



DIVINA CARNE
BRAZILIAN STEAKHOUSE

residente.mx

En tendencia
Panes y Postres

El fine dining brasileño
llega a la ciudad.



¡Las posadas ahora tienen nuevo hogar!

La temporada de fiestas llegó, y en Rincón Tostitos by Jardín 85 tenemos todo lo que necesitas para que tu evento sea inolvidable.

Un espacio rodeado de terrazas, buena comida, música y un ambiente que se siente como en casa, pero con el toque perfecto de celebración.

Aquí puedes rentar nuestros espacios o terrazas privadas de martes a domingo.

Cada rincón se adapta al número de invitados y al estilo de tu evento: desde una pequeña reunión entre amigos hasta la posada de tu empresa.

Y lo mejor de todo: nuestros presupuestos son trajes hechos a la medida.



Tú eliges qué comer y qué tomar, y nosotros nos encargamos del resto. Disfruta de una gran variedad de platillos y bebidas —desde tacos y mariscos, hasta boneless, hamburguesas o antojitos con el toque especial de Tostitos— mientras brindas con tu equipo o familia. Hay opciones para todos: coctelería, cerveza, vino y un ambiente que se enciende con música y buena energía.

Porque en Rincón Tostitos by Jardín 85 no solo celebras... vives una experiencia completa.

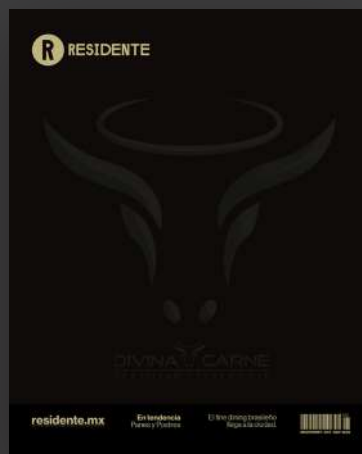
Este año, deja que nosotros nos encarguemos de tu posada. Tú solo trae las ganas de celebrar, nosotros ponemos el sabor, el ambiente y los buenos momentos.

📍 Av. Lázaro Cárdenas 2610, Del Paseo Residencial

f Rincón Tostitos By Jardín 85

📷 @rincontostitos_jardin85

📞 828 281 4657



En portada

DIVINA CARNE

IMPRESIÓN
Grafotec



Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR
Juan Carlos López

DIRECCIÓN COMERCIAL
Viridiana González

VENTAS Y MARKETING
Sebastián Valero
Javier Ruiz
Eduardo Ríos

EDICIÓN Y DISEÑO
Nataly Ramos

EDITORES DIGITALES
Alejandra Cuéllar
Eduardo Guajardo
Paula Treviño
Jerrymaister

FOTOGRAFÍA
Israel Albornoz

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Asael Sánchez
Griselda Tovar

DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
José Carlos González

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

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE. (AÑO 10, No. 122, OCT - NOV 2025). NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2019.

Contenido

09 Cultura restaurantera

38 Panes y postres

45 En portada

48 En tendencia

65 Noticias

Lázaro & Diego



PAN DE MUERTO

METROPOLITAN CENTER

LAZAROYDIEGO

RSVP 81 8704 1815

Lo dice la crítica

4REAL

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

NEW

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

♥

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

✦ ✦

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

📈

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

👌

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

ICON

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

✚ ✚

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

Ocasión

☕

Desayunos

🍻

Amigos

🎂

Cumpleaños

🌙

Night

👨👩👧

Familiar

🤝

Negocios

YUM

Antojo

💕

En pareja

MUNCH

Munch

Zonales

MTY

Monterrey

STA

Santa Catarina

APO

Apodaca

MTY PTE

Poniente

SPG

San Pedro

ESC

Escobedo

MTY SUR

Sur

GPE

Guadalupe

SNN

San Nicolás

LIYPE

LICENCIAS Y PERMISOS

¿TIENES UN NEGOCIO EN NUEVO LEÓN?

¡TE AYUDAMOS A REGULARIZARTE!

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

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

¡En LIYPE lo tramitamos por ti, contáctanos!

www.licenciasypermisos.com.xm

[licenciasypermisosmx](#)

contacto@liype.com

MÁS DE 30 AÑOS DE EXPERIENCIA.

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

Expertos en trámites ante:

→ Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología

→ Secretaría de Salud

→ Protección Civil

→ Bomberos

→ Alcoholes

→ INAH

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



Potencia, rendimiento
y durabilidad en cada mezcla.

Las mejores batidoras y amasadoras para tu negocio.



30%
DESCUENTO
EN BATIDORAS Y
AMASADORAS

MENCIONA EL CÓDIGO **RESIDENTE**
PARA APLICAR LA **PROMOCIÓN EN TIENDA**



VÁLIDA ÚNICAMENTE EN TIENDA FÍSICA TODO EL MES DE NOVIEMBRE 2025

HORARIO: LUNES A VIERNES:
10:00 A 19:00 HRS | SÁBADO 10:00 A 16:00 HRS.

ENCUENTRANOS EN:
VENUSTIANO CARRANZA SUR 650, CENTRO 64000

TEL. (81) 8340 6398 | (81) 8340 9265

  @crt.professional
www.crtglobal.com.mx

 Residente Restaurant Magazine



09.
CULTURA
RESTAURANTERA

Cultura
restaurantera



ANIVERSARIO

La Mazatleca

El restaurante La Mazatleca comenzó su trayectoria en 2014, impulsada por la perspectiva de su creador, Munir Aun, situado frente al litoral en el sector conocido como Zona Dorada de Mazatlán, Sinaloa. Desde aquel momento, brinda una oferta que fusiona la gastronomía marina del Pacífico, su frescura, legado y un entorno acogedor que, durante más de una década, ha atraído a quienes anhelan los genuinos gustos del océano.

Tras tres años de establecerse en Nuevo León, específicamente en San Pedro, La Mazatleca exhibe un menú extenso con tacos, tostadas, aguachiles, caldos y cremas, alternativas para infantes.

La Mazatleca ha progresado sin olvidar sus orígenes sinaloenses y se ha posicionado como un estandarte de la cocina del Pacífico, debido a sus recetas y a una atención que demuestra una dedicación a la calidad máxima. Con este logro, su expansión se intensifica y en breve habrá novedades sobre iniciativas que se están gestando para deleitar a los comensales de Monterrey.

residente.mx

LA MAZATLECA

3 AÑOS BRINDANDO JUNTOS

Gracias por siempre elegirnos

Instagram la.mazatleca

Facebook La Mazatleca

Phone 81 1166 0870

Rappi

Uber Eats

OpenTable

Location Plaza Áuriga, S.P.G.G

EXPERIENCIA



Favorito
del mes
Barra de
drinks

DESDE 2024

EL PERLA

Diseñado para eventos inolvidables



Ticket promedio
por persona

\$750

Ocasión ideal

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

Recomendación:

Experiencia premium que combina naturaleza, gastronomía y entretenimiento en un ambiente flotante de lujo. Ideal para todo tipo de eventos, desde reuniones íntimas hasta grupos corporativos. Su personal garantiza una experiencia inolvidable y sin preocupaciones, haciendo cada paseo memorable.

La crítica opina



Código de vestido
CASUAL



EXPERIENCIA A BORDO



FAVORITO

1 Sucursales en:

STGO

SPG

SNN

STA

ESC

APO

GPE



El Perla Catamaran



elperlacatamaran



El Perla Catamaran Monterrey



elperlacatamaran@gmail.com



814006 2655



FACEBOOK



INSTAGRAM



TIK TOK



R Residente
Restaurant-
Media

e
EL PERLA
CATAMARÁN

¡CELEBRA TU POSADA
A BORDO!



¡RESERVA
CON TIEMPO!

COTIZA CON NOSOTROS

81 4006 2655

EVENTOS CORPORATIVOS, FESTEJOS Y MÁS

Cultura
restaurantera



ANIVERSARIO

Taquería Juárez

Uno de los restaurantes más emblemáticos y queridos de Monterrey celebra su 80 aniversario. Esta taquería comenzó como un pequeño negocio y se ha consolidado como un claro ejemplo de legado matriarcal, donde el liderazgo femenino ha sido fundamental para preservar por más de ocho décadas la tradición y el sabor que la caracterizan.

Taquería Juárez ha sido testigo del paso de generaciones de comensales que mantienen viva la pasión por la cocina casera y los platillos mexicanos de arraigo popular, como sus famosas enchiladas y tacos. La empresa familiar ha sabido evolucionar sin perder su esencia original, combinando trabajo, amor y dedicación para ofrecer siempre una experiencia culinaria auténtica.

En una ciudad donde la vida promedio de un restaurante es de apenas 18 meses, alcanzar 80 años es una verdadera hazaña y motivo de orgullo, no solo para la familia fundadora, sino para toda la comunidad regiomontana que conserva a esta taquería como un tesoro gastronómico vivo.

