

# R RESIDENTE



@usmef\_mexico

**residente.mx**  
#foodculturemtty

**Especial:**  
Con las mejores opciones  
de Fine Dining

**U.S. Meat:**  
Tecnología al servicio  
de la industria cárnica



MONTERREY | SEPT-OCT 2021



Capricciosas®

# CONSIÉNTETE *sin culpa*

CAPRICCIOSAS.COM



# David Hernández



Cocinero mexicano originario de Monclova, Coahuila. Inicia su formación en The Culinary Institute of America en Hyde Park, N.Y. En 2014 formó parte del equipo de cocina del reconocido restaurante epónimo con 2 estrellas Michelin del Chef Gabriel Kreuther bajo la mentoría de este mismo. En 2019 inició su proyecto: **KUA The Chefs' Table**, propuesta gastronómica de cocina expuesta enfocada en el desarrollo de experiencias con sabores mexicanos y vinos del mundo en la ciudad de Monterrey, N.L.

[@kua\\_mty](#)

[@david.hdz.c](#)

# Wendy Carrizales



Originaria de Coahuila y residente en Nuevo León. Emprendedora mexicana trae con ella la propuesta gastronómica de productos mexicanos a Monterrey, una selección de quesos y alimentos artesanales. **Artemisa Delicatessen** es un puente entre los productores y el norte del país, nos acerca a alimentos genuinos y transmite conocimientos sobre la elaboración, el cuidado, la maduración del queso y las historias únicas detrás de los productos. Cada lunes realiza una degustación de quesos en el restaurante KUA ¡Visítalos!

[@artemisadelicatessen](#)



# JOHN HAM'S

AMERICAN FOOD



**ANIVERSARIO**

5 años contigo, ¡Muchas gracias!

GALERÍAS MONTERREY • PABELLÓN M • LOMAS DEL VALLE • VALLE ORIENTE • CITADINA CONCORDIA • CUMBRES ELITE  
PARQUE CENTRO • FASHION DRIVE • BARRIO ANTIGUO • CITADINA ESCOBEDO • PASEO ALMENARES

 @john.hams  @johnhamsmx

# BESTIA

BRASA ARGENTINA

MENÚ /  
INSTAGRAM



AV. ROBLE 660, W-304, VALLE DEL CAMPESTRE  
ARBOLEDA 3ER PISO, SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N.L.

T. 812 723 0765 / 812 723 0766  
@BESTIARESTaurante



### Arroz de Boda

Estilo Zuazua N. L.

Arroz con pasas, chile poblano, barriga de lechón y huevo de codorniz.


# EL JONUCO

### Cucuruchos de cabrito


Clásico de Villaldama, N. L.


Tortilla dorada en adobo de asado, cabrito, cebolla, tomate, aguacate, frijol con veneno y salsa de jalapeño rojo asado.



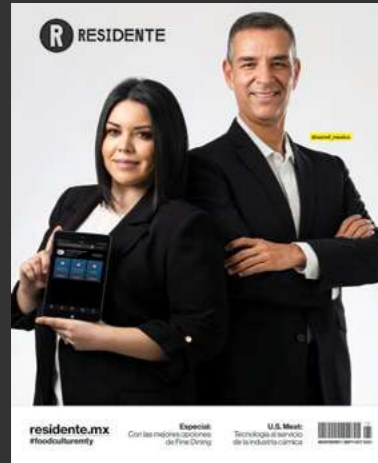
 [eljonucomx](https://www.facebook.com/eljonucomx)

 [@eljonucomx](https://www.instagram.com/eljonucomx)

 Mariano Abasolo 102-A  
Col. Centro, Apodaca

 8132608870

 [eljonuco.com.mx](https://www.eljonuco.com.mx)



# Portada

DIRECCIÓN CREATIVA  
**marcomaschuy**  
@marcomaschuy

PRODUCCIÓN  
**Chuy Villarreal**  
**Yuliana Sánchez**

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Marco Reynosa**

TALENTO EN PORTADA  
**Gerardo Rodríguez**  
**Cynthia Alonso**

# Contenido

13

## #foodculturemt

Novedades, De Moda, Desayunos, Valor por tu dinero, En carretera, Pa'l postre, Munch, Pick Up, Ingredientes, The Dream Meal

