERSION



Residente Restaurant-Media



LOS MEJORES GOLES
SE VIVEN EN FAMILIA.

¡Nuestras pantallas están listas para recibirte!

Disfruta de cortes, salsas, parrilladas, tequila y el mejor ambiente familiar.

¡PAPÁ MERECE VIVIR EL MUNDIAL EN GRANDE!



NUESTRO
MENÚ



NUESTRAS
SUCURSALES



Favorito del mes
Chile regio

DESDE 1957

MERENDERO TINO

Lunes a Domingo: 7:30 a.m. – 8:30 p.m.

El Merendero Tino se fundó en 1957 gracias al Sr. Faustino Salazar con una propuesta gastronómica típica del norte de la región. Partió del Merendero El Cosme, el cual lo estableció el Sr. Cosme Salazar. Su comedor tiene un estilo modesto, manteniéndose como un restaurante familiar de generaciones. Su especialidad es el chile regio, un chile poblano tatemado relleno de chilaquiles verdes gratinados, cubierto con un huevo estrellado bañado en salsa guajillo y servido sobre una cama de frijoles refritos. Dos de sus platillos más vendidos son la carne seca frita y el asado de puerco. Además, ofrecen platillos preparados congelados para llevar a casa.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$300

La crítica opina

ICON ICÓNICO

Código de vestimenta **INFORMAL**

Comedor **INTERIOR Y TERRAZA**

5 Sucursales en:

- MTY
- SPG
- SNN
- STA
- STGO
- APO
- GPE
- ESC

- restaurantes_merenderotino
- Restaurantes Merendero Tino
- 81-8266-0949

ENGLISH VERSION



R Residente Restaurant-Media



Favorito del mes
Miami style pizza

DESDE 2025

ROMITO PIZZERÍA

Domingo a Jueves: 12:00 p.m. – 10:00 p.m. Viernes A Sábado: 12:00 p.m. – 10:30 p.m.

Desde 2025, Romito Pizzeria es una propuesta de pizzería artesanal que destaca por su técnica y calidad: elabora sus pizzas con masa madre y un prefermento BIGA de origen italiano, con un proceso de fermentación de más de 48 horas. Cuenta con una barra con sillas y una mesa en el interior, además de mesas y sillas al exterior del local. Dispone de una cocina abierta que permite observar la preparación de las pizzas. Su especialidad es la pizza Diavola Española, elaborada con mozzarella, aceitunas negras, chorizo español y láminas de queso pecorino. Los dos platillos más vendidos son la Miami Style Pizza y el Rigatoni Mamma Rosa. Además, ofrecen la opción de cambiar a masa de coliflor para una alternativa keto.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$300

La crítica opina

FAVORITO

Código de vestimenta **INFORMAL**

Comedor **INTERIOR**

1 Sucursales en:

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

- romitopizzeria
- Romito Pizzeria
- 81-3183-7179

ENGLISH VERSION



R Residente Restaurant-Media

RESTAURANTE

residente.mx

HOTEL



Favorito del mes
Buffet Brunch

DESDE 2023

HÄRTH

Lunes a Viernes: 6:30 a.m. – 11:00 p.m.

Härth Kitchen Bar Market es el restaurante principal del hotel Hilton Monterrey Valle. Destaca por su cocina mexicana contemporánea combinada con platillos internacionales y un fuerte enfoque farm-to-table. Bajo el concepto "all day dining", ofrece comida desde el desayuno hasta la cena. Por las mañanas tiene un buffet brunch excepcional con pan artesanal preparado al momento, café de alta calidad, fruta fresca, hotcakes, yogur y granola casera, siendo famoso por su barra de pan. Para comida y cena, el menú se amplía con cortes de carne premium, mariscos frescos, platillos mexicanos tradicionales con un toque moderno, y opciones vegetarianas. El servicio es excelente con personal muy atento y profesional. El ambiente es moderno y acogedor, ideal para cenas en pareja, reuniones familiares o comidas de negocios. La variedad de su buffet y la calidad de los ingredientes frescos justifican totalmente la visita.

Ocasión ideal

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



Ticket promedio por persona

\$600

La crítica opina



VALOR X DINERO



Código de vestimenta CASUAL



Comedor INTERIOR Y EXTERIOR

1 Sucursales en:

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

hiltonmonterreyvalle

Hilton Monterrey Valle

81-1153-0452

ENGLISH VERSION



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

TACOS



Favorito del mes
Árabe de chicharrón

DESDE 2024

TAQUERÍA LA CAPITAL

Lunes a Sábado: 6:00 p.m. – 12:00 a.m.