Este aniversario reafirma no solo el éxito comercial, sino también la historia familiar, de amor y compromiso que se ve reflejado en cada uno de sus platillos.



residente.mx



80 ANIVERSARIO
Taquería
JUÁREZ
NUESTRA ANTOJERÍA



LA VERDADERA TRADICIÓN REGIA



@taqueria_juarez

Búscanos en **Uber Eats**



@taqueriajuarez



RESEÑA

Tenerías

Situado al costado del Paseo Santa Lucía, Tenerías forja vivencias dignas de recordar. Con una cena panorámica del canal bajo la iluminación nocturna y el juego de luces en el agua configura una velada inigualable en la ciudad de Monterrey. Su menú sobresale por platos icónicos como los tradicionales cortes de carne como bife Angus, junto a más propuestas innovadoras como tacos de camarón estilo Baja.

El restaurante ha adquirido notoriedad como un sitio óptimo para parejas y ocasiones conmemorativas, gracias a su ambientación y a su música en vivo, es sumamente recomendado para aniversarios o pedidas de mano. Los clientes alaban la cortesía del equipo y la prontitud en el servicio, lo cual optimiza la experiencia. El cuidado en la atención es palpable desde la llegada hasta el cierre de la cuenta.



Paseo Santa Lucía s/n
Monterrey, Nuevo León.



☎ 81 2010 9016
@teneriasmtty
f Tenerias

Festival de Moles

Tatemate

El Festival de Moles está aquí e integra una variedad exquisita de cielo, mar y tierra combinada con moles típicos de los diferentes rincones de México. Descubre la experiencia en 9 tiempos.

1. Brocheta de piña con manzana en sal de Cocopache
Está sazonada con sal de Cocopache que es una chinche comestible, un insecto prehispánico de la Mixteca oaxaqueña.

2. Verduras de la huerta en Mole Blanco
El platillo va acompañado con una cama del famoso mole de novia, se centra en ingredientes que no oscurecen la salsa.

3. Camarón en Mole Verde de Pistache
Camarones en una salsa de mole verde a base de pistachos principalmente.

4. Flauta de pollo en Mole Rosa
El mole rosa es típico de Taxco, Gro. el cual se caracteriza por el uso del piñón rosa y el betabel.

5. Tamal relleno de verdura en Mole Prieto
El mole prieto es tradicional de Tlaxcala con una elaboración a base de masa de maíz, carne de cerdo y chiles secos.

6. Duraznos asados en Mole Ixtapecano
Mole originario de Ixtapa de la Sal, Edomex. combinan ingredientes dulces, salados y picantes, variedad de chiles secos, especias, frutos secos y semillas.

7. Costilla de cerdo en Mole Queretano
En esta receta tradicional los ingredientes principales son el chile ancho y el chile pasilla.

8. Pato en Mole de Xico
Este guiso se distingue por su color negro y sabor dulzón ya que se utiliza chiles ancho, mulato y pasilla.

9. Helado de chocolate de metate
Este helado se distingue por su sabor a piloncillo, vainilla, anís y canela.



@tatematerestaurante

Cultura
restaurantera

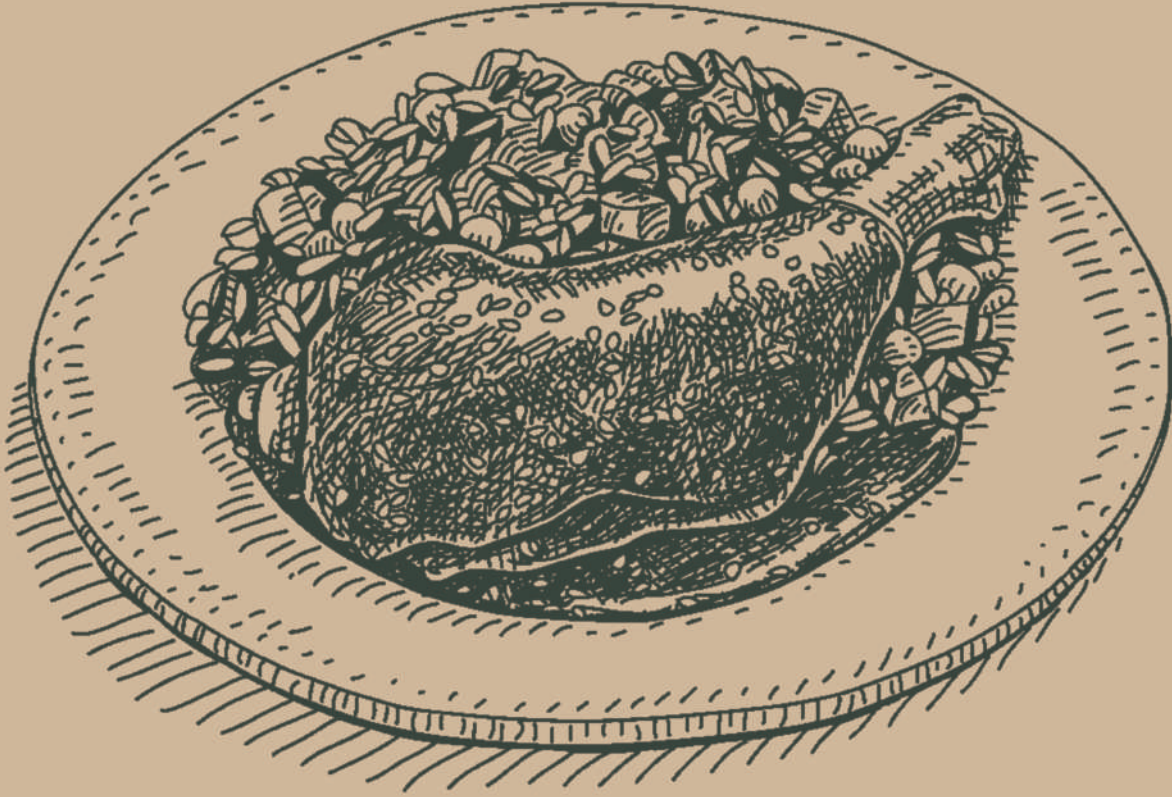


FESTIVAL *de* MOLES

X

TATEMATE

DEL 15 DE OCTUBRE AL 15 DE NOVIEMBRE



RSVP 📞 81 16 00 17 84
@tatematerestaurante



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



EVENTO

Incredible Pizza

Cumpleaños de Iggy: ¡Una Celebración Increíble!

La celebración del cumpleaños de Iggy se llevó a cabo el pasado 18 de octubre en Incredible Pizza en Monterrey. El querido personaje celebró su cumpleaños con todos sus amigos, junto con atracciones, videojuegos, juegos interactivos, pizzas y platillos del buffet, ofreciendo un ambiente súper festivo que incluyó, pastel, animadoras y hasta batucada.

Para conmemorar el evento, se ofrecieron grandes promociones: al donar un juguete nuevo, Iggy lo donaría a una institución de beneficencia, los asistentes recibían una hora de juegos Platino de cortesía. Además, en la compra de una hora de juego regular, los clientes podían adquirir la segunda hora por solo \$100 pesos.

Al finalizar, Iggy les agradeció a todos los asistentes por hacer de esta celebración un día increíble y les recordó que: todo lo increíble que buscas está en Incredible Pizza.

EL LUGAR MÁS INCREÍBLE DE MONTERREY



812 865 0925

81 1100-1214

f Incredible Pizza Mexico

ipcmty

incrediblepizzamty





ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN

Estrellas de Nuevo León

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

Joyas Ocultas



Adultos

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

1. Empanadas La Porteña

Pan Dulce

2. Los Mostos

Cocina Europea

3. Yoko

Comida Japonesa

4. Casa Casco

Comida Artesanal

5. Coleman

Speakeasy Bar



Jóvenes

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

1. Matthew

Internacional

2. Daisuke

Entradas, Sushi y Bebidas

3. La Rana Girasol

Tacos y Litros

4. Intruso Kitchen

Breakfast & Brunch

5. Vía focolare

Focaccias, Gelato y Café

Cultura
restaurantera



MTY

residente.mx

Palestino Libanés

Av. Manuel Gómez Morín No.1250 Col. Carrilazejo, S.P.G.G. N.L.

f Palestino Libanés @palestino_libanes

palestinolibanes.com.mx

81-81-33-53-33



RESTAURANT VIBES

Palestino Libanés

@palestino_libanes

Ubicado en San Pedro Garza García, Nuevo León, ofrece amplios salones e infraestructura para la realización de diversos eventos. Cuentan con salones independientes con capacidad de 40 hasta 1,300 personas en formato banquete. Salones sin desniveles, alfombrados y climatizados, excelente acústica, amplio lobby para la estancia de los invitados, estacionamiento, cocina internacional propia y servicio de bebidas. Ofrecen servicios para bodas, graduaciones, posadas, XV años, eventos empresariales, meriendas, primeras comuniones, bautizos, cumpleaños, aniversarios.