Taquería La Capital abrió sus puertas en 2024 en la ciudad de Monterrey, co-fundada por José y Diego Azcunaga en colaboración con el chef Juan Carlos “El Flaco” Santana, presenta una propuesta de tacos que redefine la experiencia de una taquería tradicional. Su espacio es moderno y cuenta con una terraza techada. Su especialidad estrella son los tacos árabes de chicharrón de cerdo, servidos en tortilla de harina casera, con queso fundido, jocoque al piquín picante y cebolla morada crujiente. Sus platillos más vendidos son los tacos bañados, los de milanesa, los nortños de rib eye y campechanas. Los clientes destacan el servicio amable y personalizado, así como las porciones generosas que ofrecen excelente relación calidad-precio. El sabor de la carne es excepcional, bien sazonada y jugosa. Disfruta de sus tacos únicos con un toque contemporáneo.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$250

La crítica opina

FAVORITO

Código de vestimenta
INFORMAL

Comedor
INTERIOR Y TERRAZA

1 Sucursales en:

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

taqueria_lacapital

Taquería La Capital

81-4005-0244

ENGLISH VERSION



Residente Restaurant-Media

CARNES



Favorito del mes
Rib eye choice

DESDE 2008

HUAJUCO GRILL

Lunes a Domingo: 12:45 p.m. – 10:45 p.m.

Fundado en 2008 por Miguel Treviño, Huajuco Grill se distingue por su propuesta gastronómica centrada en carne certificada premium. Su concepto combina cortes selectos preparados a la parrilla y al asador. Cuenta con una decoración que incorpora elementos nortños, fotografías y con un estilo de asador regio. Su especialidad es la Arrachera Outside Gratinada, acompañada de sus clásicos frijoles a la charra, cebolla asada, tortillas y una salchicha asada, o quesadilla. Dos de sus platillos destacados son la Hamburguesa de Rib Eye y los Tacos de Sirloin. Otro imperdible es El Trío: una deliciosa combinación de mollejas, guacamole y carne seca. Además, cuentan con el Combo Taquero, que incluye cinco tacos de carne asada, frijoles a la charra y cebollita asada.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$250

La crítica opina

ICÓNICO

Código de vestimenta
INFORMAL

Comedor
INTERIOR, TERRAZA Y PICK UP

2 Sucursales en:

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

huajucogrill

Huajuco Grill

81- 8336-5670

ENGLISH VERSION



Residente Restaurant-Media



Favorito del mes
Boneless

DESDE 2017

STADIUM DOCE

Lunes a Domingo: 1:00 p.m. – 1:00 a.m.

El Stadium Doce Sports Bar se inauguró en 2017 y su propósito es ofrecer a los aficionados una experiencia deportiva desde la decoración, como los jerseys de diferentes equipos, fotografías y banderines, hasta las pantallas para ver los partidos. La especialidad de su menú son las boneless en salsa tradicional con aderezo ranch de la casa, la torta de chorizo uruguayo y su imperdible hamburguesa de res al estilo Stadium. Siempre cuentan con variedad de cervezas y bebidas disponibles. Puedes visitar cualquiera de sus dos sucursales ya sea Contry en Guadalupe (Plaza Encino) y su nueva sucursal en Carretera Nacional en Monterrey (Plaza Valle Alto), ambas cuentan con interior y terraza para disfrutar tu evento deportivo favorito. Ellos hacen realidad su lema todos los días: ¡Vívelo como en el estadio!

Ocasión ideal

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



Ticket promedio por persona

\$300

La crítica opina



FAVORITO



Código de vestimenta CASUAL



Comedor INTERIOR Y TERRAZA

2 Sucursales en:

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



ENGLISH VERSION



CAVA

11+ ON CE

DONDE EL SABOR Y LOS PARTIDOS

SE DISFRUTAN AL MÁXIMO



Escanea para ver la experiencia
@CAVA11MX





Favorito del mes
Milanesa empanizada

DESDE 1937

MANOLÍN

Madero y Valle Lunes a Domingo: 7:00 a.m. – 10:00 p.m. / San Nicolás Lunes a Domingo: 7:00 a.m. – 03:00 p.m.

En 1937, en el centro de Monterrey, se fundó Manolín, un restaurante que ofrece gastronomía típica del estado. Actualmente, cuenta con tres sucursales. Manteniendo su estilo retro con un concepto familiar y tradicional regiomontano, en la pared de la sucursal de Madero, una pintura la recorre con diferentes lugares emblemáticos de Monterrey. Su especialidad es la milanesa de pollo empanizado, con arroz, frijoles, ensalada y papas. Los platillos más vendidos son los tacos Manolín, las enchiladas suizas y el bistec a la mexicana. Manolín cuenta con un buen balance entre cantidad, calidad y precio.

Ocasión ideal

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



Ticket promedio por persona

\$200

La crítica opina



ICÓNICO



Código de vestimenta
INFORMAL



Comedor
INTERIOR Y TERRAZA

3 Sucursales en:



- restaurantemanolin
- Restaurante Manolín
- 81-2261-4682

ENGLISH VERSION



Favorito del mes
Pizza de boneless

DESDE 2021

COLTON'S

Domingo a Jueves: 1:00 p.m. – 11:00 p.m. Viernes y Sábado: 1:00 p.m. – 12:00 a.m.

Fundado en 2021. Colton's ofrece un auténtico sabor de comfort food americano con un ambiente clásico de sports bar, con memorabilia y decoración deportiva, equipado con pantallas para transmitir los partidos del momento. Su especialidad es la hamburguesa de la casa, preparada con pan brioche, acompañada de un baño de queso. Otros platillos populares son la pizza de Boneless, la pizza La Regia y las Alitas Buffalo. Asistir en fin de semana es ideal para aprovechar la promoción 'Niños comen gratis'.

Ocasión ideal

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



Ticket promedio por persona

\$300

La crítica opina



FAVORITO



Código de vestimenta
INFORMAL



Comedor
INTERIOR Y TERRAZA

3 Sucursales en:



- coltons_mty
- Coltons Restaurante
- 81-2556-7787

ENGLISH VERSION



ITALIANO Y PIZZA



Favorito del mes
Pizza maestro

DESDE 2025

CASERTANO

Lunes a Domingo: 12:00 pm. – 9:30 p.m.

Casertano abrió sus puertas en 2025 de la mano del Maestro pizzero, o pizzaiolo, 'Paolo'. Es una pizzería 100% napolitana que elabora sus pizzas con masa madre y más de 50 horas de fermentación. El espacio sigue una estética italiana tradicional y cuenta con un concepto de 'open kitchen', donde se puede observar el horno y el trabajo de los pizzeros. Su especialidad es la Pizza Maestro, preparada con queso fontina, mozzarella, straciatella, pecorino romano, hongos porcini, perejil y trufa negra. Entre los platillos más populares destacan la pizza Sempre Bella y el tiramisú Casertano. Además, ofrecen promociones especiales, como los miércoles, cuando al comprar dos pizzas obsequian un postre de la casa.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$550

La crítica opina

- INCREÍBLE
- Código de vestimenta CASUAL
- Comedor INTERIOR Y TERRAZA

1 Sucursales en:

- MTY
- SPG
- SNN
- STA
- STGO
- APO
- GPE
- ESC

- casertanomx
- Casertano
- 81-1086-7758

ENGLISH VERSION



COMFORT FOOD



Favorito del mes
Boneless del lado oscuro

DESDE 2025

DARTH COFFEE

Martes a Jueves: 5:00 p.m. – 9:30 p.m. Viernes a Domingo: 12:00 p.m. – 10:00 p.m.

Fundado en 2025, Darth Coffee presenta una propuesta enfocada en ofrecer una experiencia inmersiva inspirada en las películas de Star Wars, donde cada detalle, esta tematizado. Sigue esa línea temática. Su decoración está ambientada como una nave espacial, con elementos de las películas, como máscaras y sables de luz, y un Stormtrooper de tamaño real. Su especialidad es el café de especialidad y la Burger Sith (Preparada con pan negro, carne de res, jamón de pavo y cebolla, acompañado de papas a la francesa) Lo más vendido son el Matcha Grog, Kylo Caramel Latte y boneless del lado oscuro. Además, ofrecen torneos de juegos de mesa y videojuegos, cursos y eventos, así como la Nave Privada para reuniones o cumpleaños.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$200

La crítica opina

- FAVORITO
- Código de vestimenta INFORMAL
- Comedor INTERIOR

1 Sucursales en:

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

- darth_coffee_
- The Darth Coffee
- 81-3598-3746

ENGLISH VERSION





Favorito
del mes
Wawburger
xl

DESDE 2023

WAWBURGER

Lunes a Sábado: 8:00 a.m. – 9:00 p.m. Domingo: 10:00 a.m. – 6:00 p.m.