RESTAURANTE

CARNE



Favorito
del mes
Tacos de
Arrachera

DESDE 1990

LA SAUTEÑA GRILL

Martes a Sábados 12:30pm a 12:30am
Domingo 12:30pm a 10:00pm



Ticket promedio
por persona

\$250

Ocasión ideal

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

Recomendación:

La Sautena Grill se especializa en parrilladas, cortes y tacos al grill, con ambiente familiar y variedad de platillos. Ofrecen opciones para grupos y eventos, destacando la carne asada al estilo norteno.

La crítica opina



Código de vestido
CASUAL



Interior y Exterior
COMEDOR



VALOR X DINERO

1 Sucursales en:

MTY

SPG

SNN

STA

GAR

APO

GPE



FACEBOOK



INSTAGRAM



WEBSITE



••• RESTAURANTE Y TERRAZAS •••

LA SAUTEÑA GRILL

— by. EL GUERO FAJAS —

SINCE 1990

RIO BRAVO TAMPS.

PARRILLADA
SAUTEÑA

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

Reservaciones:
81 3241 5790

La Sautena Grill

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

6 RAZONES

Alchemy Coffee Lab

Una cafetería en Monterrey donde, desde hace 7 años, la ciencia y el café se fusionan para crear experiencias y sabores extraordinarios. Aquí 6 razones por las cuales debes visitarla.

1. Experiencia sensorial única

Fusiona ciencia y café en una atmósfera mística de alquimia. Las bebidas se sirven en matraces y vasos de precipitado, sumergiéndote en una experiencia distinta desde el primer sorbo.

2. Café de especialidad.

Los granos, de alta calidad y tostado propio, se trabajan cuidadosamente para ofrecer el mejor sabor en distintas preparaciones. Ganando con esto el reconocimiento como una de las mejores barras de especialidad en el país.

3. Menú original y variado.

El café es el corazón del lugar pero su menú también incluye paninis, waffles, crepas, pastas y opciones de desayuno, hasta malteadas, sodas italianas, sueros naturales de sabores y postres artesanales para todos los gustos.

4. Ambiente acogedor y temático.

El lugar está diseñado al detalle, con áreas cómodas, privados decorados temáticamente, perfectos para trabajar remoto, desayunar, una cita o reuniones de amigos.

5. Cursos, talleres y comunidad.

Ofrece regularmente talleres de café y degustaciones guiadas, fomentando la cultura cafetera y la interacción entre aficionados y expertos.

6. Ubicación conveniente y buen precio.

Se ubica en Bruselas 902, Col. Mirador, con estacionamiento gratuito y precios promedio entre \$200 y \$300 pesos por persona, haciendo accesible una experiencia diferenciada y completa.

Cultura
restaurantera



@alchemycoffeelab

AFIRME

Tu restaurante, listo para crecer

Soluciones de financiamiento a tu medida

Conoce nuestra oferta
integral PyME

Nómina

Crédito

Seguros

Acceso Total PyME

Terminal de punto de venta

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



RESEÑA

Parrilla 111

Parrilla 111 se distingue como un exponente de la cocina regional en Monterrey, ofreciendo a sus comensales una experiencia gastronómica que celebra la calidez de la gente del norte y sus platos más icónicos. La especialidad de la casa gira en torno a las famosas carnes asadas y la machaca, pilares de la gastronomía regiomontana. Su menú es completo, cubriendo desde el desayuno hasta la cena, para empezar el día, no puedes dejar de probar los famosos “huevos con veneno” u otros deliciosos platillos de almuerzo. Para la comida o cena, las parrilladas y los buenos cortes son el ingrediente principal para compartir un excelente rato con la mejor compañía. La calidad y el sabor auténtico de sus ingredientes están garantizados. El restaurante se enorgullece de ofrecer un excelente servicio y un ambiente cálido y familiar, ideal tanto para una comida de trabajo como para una reunión familiar. El enfoque está en hacer sentir al cliente como en casa, proporcionando el mejor sabor en un entorno acogedor. Parrilla 111 no es solo un lugar para comer; también cuenta con un salón de eventos disponible para celebrar ocasiones importantes como cumpleaños, baby showers, despedidas o reuniones de trabajo, permitiendo a sus clientes ser parte de momentos especiales. Además, facilitan el proceso de reservación en línea. Si buscas autenticidad, calidad y un servicio impecable, Parrilla 111 es el lugar perfecto para disfrutar de la tradición nortea en cada bocado.



Cultura
restaurantera



MTY

residente.mx



RESTAURANT VIBES

Bungaló

@bungaloparaiso

Bungaló es un refugio tropical en la ciudad, ubicado en Miravalle, que destaca por su cocina fusión sofisticada con mariscos frescos, cortes del noreste y creaciones internacionales innovadoras como el Salmón Supreme Roll o los Porky Nigiris. Además de su propuesta gastronómica, cuenta con el Tiki Bar, famoso por sus cócteles creativos diseñados de la mano de 1000 SHOTS. Ofrece un ambiente versátil: relajado y acogedor de día, y animado con muy buena música de noche, lo que lo hace ideal para celebraciones y eventos. El servicio personalizado y la atención a los detalles complementan la experiencia, convirtiendo a Bungaló en un destino gastronómico y social que combina sabor, mixología, música y hospitalidad.

1000 SHOTS



SERVICIO MIXOLOGIA A DOMICILIO

T. 81-1501-7414 |  milshots.mx

LICORERÍA

LA CAVA



¿Por qué La Cava Liquour Wine & Beer?

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



Sucursales en:



ENTRE AMIGOS



ICÓNICO



VALOR X DINERO

Ideal para: Reuniones y eventos



LA CAVA
LIQUOR WINE & BEER

NUEVA SUCURSAL
CALZADA DEL VALLE

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

¡VISÍTANOS!

@lacavamty



☎ 813 402 1234
☎ 818 378 5901

EN TENDENCIA

Nuevas propuestas

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



MATTHEW

Matthew es un restaurante en Monterrey, ubicado en la Torre Expedition del Tecnológico. Ofrece cocina internacional inspirada en vivencias globales, con platos variados para todos los gustos. Tiene desayunos, comidas ejecutivas y un bar speakeasy con coctelería única para cerrar la experiencia.



NEW

MTY



LE FOU CAFÉ BRASSERIE

Este restaurante ubicado en Plaza Armida, San Pedro, tiene como inspiración la cocina francesa. Ofrece platillos desde sopa de cebolla, le burger con salsa de quesos, truffle french fries, salmón nicoise, escargots, mousse de chocolate y más.



NEW

SPG



SONIC THE HEDGEHOG FAST DOGS

El restaurante Sonic en Park Point, sobre Av. Paseo de los Leones, en Cumbres Elite, ofrece una experiencia temática basada en Sonic the Hedgehog. Su menú incluye hot dogs personalizables con diferentes panes, tipos de salchicha y toppings boosters. Además, cuenta con papas "tails fries" y limonadas, ideal para sabores divertidos y originales.



NEW

SPG



LA MADRIGUERA CAFÉ

Siguiendo al conejo al final del túnel, en el centro de Monterrey, encontrarás esta cafetería, la cual posee una temática de Alicia en el país de las maravillas, en donde puedes degustar de panque de limón, pastel de zanahoría, mini tres leches de Nutella, bizcocho de vainilla, relleno de compota de piña y merengue italiano de coco, mini mango cake, pastelito con relleno de palanqueta de pistache y buttercream suizo, bruce cake entre otros.



NEW

MTY



TAQUITOS CASA BLANCA

Con el sabor de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, estos taquitos ubicados en José Vasconcelos 647 Pte, San Pedro, chicharrón, patitas envinagradas, chicharrón en salsa verde, tortas, tacos, chilaquiles, pozolito, pruebalo todo con sus salsas.



NEW

SPG





Panes y Postres

¡Es hora de despertar a tu goloso interior! Vamos a explorar las mejores opciones de panaderías y reposterías que te esperan.

Prepárate para embarcarte en un delicioso viaje a través de la harina, el azúcar y la mantequilla. Desde los tesoros escondidos de la panadería artesanal de tu barrio hasta las creaciones de alta repostería que parecen obras de arte, vamos a descubrir juntos los lugares que transforman ingredientes simples en momentos de pura felicidad.