WawBurger se fundó en 2023 en Plaza Vía La Luz, con una propuesta de hamburguesería al estilo americano. Tiene un ambiente informal, con una decoración moderna y funcional sin pretensiones; es ideal para ir con amigos y familia. Su especialidad es la Wawburger XL, preparada con doble carne, doble queso y el aderezo de la casa. Los dos platillos más vendidos son las hamburguesas Waw Monterrey y la Waw Chicken Spicy. Además, ofrecen una variedad de refrescos importados de Estados Unidos.

Ocasión ideal

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



Ticket promedio por persona

\$150

La crítica opina



FAVORITO



Código de vestimenta
INFORMAL



Comedor
INTERIOR

1 Sucursales en:

- MTY
- SPG
- SNN
- STA
- STGO
- APO
- GPE
- ESC

wawburger_

Wawburgermx

81-1049-6183

ENGLISH
VERSION



Residente
Restaurant-
Media

adesso

cucina italiana



il Dolce Far Niente

Matamoros 832, Barrio Antiguo, Monterrey (81) 3558 7695



Favorito del mes
Pizza ibérica

DESDE 2024

VINOPREMIER

Lunes a Jueves: 1:00 p.m. – 12:00 a.m. Viernes y Sábado: 1:00 p.m. – 01:00 a.m.

Vinopremier fue fundado en 2008 en España y, en 2024, llegó a la ciudad de San Pedro Garza García. Su propuesta gastronómica se centra en la cocina Mediterránea Fusión y un toque regional, complementada con maridajes elegidos cuidadosamente, y una selección de más de 300 etiquetas; Su ambiente combina lo casual y lo elegante, con una decoración que te transporta a un Gastrobar europeo con tardes de Música en Vivo y Tableado Flamenco, Su especialidad es el Lechón al Horno estilo Segovia, corteza crocante, pero tan suave que se corta con un plato, se acompaña con papas leonesas con pimientos, Sus platillos más pedidos son la Pizza Ibérica, los Tacos de Rabo de Res y la Paella Valenciana. Además, organizan eventos como catas y cenas maridaje, tienen música en vivo Miercoles y Viernes para disfrutar más tu cena y también un espacio para eventos corporativos y privados.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$700

La crítica opina

- INNOVADOR
- Código de vestimenta **SMART CASUAL**
- Comedor **INTERIOR, TERRAZA Y PICK UP**

1 Sucursales en:

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

- vinopremier_sanpedro
- Vinopremier San Pedro
- 81-8100-9448

ENGLISH VERSION



Favorito del mes
Parrillada suprema

DESDE 2024

ONCE60

Lunes y Martes: 12:00 p.m. – 8:00 p.m. Jueves a Sábado: 12:00 p.m. – 12:00 a.m.
Domingo: 12:00 p.m – 10:00 p.m

Once60 abrió sus puertas en 2024 con su propuesta gastronómica que se centra en la cocina norteña y un ambiente familiar de carnita asada. Su nombre está inspirado en la canción de los Cadetes de Linares Arturo Garza Treviño, arraigado a eventos familiares de los fundadores. Cuenta con una terraza con sombrillas y un comedor interior donde destaca un mural que refleja la esencia del lugar. En el segundo piso una Cantina Galería Sala Norte donde re curretemente se colabora con artistas locales. Su especialidad es la Parrillada Suprema, servida con rib eye fileteado, pollo a la plancha, salchicha polaca, acompañado de papas, quesadillas, cebolla y chiles toreados, claro una buena Michelada. Tacos de Arrachera con deliciosa tortilla de maíz y copia. Los lacteos son artesanales de Agua Fria Además, ofrecen música en vivo, exposiciones de arte emergente, micrófonos abiertos y áreas privadas para eventos.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$300

La crítica opina

- FAVORITO
- Código de vestimenta **INFORMAL**
- Comedor **INTERIOR Y TERRAZA**

1 Sucursales en:

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

- once60mty
- Once60
- 81-1602-1891

ENGLISH VERSION





Favorito del mes
Comidas corridas

DESDE 1971

RAGOEL

Lunes a Domingo: 7:30 a.m. – 3:00 p.m.