Churros Azucarados

Te Quiero un Churro
La Fuente de los Churros
Orocanela

residente.mx

Cultura
restaurantera



Chocolate

Caramela
Bon Bon
Om Bistro

residente.mx

Cultura
restaurantera



Pastel

Pastelería Lety
La Divinata
Panyolí



Roles

Buena Semilla
Brockies
Ciocco Cakes



Pan de Dulce

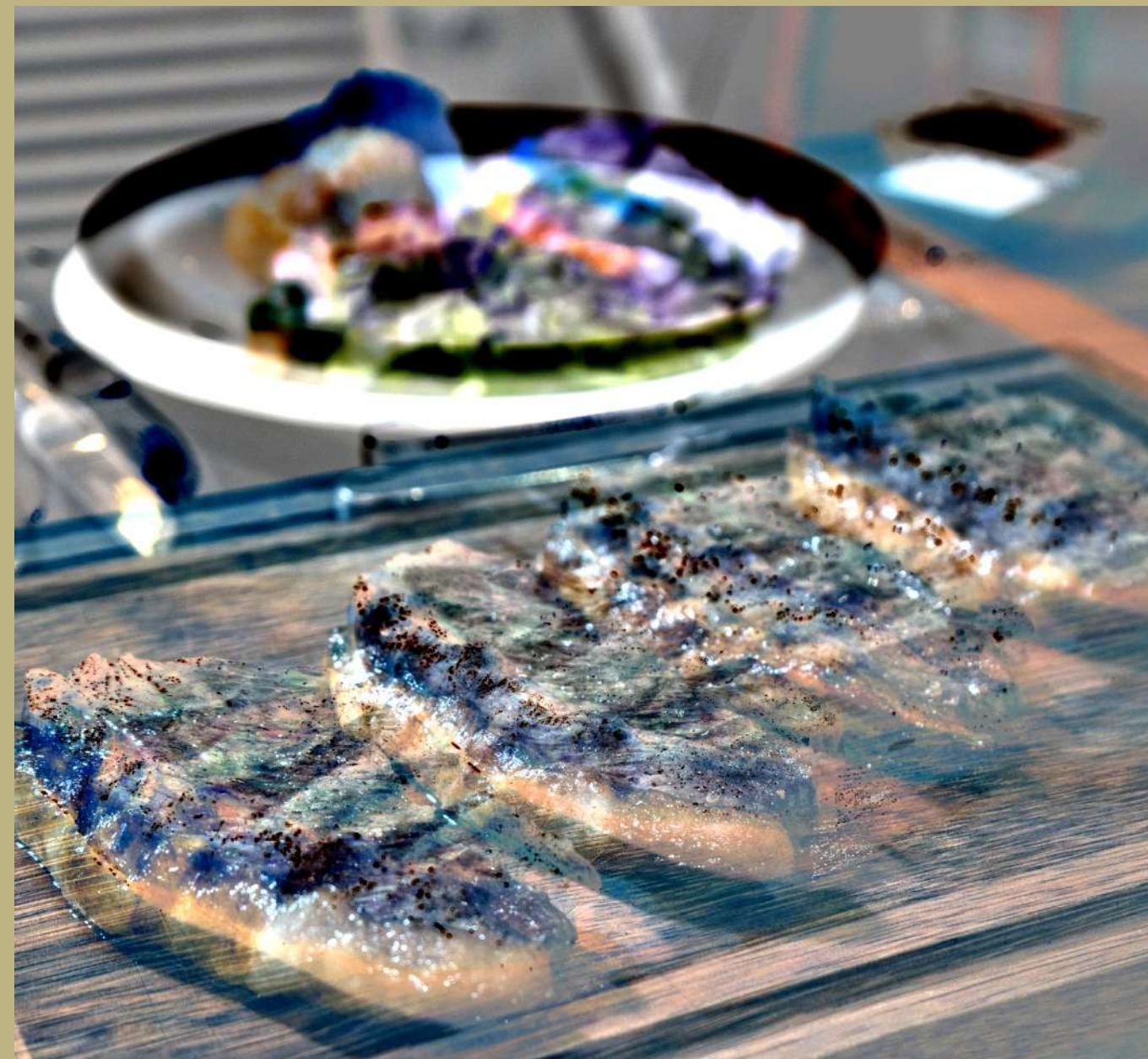
Panadería el Nopal
La Superior
El Globo

SIEMPRE 
UANL

**Rodrigo
Medrano
Treviño**

**Estudiante Licenciatura
en Derecho**

**Mejor orador
concurso
Moot México**



45. EN PORTADA: DIVINA CARNE

En Portada

El fine dining brasileño llega a la ciudad.

Divina Carne Brazilian Steakhouse llega a San Pedro para revolucionar el concepto tradicional de las espadas, ofreciendo una propuesta elevada que combina la esencia brasileña con una experiencia gastronómica de fine dining. Tras consolidarse en Cancún y abrir en Orlando, Florida, este restaurante aterrizó en nuestra ciudad para conquistar los paladares regiomontanos que buscan algo más que una sencilla parrillada. Aquí, la conocida experiencia de espadas se complementa con una selección exclusiva de cortes premium a la carta, pensados para satisfacer todos los gustos y exigencias culinarias.

En **Divina Carne** la calidad de la carne es la estrella, seleccionada con rigor para ofrecer texturas y sabores incomparables que deleitan a los amantes de la buena comida. Esta excelencia se une a un entorno elegante y sofisticado, con un diseño cuidado que crea la atmósfera perfecta para cenas íntimas, reuniones de negocios y celebraciones especiales, en el restaurante o en sus salones privados equipados con pantalla y audio independiente. Además, los comensales pueden disfrutar de una cava de vinos especialmente curada, que complementa cada corte y realza la experiencia gastronómica.

Pensando en la comodidad y diversión de las familias, **Divina Carne** cuenta con un kids club abierto todos los días, un espacio ideal para que los pequeños se entretengan mientras los adultos disfrutan con tranquilidad. Su ubicación en Punto Valle es estratégica y accesible, con un servicio de valet parking desde el motor lobby, sobre Av. Gómez Morín, para brindar una llegada sin complicaciones.

Divina Carne Brazilian Steakhouse no solo invita a vivir la experiencia tradicional de las espadas brasileñas, sino que la eleva con detalles exclusivos y una oferta gastronómica variada. Este restaurante se posiciona rápidamente como una opción indispensable para quienes desean un encuentro culinario sofisticado que combina tradición, innovación y un ambiente selecto en una de las zonas más exclusivas.

DIVINA CARNE
BRAZILIAN STEAKHOUSE

Plaza Punto Valle, Río Missouri No.555
San Pedro Garza García, N.L.

☎ 814 311 40 00

🌐 divinacarne.com

📷 [divinacarnemx](https://www.instagram.com/divinacarnemx)

📘 [divinacarnemx](https://www.facebook.com/divinacarnemx)



48. EN TENDENCIA: PANES Y POSTRES

RECOMENDACIONES RESIDENTE



BREAD

Con tres sucursales en el municipio de San Pedro y uno en Zona Tec esta panadería cuenta con una variedad de panadería de temporada y novedades como tarta vasca, scone de chocolate, vol au vent de fresa, Pretzels, croissants de jamón y queso, classic sandwich, hasta pizzas en siete versiones.



LA PASTELERÍA DE GERÓNIMO

Esta pastelería cuenta con dos sucursales en Monterrey y una en Escobedo. Cuenta con un ambiente completamente familiar, puedes disfrutar de su panadería acompañado de un café, en el lugar encontraras pasteles elegantes, pensado para los paladares más exigentes.



PANADERÍA LINARES

Ubicado en Santa Catarina con tres sucursales y una en el municipio de García, esta panadería con mas de 50 años de trayectoria te ofrece las artesanales y tradicionales conchas, donas, pan de hojaldre, pan frances, bolillo, tomates, hasta pastelería sobre pedido para tus eventos.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



PANADERÍA EL NOPAL

Con varias ubicaciones en el municipio de Monterrey esta panadería ofrece variedad de pan dulce como polvones, quequitos, conchas, panes con mantequilla, pasteles y sus famosas donas de variedad de sabores como las rellenas de crema pastelera, zarzamora, Ferrero o Carlos V y Snikers, para acompañarlos puedes degustar de café frío y caliente, licuados y malteadas.



CATY PASTELERÍA

Con 42 sucursales en N.L. Esta pastelería tiene entre sus productos quecos, mini quecos, pasteles como el velvet royal, pays, pasteles mini, su famosa rosca de chocolate, rebanadas de muchos sabores, para todos los gustos, para toda ocasión y pastelería especial de temporada.



BUENA SEMILLA

Ubicado en Contry, Monterrey esta panadería te ofrece una variedad amplia de productos como helado soft con Kouign-amann, hojaldre crujiente relleno de mermelada y ese toque de crema de cacahuate casera, galletas de chocolate, panque de naranja, tarta de frambuesa, rol de canela, pastel de blueberry y su panadería tradicional.

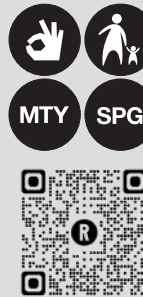


RECOMENDACIONES RESIDENTE



PASTELERÍAS PANYOLÍ

Esta pastelería con 12 sucursales en la ciudad ofrece postres que están realizados artesanalmente, poseen una variedad de postres como el Chocomaní, besos de nuez, pay de Lotus, tres leches *berry special*, pay de blueberrys con pistache, pay de manzana light, rosca de zanahoria, mostachón de choco fresas, pastel petit, entre otros.



KKO PANADERÍA ARTESANAL

En Paseo de los Leones, Monterrey, podemos encontrar esta panadería artesanal en donde puedes encontrar pan de dulce, bagels, helado de croissants, croissant fresas con crema, cubo triple chocolate, rol de canela, croissant de tres leches entre mas variedad de postres.



PAN DE PAN

Esta panadería ubicada en Paseo de los Leones, Monterrey, te ofrece variedad de pan de muerto, pan de animas, rombos de manzana, viennese, roles, galletas, muffin, pan de caja rústico, La Rocha, pretzel alemán, café, pretzel alemán, Cruffin PB&J relleno de betún de cacahuate y fresa, cruffin raffaelo, café y mas postres que tienes que probar.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



A ´MARIA CASA DEL PAN

En la colonia Obispado en Monterrey, está la panadería y repostería artesanal en donde puedes encontrar pan y postres como el pumpkin spice latte, tarta de manzana, panque de calabaza, muffin de zanahoria, dona rellena de manzana con canela, rol de chocolate y pistache, herradura de nuez, entre otros platillos, que puedes degustar con un café de especialidad.



MTY





PANEM

Con varias ubicaciones en Monterrey y San Pedro, esta panadería ah creado recetas originales hechas desde cero de manera artesanal. Tienen una amplia variedad de pan como conchas, croissant, galletas, muffins, cheesecake y tartaletas. Cuentan tambien con desayunos, comidas, bebidas calientes y frías.



MTY SPG





EME DE EMILIA

En Chula Vista, Guadalupe. Esta repostería tiene una gran variedad de pasteles personalizados, chescake de lottus, frutos rojos, kinder, pastel mostachon, tiramisú, jars de zanahoria o red velvet, galletas, panadería, pasteles completos y rebanas y bebidas como latte de caramelo. El pay vasco es el más esperado y pedido.



GPE





53.
FOOD &
DRINKS

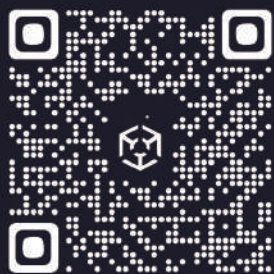


Panadería Recién Hecha
Tim Horton's



Campechanas

PUBLICIDAD DIGITAL



tresesenta
ESTRATEGIA DIGITAL

www.tresesenta.mx

Ventas: 811-915-2174

residente.mx
**Platillos
icónicos**
de Nuevo León



Rollo de Mango
Pastelería Lety



Rosca Caty
Caty Pastelería



Coyotas



Residente
Restaurant
Books

Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar



¡Ya disponible volumen VI!

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

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares
@residentemty | residentemx



residente.mx
**Platillos
icónicos**
de Nuevo León

Pan de Elote
La Casa de la Abuela

Hospédate en el **corazón** de **Monterrey**

Ubicado en el centro histórico,
a solo pasos de la Macroplaza
y a 7 minutos de Parque
Fundidora, Auditorio Banamex
y Arena Monterrey.

*Perfecto para viajes
de placer, escapadas
o eventos.*

-  Habitaciones modernas y cómodas
-  Wi-Fi gratuito
-  Restaurante y room service
-  Gimnasio
-  Salones para eventos
-  Estacionamiento

 Miguel Hidalgo y Costilla 310,
Oriente, 64000 Monterrey, N.L.

Contacto:
Vanessa Gomez
(81) 83 807000 Ext. 7052
vanessa.gomez@aimbridge.com



65. NOTICIAS

NOTICIAS



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

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

Con una trayectoria marcada por la innovación y el emprendimiento gastronómico, Carlos Zapata se ha consolidado como pionero en la creación de conceptos que van desde el éxito de Mr. Brown, hasta la planta de Alimentos Don Mario. Cuando se trata de desayunar, sus favoritos son El Lindero, Los Toreados del Álamo y los tradicionales Tacos del Muerto “El Compadre”, ideales para empezar el día con energía. Para el brunch, sus opciones infalibles son Tomata, Amalay y Café Laurel, perfectos para disfrutar con calma entre amigos. A la hora de la comida, su elección recae en Campomar, Cara de Vaca y Vernáculo, con menús que se ajustan a distintas ocasiones. Para cerrar el día, sus cenas favoritas son en Ryoshi, Junior Bacon y Tacos Atarantados, ideales para distintos



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

Con variedad, calidad y buen tamaño, este espacio logró destacar entre los puestos de botanas de San Nicolás.

Rico ´s Snack pasó de ser “otro lugar de elotes y papitas” a convertirse en uno de los más comentados en San Nicolás de los Garza. Con casi 300 reseñas positivas en plataformas digitales, gracias a su variedad de opciones de snack, calidad y preparación con porciones generosas, desde un vaso de elote preparado o unas papas con salsa. La propuesta de Ricos Snack se sostiene en su variedad, en su menú encontraremos desde elotes, nieves de frutas, aguas frescas y botanas como los duritos con salsa o las papitas preparadas, entre los que destacan los boing de mango congelados y preparados con chamoy y gomitas. Opciones que gracias a su popularidad, se han convertido en parte de la rutina de muchos de sus comensales. En un entorno donde abundan los puestos de botanas, este lugar ha sabido ofrecer una propuesta que destaca y sus casi 300 reseñas positivas lo demuestran. ¿Será que pronto se expandirá para llevar sus snacks destacados a otros municipios? Ojalá.

NOTICIAS



Como que se quiere acercar la temporada de churros. Aquí clásicos y creativos... para escoger

Tres propuestas locales mantienen vivo el antojo más clásico con estilos que van de lo tradicional a lo innovador.

Los Inconfundibles Churros Toño

Con más de seis décadas de experiencia y tradición vendiendo sus clásicos churros en la ciudad. Su menú además incluye churros rellenos, donas y espiropapas. Actualmente cuentan con varias sucursales en la ciudad, además de asistir y ofrecer servicios para eventos, llevando su sabor característico a fiestas y celebraciones.

Los Pinchis Churros

Su menú incluye desde los clásicos espolvoreados con azúcar y canela hasta opciones más innovadoras como los bites especiales, acompañados de fruta fresca y bañados chocolate, lechera y toppings variados. Además, cuentan con cajas para compartir gracias a sus múltiples piezas y dips incluidos. Cuentan también con opciones de smoothies acompañados de churros para disfrutar en temporada de calor.

La Fuente de los Churros

Punto tradicional dentro del Paseo Santa Lucía en Monterrey, su especialidad son los churros recién hechos, en versiones clásicas y también rellenas, perfectos para acompañar con sus aguas frescas. Además de los churros, el menú incluye opciones como Tostitos preparados y otros snacks.



Polanco y Domingo: las taquerías que llegaron a “romperla” al centrito desde CDMX

Polanco trae el sabor capitalino y Domingo la herencia nortea con guiños árabes.

Taquería Polanco, la nueva propuesta en San Pedro que trae el auténtico sabor de la CDMX a Nuevo León. Su menú combina lo mejor de la tradición capitalina con un toque innovador, destaca el Taco Polanco, preparado con arrachera, suadero, aguacate y salsa de piquín, además de opciones como el Ribeye Gaonera con costra de queso, El Milanese de res crujiente y los trompos de pastor y sirloin. Con combinaciones y un estilo que evoca a las taquerías de la capital, busca conquistar a los regios con una experiencia fresca y auténtica.

Por su parte, Taquería Domingo surge después de años de explorar y documentar las mejores taquerías de la CDMX, Tijuana y Guadalajara a través de la Guía Domingo. Sus creadores decidieron transformar esa experiencia en su propio proyecto, dando vida a una taquería al carbón donde cada taco, salsa y detalle reflejan el estilo nortea con influencia árabe. Con una propuesta que mezcla tradición y conocimiento adquirido, desde hace algunas semanas celebran la apertura de su segunda sucursal en San Pedro y por lo cuál nos dimos a la tarea de entrevistarles.

NOTICIAS



La cuna de los antojitos mexicanos: el centro de Monterrey, orgullo gastronómico local. Aquí los top 4

Taquería Juárez

Fundada en 1945 por la Sra. Lupita y su hija Rebeca, originarias de Querétaro, es un ícono de la gastronomía regiomontana que celebra en 2025 sus 80 años de historia. Su éxito se cimentó en el esfuerzo familiar y la pasión por los antojitos mexicanos. Con cinco sucursales en el área metropolitana, el restaurante mantiene la tradición y el sabor auténtico de sus platillos.

Los Frijoles Merendero y Cantina

Cuenta con 12 años de trayectoria y experiencia, su menú ofrece desde enchiladas, flautas y tacos, hasta quesadillas, chilaquiles, molletes y gorditas. A la par, no faltan otros platillos típicos como el cortadillo o el chicharrón en salsa, que complementan la experiencia.

La Cocina de Hugo

Dentro del Mercado Juárez y con 25 años de experiencia, ofrecen comida casera, entre la que se encuentran sus antojitos mexicanos, entre ellos se incluye una amplia variedad de gorditas rellenas de guisos tradicionales.

Antojitos Mexicanos Conchis

Ubicado en las cercanías Mesón Estrella, Antojitos Mexicanos Conchis es uno de los lugares más concurridos para disfrutar de auténticos antojitos mexicanos, a pesar de no contar con presencia en redes sociales. Su menú ofrece opciones clásicas como enchiladas, tacos y tostadas, pero su verdadera especialidad son las gorditas.