Tacos y Antojitos Ragoel fue fundado en 1971 por Ramiro González Elizondo, con el apoyo de su hijo Ramiro González Martínez y su familia; comenzó como una tortillería y, con el tiempo, se transformó en un restaurante de comida mexicana. Cuentan con comedor interior y terraza, con mesas tipo picnic y algunas mesas y sillas de Coca Cola. Las paredes están decoradas con fotos de celebridades mexicanas y elementos típicos del país. Su especialidad son las comidas corridas, como el caldo de res, la milanesa de pollo, las enchiladas suizas y el asado de puerco. Sus dos platillos más vendidos son las enchiladas rojas y la barbacoa. Además, cuentan con estacionamiento amplio y promociones todos los días.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$200

La crítica opina

INCREÍBLE

Código de vestimenta
INFORMAL

Comedor
INTERIOR Y TERRAZA

1 Sucursales en:

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

- Instagram: ragoel1
- Facebook: Ragoel
- Teléfono: 81-1607-8768

ENGLISH VERSION



Favorito del mes
Noodles pad thai

DESDE 2018

THAI THAI

Domingo a Miércoles: 12:00 p.m. – 10:00 p.m. Jueves a Sábado: 12:00 p.m. – 11:00 p.m.

Thai Thai abrió sus puertas en 2018 con una propuesta culinaria 100% tailandesa en Barrio Antiguo. En 2020, abrió su segunda sucursal en Centrito Valle. Su estética sigue la temática tailandesa, con decoración típica y una terraza rodeada de plantas. Su especialidad es el Curry Amarillo, preparado con leche de coco, chiles y especias, disponible con diferentes proteínas como pollo, res o camarón. Los platillos más vendidos son los Noodles Pad Thai y los Thai dumplings. Thai Thai ofrece una promoción de 2x1 todos los martes en cócteles y cerveza.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$300

La crítica opina

ICÓNICO

Código de vestimenta
CASUAL

Comedor
INTERIOR Y TERRAZA

2 Sucursales en:

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

- Instagram: thaithaimx
- Facebook: Thai Thai
- Teléfono: 81-1363-9536

ENGLISH VERSION





Favorito del mes
Nueva York con hueso

DESDE 2025

CHAPULÍN

Domingo y Lunes: 1:00 p.m. – 11:00 p.m. Martes a Sábado: 1:00 p.m. – 01:00 a.m.

Chapulín, ubicado en el corazón de San Pedro dentro del Hotel Presidente InterContinental Monterrey, es la nueva propuesta gastronómica que celebra la cocina mexicana contemporánea a las brasas. Este restaurante fusiona la riqueza cultural de México con un enfoque creativo y sofisticado, ofreciendo una experiencia culinaria única. Su concepto de mar y tierra destaca con una barra de mariscos fresca, comal de barro tradicional y el inconfundible aroma de las brasas. El ambiente es sofisticado pero acogedor, ideal para cena especiales, celebraciones o reuniones importantes. La atención es impecable y el servicio refleja la excelencia de un restaurante de hotel de lujo. Chapulín es la opción perfecta para quienes buscan cocina mexicana gourmet en un entorno elegante de San Pedro. Un lugar donde la tradición se encuentra con la innovación, creando momentos gastronómicos memorables.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$1,000

La crítica opina

- ICON** ICÓNICO
- Código de vestimenta CASUAL
- Comedor INTERIOR Y EXTERIOR

1 Sucursales en:

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

chapulinrestmty

Chapulín Monterrey

81-2000-0697



R Residente Restaurant-Media



En junio nuestra terraza se transforma para que vivas la emoción del futbol con menú a la carta y bebidas especiales.

13:00 A 23:00 HRS.

☎ T. 81 3551 8761 @🎵 Chapulinrestmty 📍 chapulinmty

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

DENTRO DEL HOTEL





Favorito del mes
Tacos de barbacoa

DESDE 1980

CESAR'S TACOS

Lunes a Sábado: 7:30 a.m. – 3:00 p.m. Domingo: 8:00 a.m. – 2:00 p.m.