Snacks creativos y “monchosos” para quien busca variedad. Aquí 4 opciones

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

Snackpoly

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

Culichips

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

Mis Angeles Snack

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

Strauus Snack a tu Antojo

Con varias sucursales en área metropolitana, es un snack reconocido por sus antojos, su menú incluye payletas de nuez, tortuga o oreo, troles, elotes preparados, tostitos con queso, fresas con crema, entre otras opciones, todos con porciones generosas.

NOTICIAS



Carlos “El Sosofróstico” Solares: “La oferta de vino mexicano aún es limitada”. Aquí restaurantes líderes por su visión y compromiso con la producción nacional

Restaurantes de Monterrey integran cada vez más propuestas nacionales.

En Nuevo León, aunque la oferta de vino mexicano en restaurantes aún puede considerarse limitada, existen espacios que han logrado destacarse al integrar propuestas gastronómicas con etiquetas nacionales. Entre ellos se encuentra Tatemate, que apuesta por una carta mexicana con maridajes bien definidos. Vernáculo, donde se experimenta con la cocina norestense y una selección de vinos nacionales. También vale la pena mencionar y a Grupo Pangea, cuyas cartas incluyen opciones que permiten explorar la riqueza vinícola en combinación con cocina internacional. A pesar de este crecimiento, especialistas señalan que aún falta diversidad en las cartas de vino, pues la mayoría de las propuestas se concentran en etiquetas de lugares como Coahuila y Baja California. Sin embargo, otras regiones como Arteaga comienzan a ganar presencia con proyectos menos comerciales pero destacados, como Bodegas del Viento, Bodega los Cedros, Guidova y Vinos Parvada. Estos nombres representan la amplitud de posibilidades que el vino mexicano puede ofrecer y que poco a poco encuentran un espacio en la gastronomía regiomontana.



Dubái: el chocolate que se viralizó a nivel mundial y que no es barato, ya se consigue en NL. Aquí opciones

Nacido en Emiratos Árabes y replicado en Nuevo León, este dulce conquista por su equilibrio entre lo cremoso, lo dulce y lo crujiente.

El chocolate Dubái es una barra de chocolate que se ha hecho viral por su combinación de sabores y texturas inspiradas en la repostería árabe. Originalmente creado por la chocolatería emiratí Fix Dessert Chocolatier, esta delicia se caracteriza por su capa exterior de chocolate con leche, un relleno cremoso de pistacho y tahini y un centro crujiente de kadaif (masa filo picada), ofreciendo un balance perfecto entre lo dulce, cremoso y crujiente.

Este chocolate se popularizó en redes sociales gracias a videos virales, generando gran curiosidad y demanda a nivel mundial. Hoy existen versiones similares disponibles en Nuevo León, en lugares como Caramela Chocolatería, que ofrece las Fresas Dubái, la Barra de Chocolate Dubái y el Gelato Dubái. Opciones como La Casa del Repostero y Tegy Chocolates, ofrecen su versión de la barra de chocolate Dubái.

NOTICIAS



El Chile en Nogada de El Gusto de Puebla Restaurant, es un “Platillo Icónico de Nuevo León”

Desde 1960, un restaurante de San Nicolás mantiene vivas las tradiciones poblanas en Nuevo León, hoy reconocido como parte del acervo gastronómico del estado.

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

El Gusto de Puebla Restaurant, se fundó el 5 de noviembre de 1960 por el Sr. Juan Morales Ortiz y la Sra. Laura Ríos de Morales, quienes eran originarios de la Sierra Norte de Puebla, de ahí el nombre del establecimiento. Interesados en rendir homenaje a la gastronomía de su estado de origen, se concentraron en presentar una propuesta de cocina llena de todos los sabores poblanos, los cuales aún permanecen. El restaurante se ubica en el municipio de San Nicolás y resulta ideal para las reuniones familiares o entre amigos.



No solo hay tacos y jugos estilo chilango, también tortas calientes. Aquí 3 propuestas con sucursales en MTY y SNN.

Super Tortas Calientes Madero

Ofrece 13 opciones de tortas calientes, con tortas de especialidad como la Trevi de milanesa con salchicha y queso Oaxaca o la Piporro de milanesa con chuleta y queso Oaxaca, además de su especialidad destacada, la Torta Cubana de milanesa, chuleta, jamón, salchicha, huevo, chorizo, queso panela, queso Oaxaca y queso amarillo. Las tortas tienen un costo que va desde los \$80 pesos para las más sencillas a los \$130 pesos para les especialidades.

Tortas Calientas Las Originales

Cuenta con 22 opciones de tortas calientes, cuenta con especialidades como la Hawaiana de jamón, piña y queso Oaxaca, la Negrete de Chuleta con chorizo y queso Oaxaca y su especialidad, la Torta Cubana de chuleta, milanesa, jamón, salchicha, huevo con chorizo, queso de puerco, queso amarillo, queso panela y queso Oaxaca.

Tortas Estilo México

Su menú ofrece una variedad de 11 tortas, entre la Rayada de milanesa de pierna, queso blanco y jamón, la Tigre de pierna, queso Oaxaca, queso amarillo y jamón además de la Cubana con milanesa de pierna, queso blanco, queso Oaxaca, queso amarillo, salchicha, huevo con chorizo y jamón.

NOTICIAS



Tostadas de... nada. En El Cucharón basta con bañarlas de salsa para lograr una delicia que se ha vuelto un referente gastronómico de NL

Crujientes, jugosas y llenas de sabor, estas tostadas representan la esencia de los clásicos platillos de mercado.

Tostadas Bañadas El Cucharón se han convertido en un clásico dentro de los antojitos regiomontanos. Este platillo consiste en tostadas de maíz crujientes bañadas con una salsa roja espesa y picante, acompañadas de un chile en polvo con un toque de limón y sal, ofreciendo una combinación simple pero llena de sabor.

Se pueden encontrar principalmente en el Mercado de la Plutarco en Monterrey, donde los vendedores de El Cucharón han logrado consolidarse como un referente de la comida de mercado. La preparación de cada tostada bañada en salsa hacen que esta botana sea una parada obligada para quienes buscan disfrutar de un antojo.



Sí hay carnitas estilo Michoacán en NL y algunos creen que hasta están mejores...

Cocidas en cazos de cobre y servidas en generosas porciones, las carnitas al estilo Michoacan son la especialidad.

Don Macizo es un restaurante en Nuevo León que ha ganado reconocimiento entre los comensales por sus carnitas al estilo michoacano. Su propuesta se centra en preparar la carne de cerdo de forma tradicional, cocida en cazos de cobre y con cortes variados como maciza, aldilla, costilla o mezclas con cuerito. Los clientes suelen destacar la textura jugosa y el sabor.

En el menú se pueden encontrar opciones individuales o para compartir, como cuartos, medios o kilos de carnitas, además de tortas, burritos y tacos acompañados de guacamole, cebolla, cilantro, arroz y frijoles. Los comensales resaltan las porciones abundantes y el servicio.

NOTICIAS



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

Con coleccionables, mangas y más de 400 snacks y bebidas auténticas de Japón en Monterrey

Akibara Xpress, es un espacio especializado en la cultura pop japonesa que ha captado la atención de coleccionistas y aficionados. Con sucursales en Monterrey y San Nicolás, la tienda ofrece un catálogo amplio que incluye figuras de anime, mangas y coleccionables, pero además de sus coleccionables, Akibara Xpress se distingue por su sección de snacks y bebidas japonesas.

Con más de 400 productos que abarcan desde galletas, chocolates y chips hasta golosinas únicas que no se encuentran fácilmente en otros lugares. Entre las bebidas, el refresco japonés Ramune en diversos sabores es uno de los favoritos, una opción para quienes buscan probar auténticos sabores japoneses y asiáticos.



¿Conoces Argentina? ¡Nosotros tampoco! Pero expertos nos dicen que Irupé es lo más parecido a su verdadera gastronomía.

Empanadas, choripán y milanesas para una experiencia auténtica.

Irupé, el restaurante argentino que abrió sus puertas en junio de este año, ofreciendo una propuesta centrada en la cocina tradicional de dicho país. Su menú incluye empanadas, milanesas, pizzas, sandwiches, choripán, entre otros platillos clásicos. Los comensales también destacan la selección de vinos argentinos, para maridar la experiencia. Su apertura reciente ha generado interés entre quienes buscan un acercamiento a la cocina argentina en Nuevo León, siendo una opción más para disfrutar de sabores auténticos.

NOTICIAS



¿Le andas bajando a los “carbs”? Existe una repostería especializada en permitirte seguir con la dieta: Ketopia

Postres clásicos reinterpretados con un enfoque keto, sin azúcar y sin gluten, ofreciendo sabor, presentación y equilibrio nutricional en cada bocado.

Ketopia, también conocido como Ketology, es un proyecto gastronómico centrado en repostería y cocina ligera con enfoque en dietas bajas en carbohidratos, sin azúcar o sin gluten. Sus sucursales en Monterrey, como Del Valle y Cumbres, ofrecen postres clásicos reinterpretados, brownies hasta cupcakes rellenos, tartas cuchareables y helados sin lácteos. Además, cuentan con galletas delgadas, bombones que amplían la variedad de snacks y postres para comer cuando se esta a dieta.

Más allá de sus productos, Ketopia destaca por acercar opciones saludables a quienes quieren equilibrar el placer de comer algo dulce con un estilo de vida consciente de los carbohidratos. La presentación y variedad de los postres, le hacen una alternativa dentro de la oferta gastronómica regiomontana que busca combinar sabor y cuidado nutricional sin sacrificar la experiencia de disfrutar un buen postre.



Taquerías icónicas. Tacos mañaneros servidos desde la caja de una pickup. ¿Te atreves a descubrir por qué todos hablan de El Borrego?

Un puesto en la colonia Independencia que se ha vuelto famoso por su chile relleno y guisos tradicionales.

En la colonia Independencia se encuentra Tacos El Borrego, un puesto peculiar que ha ganado fama por su sabor y por estar montado en la cajuela de una camioneta. Este puesto de tacos mañaneros ofrece guisos servidos en tortilla de harina o de maíz, con opciones clásicas como deshebrada, papa, frijol, chicharrón y combinaciones como papa con huevo o deshebrada con papa. Entre todas, destaca el taco de chile relleno, considerado por sus comensales como el imperdible del lugar.

Además de los tacos, también ofrecen burritos y una serie de complementos para los tacos. Sus comensales suelen recomendar la salsa de la casa, preparada con tomate y cebolla guisada, así como la cebolla con zanahoria encurtida que aporta un contraste fresco y picante. Por su popularidad, Tacos El Borrego suele terminar su venta temprano en el día, por lo que la recomendación es llegar con tiempo si se quiere alcanzar un lugar en la fila y probar sus tacos mañaneros.

NOTICIAS



Si vas a Palax tienes que probar los “Huevos Nuevo León” que ya son un “Platillo Icónico de NL”

Desde 1965, sus platillos tradicionales forman parte del patrimonio gastronómico de Monterrey.

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

Restaurant Palax, fundado por Don Bernardo Villarreal Martínez en 1965, este restaurante ha mantenido la tradición y su sabor desde sus inicios. Es uno de los establecimientos más longevos de la ciudad y por ende sus platillos son recordados por generaciones. Actualmente cuenta con sucursales en toda el área metropolitana de Monterrey, con atención las 24 horas, los 365 días del año. Dentro de su menú, ofrecen los “Huevos Nuevo León”: Dos huevos estrellados sobre una sincronizada de maíz con jamón y queso gratinado, bañados en su salsa “Nuevo León” (frijoles en bola, chorizo, chile cascabel, pico de gallo y cilantro).



Apollo Garden, la terraza-bar que supo esperar a que llegara su momento. Hoy, es el lugar de moda entre los jóvenes de San Pedro

Un espacio que mezcla coctelería, comida mediterránea y un ambiente pensado para el público joven.

Apollo Garden, ubicado en Valle Poniente en Santa Catarina, ha ganado visibilidad reciente entre grupos de jóvenes por su combinación de oferta de comida mediterránea. En su menú se encuentran opciones como montadito de salmón, kebab de la casa, pizzas, ensaladas como la mediterránea, además de snacks como cheese fries. En cuanto a bebidas, manejan cocteles como Aperol Spritz, Long Long Long Island, Espresso Martini y también vinos, cervezas artesanales y clásicos de barra.

El ambiente en Apollo Garden es otro de los factores que llaman la atención del público joven, espacios al aire libre y música que acompaña pero no domina la conversación. Secciones de su carta reflejan ese enfoque con ciertos cócteles y platos de moda.

NOTICIAS



La excelencia y el bajo perfil. Tenpu: la barra de sushi y nigiri favorita de quienes sí saben... y sí pueden pagarlo

La propuesta de Tenpu mantiene el nivel que convirtió a su fundador en un referente gastronómico de sushi.

En San Pedro se encuentra Tenpu, uno de los restaurantes japoneses con más prestigio gracias al legado de más de 55 años de experiencia del chef Yoshi Koganei, maestro del arte del sushi y figura clave en la gastronomía japonesa en la región. Durante años, Yoshi dirigió la cocina de Tenpu con disciplina y perfección de técnica, consolidando al lugar como un referente de autenticidad. Aunque el chef falleció en el 2019, su hijo Jerónimo Koganei tomó las riendas del restaurante, manteniendo viva la calidad, estilo y técnica que distinguieron a su padre. El menú refleja esa herencia con opciones como sushi, sashimi, temakita, caldos, tempura, lenguado frito, udon, entre otros platillos tradicionales japoneses. Los comensales destacan la frescura del pescado y la precisión en la preparación. Aunque sus precios se encuentran en un rango más elevado que otras propuestas de la zona, la experiencia en Tenpu es reconocida como un punto de encuentro con la cocina japonesa auténtica, respaldada por una historia familiar que le da valor dentro de la oferta gastronómica de Nuevo León.



Se inauguró la séptima edición de la exposición de fotografía gastronómica de Residente: “Héroes del servicio Coca-Cola”

Arca Continental y Residente hacen historia: en Nave Generadores se celebra a toda la comunidad restaurantera neoleonesa.

El pasado 2 de octubre de 2025, en la Nave Generadores, se inauguró con éxito la nueva exposición fotográfica de Residente en colaboración con Arca Continental: Héroes del Servicio Coca-Cola. Desde hace 7 años, Residente se ha esmerado en convocar a los grandes y mejores fotógrafos de Nuevo León para traer a la vida el arte gastronómico. En esta edición, Arca y Residente hicieron sinergia y a través de 101 retratos lograron personalizar y reconocer la trayectoria y dedicación de la comunidad restaurantera en nuestro Estado. Esto la convierte en la exposición más grande de Residente hasta el momento.

Héroes del Servicio de Coca-Cola presenta a la gastronomía como un eje cultural importante de la identidad neoleonesa y tiene como propósito honrar el trabajo excepcional de los restaurantes y todos los agentes involucrados: desde dueños, socios e inversionistas a chefs, meseros y capitanes de servicio. Más allá de mostrar el arduo trabajo de la industria restaurantera, el evento se transformó en un espacio de celebración y convivencia lleno de significado y orgullo. Además de disfrutar de las fotografías, los asistentes gozaron de una noche memorable con bebidas, música en vivo, bocadillos y diversas dinámicas como rifas, entrega de premios y regalos. Al finalizar, se entregó un libro conmemorativo a los invitados en forma de agradecimiento por su labor.

RESEÑAS RESTAURANTERAS



THAI THAI

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

SPG

MTY



BEER SALOON

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

SPG

MTY



CARNES UNO

Una carnicería especializada en cortes finos para asar. Esta se ha distinguido por su atención personalizada y habilidad para proporcionar soluciones óptimas para el consumo familiar. La especialidad de la casa, la Aguja Norteña, es la estrella del lugar proclamada por sus clientes; este corte es trabajado de manera precisa, garantizando una calidad extraordinaria así como el Diezmillo Marinado, otro de los preferidos.

GPE

RESEÑAS RESTAURANTERAS



TAKI-ANDO

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

STA



TACOS KEYON

Con sucursales en Monterrey, Guadalupe, Apodaca, García y su nueva sucursal en Carretera Nacional. Tacos Keyon te permite disfrutar de su sabor estés donde estés. Su menú abarca desde clásicos como trompo y bistec, hasta hamburguesas, papas preparadas, todo con el sabor casero que los ha hecho famosos. El servicio está enfocado en servirte bien y rápido.

GPE

APO

MTY

JRZ



NUEVE FUEGOS

9 Fuegos es de esos lugares que no se andan con rodeos: carne de calidad, punto. El vacío siempre sale perfecto - jugoso, con su corteza tostada y ese sabor a leña que hace la diferencia. Acompáñalo con sus morrones asados (que tienen ese dulzor natural) y su chimichurri casero. Un lugar con un menú preciso.

SPG

7 sports bar en la ciudad ¿Ya los conocías?

Monterrey se caracteriza por tener una afición muy apasionada. Los días de juego, ver un partido en una pantalla de alta definición, con unas bebidas frías y un buen plato de comida es un plan perfecto. Similar a los estadios, estos lugares casuales y temáticos se convierten en un espacio lleno de emoción. Te compartimos siete sport bars para comer con tus amigos, disfrutar de un buen ambiente y tomar unos tragos.



Buffalo Wild Wings

Sport Bar. Con más de 10 sucursales, este lugar casual al estilo americano y muchas pantallas para que no te pierdas de partidos. En su menú venden hamburguesas, papas y samplers para compartir. Los **boneless y las alitas** son muy populares.