Fundado en 1980 en Santa Catarina por la Sra. Cristina Mendoza, la propuesta de Cesar's Tacos es de tacos mañaneros que destaca por sus tortillas recién hechas y más de 15 guisos. Tienen dos tipos de comedores, el interior que tiene una decoración que combina lo clásico con lo moderno, y el exterior, donde se ubica su famoso camión ambientado en la década de los años 50. Sus especialidades son los tacos de carne asada y barbacoa en tortilla de harina, y dos de los guisos más pedidos son el de chile relleno con queso y de deshebrada.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$200

La crítica opina

ICON ICÓNICO

Código de vestimenta
INFORMAL

Comedor
INTERIOR

2 Sucursales en:

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

- Instagram cesars.tacos
- Facebook Cesar's Tacos
- Phone 81-8336-3292

ENGLISH VERSION



Residente Restaurant-Media



Favorito del mes
Chilaquiles verdes

DESDE 2021

MAMÁ POULE

Lunes: 12:00 p.m. – 8:00 p.m. Martes a Domingo: 10:00 a.m. – 10:00 p.m.

Mamá Poule abrió en 2021 bajo la dirección de Cynthia Jaubert, quien también dirige Boule Panadería y Apothecaria. Su propuesta se basa en una cocina de crianza, saludable y natural, con desayunos disponibles durante todo el día, y una fusión entre la cocina europea y la mexicana. Tanto en su interior como en sus mesas al exterior predominan los acabados de madera, con un estilo contemporáneo. Su especialidad es el tartine de aguacate con tocino y huevo estrellado y sus dos platillos más populares son el desayuno europeo y los chilaquiles verdes. Se encuentra en el mismo local que Boule Panadería y el café Apothecaria, por lo que es posible pedir de los tres establecimientos al mismo tiempo.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$250

La crítica opina

VALOR X DINERO

Código de vestimenta
CASUAL

Comedor
INTERIOR Y TERRAZA

1 Sucursales en:

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

- Instagram mamapoulemtty
- Facebook Mamá Poule
- Phone 81-2392-2834

ENGLISH VERSION



Residente Restaurant-Media



Favorito del mes
Chilaquiles de chicharrón

DESDE 2022

DIVINA TIERRA

Martes a Domingo: 8:30 a.m. – 6:00 p.m.

Divina Tierra fue fundada por una joven emprendedora con una visión clara: ofrecer a Escobedo una experiencia única y deliciosa, elevando calidad y creando un espacio diferente que sigue creciendo. El espacio destaca por su combinación entre una cafetería y un vivero; es semi al aire libre rodeado de naturaleza con un icónico árbol en medio del salón que ilumina el área. Cuenta con música y música en vivo los fines de semana. Su especialidad son los chilaquiles en sus distintas presentaciones y guisos. Así mismo su panadería hecha en casa al día tanto dulce como salada que complementan nuestros platillos. Dos de sus platillos más vendidos son los chilaquiles poblanos, así como el croissant de pistache. Los fines de semana suele ocuparse rápidamente durante el brunch, así que al llegar antes del mediodía podrás evitar tiempos largos de espera.

Ocasión ideal

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



Ticket promedio por persona

\$280

La crítica opina



FAVORITO



Código de vestimenta
CASUAL



Comedor
INTERIOR, TERRAZA Y PICK UP

1 Sucursales en:

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

cafeteriadinatierra

Divina Tierra Cafeteria

81-1908-1527

ENGLISH VERSION



Favorito del mes
Rol de pistache

DESDE 2026

PHILI'S

Martes a Sábado: 7:30 a.m. – 9:00 p.m. Domingo: 8:30 a.m. – 8:00 p.m.

Phili's nació con un propósito: servir café y pan artesanal mientras construimos comunidad, gratitud y experiencias que hagan mejor el día de las personas. Phili's ofrece un ambiente cálido y acogedor con espacios interiores climatizados y una terraza con vista al Paseo Santa Lucía. Nuestras dinámicas especiales invitan a conectar, participar y crear momentos memorables. Nuestra especialidad es la panadería artesanal elaborada desde cero. Destacan nuestros roles gourmet con masa madre en sabores como pistache, Lotus, frutos rojos y dulce de leche, además de pizzas con masa madre y café de especialidad. Lattes, Matcha Latte, rol de Lotus, rol de frutos rojos y pizza 4 quesos con 3 carnes. A través de 'Hoy Invito', puedes donar una bebida a quienes hacen posible nuestro entorno y recibir 30% de descuento en la bebida donada.

Ocasión ideal

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



Ticket promedio por persona

\$200

La crítica opina



ICÓNICO



Código de vestimenta
INFORMAL



Comedor
INTERIOR Y TERRAZA

1 Sucursales en:

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

philis.mx

ENGLISH VERSION





Favorito del mes
Baño de top sirloin

DESDE 2025

TAKIRRIKOS

Cumbres Lunes a Domingo: 5:00 p.m. – 12:00 a.m.