Buchakas Sports Bar

Sport Bar. Ubicado en San Pedro. En este lugar podrás disfrutar de una variedad de antojitos mexicanos, cortes, tacos y hasta parrilladas. Buchakas se divide en dos secciones: restaurante y bar, al bar sólo pueden entrar los mayores de 18 años.



Colton's

Sport Bar. Con 3 sucursales, su cocina es estilo americana, ofrecen pizzas, hamburguesas, boneless y mac n' cheese, de bebidas incluye cervezas y sus cócteles sin alcohol especiales: **Maracana, El Diablo Núñez y Paola Longoria.**



Strikers Sports Joint

Sport Bar. Se encuentra en Garza Sada, Monterrey. En su menú encuentras hamburguesas, ensaladas, parrilladas, pizzas y hasta un menú kids, en bebidas cervezas, tequila, whiskey y mixología con toques frutales y cítricos.



Tabernabéu Sports Bar

Sport Bar. Su menú de comida es sencillo y enfocado en botanas, boneless, hamburguesas, tortas, tacos y papas. Entre sus opciones de bebidas hay **cerveza, ron, tequila** y las clásicas recetas de cócteles.



La Matraca Cantina

Sport Bar. Ubicado en Miravalle, Mty. Ahí ofrecen tanto comida regional, **tacos y cortes de carne;** como botanas, alitas, nachos y boneless. Su carta de bebidas es amplia con cerveza, tequilas, whiskey y coctelería de la casa.



Stadium Doce

Sport Bar. Este se encuentra en Guadalupe, con un estilo que combina lo industrial con lo clásico. Aquí sirven hamburguesas, hot dogs, burritos, tacos y samplers para acompañar bebidas como variedad de cervezas.

Pollos asados independientes con sabor case-ro. ¿Los conocías?

Estos son algunos locales de pollos asados independientes que son muy populares en su zona. Con complementos como arroz, tortillas, frijoles a la charra, papas a la francesa, salchichas asadas y salsas picantes, estos paquetes de pollo asado se vuelven una opción completa para comer un fin de semana con amigos o con familia.



Pollos y carne Perales

Pollo asado. Se encuentra en la Av. Perimetral y su especialidad son el **pollo asado y las carnes asadas.** Sus platillos principales incluyen arroz, totopos, tortillas y salsas. Como complemento, ofrece papas de Galeana picosas.



Pollos asados Raúl

Pollo asado. Ubicado en la calle Elena Garro en Santa Catarina, este establecimiento es conocido en la localidad por su tradición en la preparación de **pollo asado.** El menú ofrece complementos como salchicha, frijoles a la charra, ensalada y papas a la francesa.



Las Comadres

Pollo. Situado en la Av. Montaña en Sta. Catarina, ofrece dos especialidades: **pollo asado y frito.** Sus complementos son variados como puré de papa, espagueti, salchicha con queso, jalapeño poppers y papas a la francesa con aderezos.



Big Pollo

Pollo asado. Este negocio se ubica en la calle San Luis, en la colonia Independencia, y ofrece **pollo asado y arrachera** para llevar y con servicio a domicilio. Los complementos disponibles incluyen puré de papa, ensalada de coditos, guacamole, frijoles charros, salchicha asada, arroz y cebolla.



Pollo Don Dany

Pollo asado. Situado en la colonia Buenos Aires, ofrece una carta que incluye **pollo asado, carnes asadas, sirloin, costillas y lomito.** Los complementos estándar son salchicha asada, salchicha polaca, frijoles y arroz.



Pollos El Tecolote

Pollos y Carnes. ubicado en la Avenida José Vasconcelos, ofrece pollo al carbón acompañado de arroz, salsas y tortillas. La carta también incluye opciones como **carne asada, hamburguesas y costillas.**



Pollos asados El Güero

Restaurante. Ubicado en Casco Urbano, 66200 Monterrey, N.L., este establecimiento ofrece **pollo asado,** top sirloin, hamburguesas, salchichas asadas y alambres. Los platillos incluyen arroz y cebolla.

Tortas callejeras en Monterrey ¿cuáles son tus favoritas?

¿Tienes antojo de algo monchoso y bien servido? Te compartimos siete lugares para comer tortas con harto aguacate, con diferentes rellenos y con un toque callejero. Fácil de transportar, fácil de comer y preparadas al gusto, las tortas combinan la rapidez con un sabor casero, por ello son la opción favorita de muchos a la hora de la comida.

Lonches detrás de la iglesia la purísima

La Purísima

Tortas (Lonches). Ubicadas en la esquina de la Privada Lic. Verdad en el centro de Monterrey. Con más de 50 años de experiencia, aquí puedes pedir siete combinaciones diferentes de tortas. La favorita es la **Especial**, la que tiene de todo.

Súper tortas calientes madero

Tortas. Con 3 sucursales: Madero, Guerrero y Diego Díaz. Puedes pedir tortas sencillas, tradicionales o combinadas, en las que tú eliges los ingredientes. La más recomendada es la **Cubana**.

El Paísa de Tampico

Tortas y comida mexicana. En la calle Rayón Sur puedes encontrar este lugar que ofrece un cachito de Tampico en sus platillos. Su torta emblemática es la **Torta de la Barda** que lleva jamón, queso, chorizo, frijoles, chicharrón, aguacate, y salsa verde casera.



Tortas Alex

Tortas. Con más de 10 sucursales, estas tortas son un referente regio desde 1969. Su menú consta de tres opciones diferentes: torta de pierna, de pavo y de arrachera. La clásica y más popular es la **torta de pierna**.



Tortas Güero

Tortas. En la Nueva Repueblo se ubica este local que además de tortas vende burritos, papas a la francesa y hamburguesas de res y pollo. También tienen sus especiales la **Torta Matona** y la **Torta Monster**.



El Chino Arrieta

Tortas y arrachera. Se encuentran en los estadios de fútbol regios. La receta es sencilla, un bolillo suave relleno de arrachera, de choripán o de ambos guisos. (muchos comensales dicen que la **torta mixta** es la mejor) con pico de gallo encima.

Tortas estilo México Chucho Mix

Tortas. Este puesto sobre la avenida Colón ofrece un menú variado en el que puedes elegir tres diferentes quesos y seis carnes distintas para rellenar tu torta. La clientela dice que la más deliciosa es **La Chucho Mix**, con milanesa, queso Oaxaca, jamón y pierna.



Callejeras y longevas: Tortas en Monterrey. ¿Ya las probaste?

¿Tienes antojo de una comida completa y llenadora? Las tortas mezclan rapidez con sabor casero, por ello son la opción favorita de muchos a la hora del desayuno o la comida. Fácil de comer, fácil de transportar y preparadas al gusto, te compartimos siete lugares icónicos para comer tortas con mucho aguacate, con diferentes carnes frías y con ese sabor callejero histórico.



Lonches Tommy

Tortas. En Ignacio Ramón y en Plaza San Jorge en el centro de Monterrey. Lleva 67 años en el mercado. Todas sus tortas llevan aguacate, tomate y cebolla. La preferida es la **que lleva de todo**.



Lonches Corringo

Tortas. Ubicada en Héroes del 47 y Ruperto Martínez. Desde 1990, forma parte del legado de Loches Tommy y comparte las mismas recetas: mortadela, jamón, queso de puerco. La más pedida es la que trae **doble de todo**.



Tortas Don Pablo "La Rata"

Tortas. En Agustín Melgar, Col. Obrera. Con más de 50 años de experiencia, ofrecen tortas en pan francés y margarita con una cama de frijoles y carnes frías. Los comensales recomiendan la **Torta Especial**.



Tortas Sixto

Tortas. Con 3 puestos diferentes, este lugar tiene una trayectoria que data de 1958. Sus tortas se dividen en tres rellenos: carnes frías, milanesa de res y pierna. La favorita es la **Super Especial**.



Tortas El Chino

Tortas. En Dr. Julián Villarreal, centro de Monterrey. Conocidos por sus tortas con casi tres aguacates, este puesto con más de 50 años de trayectoria únicamente ofrece su clásica **torta de carnes frías**.



Lonches el Bebe

Tortas. Carlos Salazar entre América y Miguel Nieto. Lonches el Bebe es parte de la tradición creada por Lonches Tommy. La más ordenada es la **Super Bebe** (que trae doble de todo, jamón, mortadela y queso).



Tortas Rigo

Tortas. En Calle Julián Villagrán, colonia Bella Vista. Su experiencia comenzó en 1983. En su menú puedes encontrar torta de pierna, de milanesa, cubana y de carnes frías. La preferida es la **torta estilo cubana con milanesa**.

rivero

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



**INICIA UN
NUEVO VIAJE**

VISÍTANOS EN SUCURSAL VALLE

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

Ó EN SANTA CATARINA

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

TRADICIÓN E INNOVACIÓN ELÉCTRICA



rivero



Conoce todas nuestras sucursales



EXQUISITAMENTE TRADICIONAL

Vasconcelos | Trébol park
+52 81 8356 0186 | +52 81 2559 5535

 Chez Cocina tradicional

 @Cheztg