Tec Lunes a Jueves: 5:00 p.m. – 12:00 a.m. Viernes a Domingo: 5:00 p.m. – 2:00 a.m.

Takirrikos abrió sus puertas en 2024 con una propuesta de tacos al estilo CDMX en Cumbres y en el 2025 abrieron una nueva sucursal en Zona Tec. El ambiente es amigable, limpio, atención rápida y cordial, buena iluminación. Cuenta con barra de 5 salsas al centro, aire acondicionado, música en nivel aceptable, estacionamiento amplio, ambiente amplio, área de juegos. Nuestra especialidad son los baños de top sirloin choice (tortilla de harina, mezcla de quesos, frijoles, aguacate) y tacos puerkos (cabeza de lomo con aguacate y curtido de cebolla morada con habanero). Platillos más vendidos: Baño de top sirloin choice, taco de tripa de leche, papirrikis, costras. Siguenos y mantente atento a nuestras redes sociales. Habrá sorpresas, dinámicas, encuestas, recompensas y más.

Ocasión ideal

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



Ticket promedio por persona

\$297

La crítica opina



FAVORITO



Código de vestimenta CASUAL



Comedor INTERIOR Y PICK UP

2 Sucursales en:

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

takirrikosmx

Takirrikos

81-8387-0872

ENGLISH VERSION



Residente Restaurant-Media



100% CARNE DE RES



Poza Rica #308 Col. José María Morelos y Pavón,
Guadalupe, Mexico
☎ 81 3607 0730

La Reina Tapatia

la.reinatapatiamty





Favorito del mes
Orden de chicharrón

DESDE 1958

LA ENRAMADA DE DON JESÚS

Viernes a Domingo: 9:00 a.m. – 5:00 p.m.

La Enramada de Don Jesús, fundada en 1958, es un negocio familiar dedicado a la comida nortea tradicional. Se caracteriza por su preparación artesanal de sus chicharrones y carnitas, elaborados con recetas que han pasado de generación en generación. El lugar conserva la estética de un comedor clásico, con fotografías en las paredes que retratan la historia del restaurante. Su especialidad es la orden de chicharrón prensado, exprimido a mano. Entre sus platillos más vendidos destacan las carnitas de lomo y el chicharrón guisado. Además, ofrecen manteca de cerdo pura y limpia, obtenida directamente del proceso de preparación del chicharrón.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$300

La crítica opina

FAVORITO

Código de vestimenta
CASUAL

Comedor
INTERIOR

1 Sucursales en:

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

laenramadadedonjesus

La Enramada de Don Jesús 1958

81-8027-0675

ENGLISH VERSION



Residente Restaurant-Media



Favorito del mes
Carrito de charcutería

DESDE 2020

LA TABLA BIEN

Lunes a Sábado: 10:00 a.m. – 8:00 p.m.

La Tabla Bien® es una empresa regional especializada en chacutería gourmet y catering para eventos sociales y corporativos. Desde 2020, se ha distinguido por crear experiencias gastronómicas memorables a través de tablas de quesos y carnes frías, variedad de aperitivos, box lunches, barras de snacks y montajes personalizados para cualquier tipo de ocasión. Ya sea para una reunión íntima, con tu pareja o grupo de amigos, una celebración especial, un evento empresarial o una producción de gran escala, La Tabla Bien® te ofrece soluciones gastronómicas que se destacan por su sabor, creatividad y estilo. Explora su catálogo completo y descubre por qué se ha convertido en una de las opciones favoritas de catering gourmet con servicio a domicilio en la ciudad de Monterrey.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
Desde
\$230

La crítica opina

VALOR X DINERO

Código de vestimenta
INFORMAL

Comedor
PICK UP

1 Sucursales en:

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

latablabien

Latablabien

81-1153-0452

ENGLISH VERSION



Residente Restaurant-Media



Favorito del mes
Tostada macha

DESDE 2021

EL PERIHUETE

Martes a Domingo: 8:30 a.m. – 6:00 p.m.

Perihuete abrió en 2021 gracias a Luis Guadiana con su propuesta enfocada en mariscos al estilo Sinaloa. Se destaca ya que importan sus productos en avión: pescados de Puerto Ángel, Oaxaca, y el resto de los mariscos de Sinaloa. Tiene una estética playera, con mesas al aire libre bajo sombrillas, piso de piedras blancas que simulan arena, una palapa que funciona como barra, estructuras de bambú y palmeras. Su especialidad es la Mamaflex, un platillo para compartir preparado con camarón cocido, camarón curtido y rodajas de callo de riñón, todo bañado en su salsa negra. Los dos platillos más vendidos son la tostada Macha y los cocos preparados. También cuentan con servicio de catering para eventos.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$300

La crítica opina

👍 INCREÍBLE

👔 Código de vestimenta CASUAL

☂️ Comedor INTERIOR Y TERRAZA

1 Sucursales en:

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

📷 mariscosperihuete

📘 Mariscos El Perihuete

☎️ 81-2138-0192

ENGLISH VERSION



R Residente Restaurant-Media



Favorito del mes
Tlayudas

DESDE 2023

TLAYUDAS MAÑÓN

Lunes: 1:00 p.m. – 11:30 p.m. Miércoles a Sábado: 1:00 p.m. – 11:30 p.m.
Domingo: 12:30 p.m. – 8:00 p.m.

Tlayudas Mañón es un restaurante fundado en 2023 que ofrece una propuesta de cocina tradicional oaxaqueña. Su esencia gira en torno a la autenticidad de las tlayudas, elaboradas a mano por Ana Martínez, originaria de Oaxaca. El espacio combina un estilo moderno con decoración tradicional, y cuenta con área de comedor interior, así como una terraza rodeada de plantas. Su especialidad son las tlayudas, con más de 20 opciones que van desde versiones veganas hasta combinaciones de triple carne. Entre las más destacadas se encuentra la tlayuda norteña, preparada con frijol negro molido, quesillo derretido, aguacate y cecina enchilada con chicharrón. Las dos más vendidas son las de carne asada y la de rib eye con chapulines. Los clientes destacan la buena atención, el sabor y el balance entre calidad y precio.

Ocasión ideal

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

Ticket promedio por persona
\$250

La crítica opina

❤️ FAVORITO

👔 Código de vestimenta INFORMAL

☂️ Comedor INTERIOR Y TERRAZA

1 Sucursales en:

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

📷 tlayudas_manon

📘 Tlayudas Mañón

☎️ 81-2413-6757

ENGLISH VERSION



R Residente Restaurant-Media



Favorito del mes
Cortes finos

DESDE 2016

SR. BIGOTES

Lunes a Domingo: 1:00 p.m. – 11:00 p.m.

Fundado en 2016 bajo la dirección del chef Rodrigo Martínez, Sr. Bigotes ofrece cocina rústica italiana que destaca por sus pizzas elaboradas en horno de leña y su pan hecho con masa madre. Es un espacio pequeño y acogedor, con pocas mesas y paredes decoradas con dibujos y pinturas. Una de sus especialidades es el salmón spicy, sazonado con aceite de chiles, ajo y hierbas de olor, servido sobre tomates y berenjenas rostizadas con queso ricotta. Los platillos más vendidos son la pizza mediterránea y la lasaña tradicional. Además, organizan eventos con menús especiales y cuentan con promociones como martes de clericot ilimitado y miércoles de 2x1 en pasta.

Ocasión ideal

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



Ticket promedio por persona

\$380

La crítica opina



INCREÍBLE



Código de vestimenta
INFORMAL



Comedor
INTERIOR

2 Sucursales en:

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

srbigotes.pizza

Señor Bigotes Tasty Italian Food

81-2317-5015

ENGLISH VERSION



otro HUEVITO en el mapa

Próximamente...

Tecnológico de Monterrey



Franquicias disponibles, ¡Pide información en nuestras redes!



San Huevoito



San Huevoito

The world meets here

ZONA FAN

TERRAZA *FASHION*DRIVE | MAIN ENTRANCE

DONDE EL FÚTBOL SE VIVE CON ESTILO

Watch | Dine | Cheer | Celebrate | Be Part!

SHOWCENTER
COMPLEX

*FASHION*DRIVE

MAIN ENTRANCE

Live
GARDENS
SAN PEDRO GARZA GARCÍA

VASTO



FRITES ARTOIS
by STELLA + ARTOIS

LA EMBAJADA
COCINA DE MÉXICO

LA REYNITA
SALON TERRAZA



THE BEST CABRITO IN MONTERREY®

Tradition, flavor and Monterrey pride
in every bite.

8 locations
Always close to you.



Scan the QR
code and find
the nearest

Cabrigo
Baby Goat