47

## En portada

US Meat: Tecnología al servicio de la industria cárnica

65

## Bebidas

Cerveza, vino, mixología

73

## Perfiles

Líder de restaurante, Chef, Foodie

# Directorio

FUNDADOR  
**José Antonio Chaurand**

DIRECTOR DE OPERACIONES  
**Juan Carlos López**

GERENTE COMERCIAL  
**Eduardo Pinto**

VENTAS Y MARKETING  
**Viridiana González**  
**Mauricio Hernández**  
**Alicia Nava**  
**Gerardo Puentes**  
**Diana Salazar**  
**César González**  
**Rogelio Medina**  
**Erick Robledo**  
**Ángel Balandrano**  
**Alberto Rangel**

DIRECTORA DE CONTENIDO  
**Atziri Espinosa**

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE  
**Mikel Rendón**

DISEÑO  
**Lizeth Molina**  
**Nancy Balboa**  
**Beatriz Soto**

WEB MASTER  
**Manuel Martínez**

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
**Dan García**

RECURSOS HUMANOS  
**Rocío García**

ADMINISTRACIÓN  
**Joana López**

DISTRIBUCIÓN  
**Carlos Gómez**  
**Antonio Rodríguez**

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

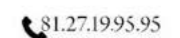
RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE (AÑO 6, No. 73 SEPTIEMBRE - OCTUBRE 2021) ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA, RESIDENCIAL VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN, C.P. 66196. NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO POR LITOGRAFÍA MATAMOROS. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2019.

SIBAU  
×  
BRUNO OTEIZA



PARQUE ARBOLEDA

Av. Roble 660, Valle del Campestre, San Pedro Garza García



Sibau @sibaumx OpenTable \$1.27.1995.95

# Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



Santiago



San Nicolás



Favorito



Vale lo que cuesta



Antojo



Santa Catarina



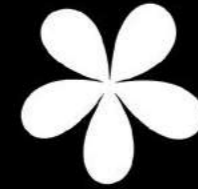
Tendencia



Ideal en dieta



En Carretera



# COMPOSTELA

COCINA AUTÉNTICA  
CON INSPIRACIÓN LOCAL



Calle Rayon #107 Santiago Nuevo León

Rsvp 81 2616 2588

 @compostela.santiagonl

 /compostela.stgo

www.compostelasantiagonl.com.mx



LA CATARINA.  
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERÍA

CHILE EN NOGADA  
TRADICIONAL  
VEGANO  
VEGETARIANO

# 13

Novedades  
De moda  
Desayunos  
En carretera  
Pa'l postre  
Valor por tu dinero  
Munch  
Pick Up  
Ingredientes

## #foodculturemtty

f lacatarinamty / @lacatarinarestaurante / Morones Prieto 2525 pte, Col. Loma Larga Mty, N.L

RSVP 81 8478 7161 / 81 8345 3340



**NEW**

Novedades

# El Camarón Norteño

Rafael Lizárraga y Juan Lizárraga

Durante los años 90 este restaurante de mariscos con sazón mazatleco se convirtió en uno de los más reconocidos de la ciudad, y tras varios años de ausencia, ha regresado a Nuevo León para continuar con su tradición de poner en alto la cocina del mar con toque sinaloense

@elcamaronorteno.mty



LAS ALIADAS

# ¡YA ABRIMOS!



## PLAZA XO

3ER PISO CALZADA SAN PEDRO 202

# ¡TE ESPERAMOS!

CONOCE NUESTRAS SUCURSALES:

**LINDA VISTA**  
☎ 8134.058511  
☎ 8379.5882

**UNIVERSIDAD**  
☎ 8125.162938  
☎ 2559.1024

**CUMBRES**  
☎ 8134.058519  
☎ 1306.5513

**CORTIJO**  
☎ 8110230442  
☎ 2315.0263

**ESCOBEDO**  
☎ 81196.47985  
☎ 2723.1144

**CONTRY**  
☎ 8119.647978  
☎ 8103.9583  
ó 1739.1491

**SAN PEDRO**  
☎ 8134.058517  
☎ 2558.0144  
ó 2558.0145

**APODACA**  
☎ 81.1015.5219  
☎ 10.885.839

**KUNE**  
☎ 81.1482.8521  
☎ 81.8852.3750

**QUERÉTARO**  
☎ 442.244.9327

**TO GO CUMBRES**  
☎ 8761.5787



**NEW**

Novedades

# Bleu Brunch

Felix Garza y Marcela Cinta

Iniciaron como un Food Truck hace pocos meses y ahora han logrado ubicarse en un local con el fin de apapachar aún más a sus clientes con sus distintivos sándwiches de influencia americana-canadiense en instalaciones cómodas, de ambientación urbana.

@bleubrunch



Encuétranos en  
DiDi Food Rappi Uber eats

## Ordena aquí

81.83.37.99.04  
81.83.67.14.52



## Encuentra tu sucursal más cercana

- Benito Juárez
- Pablo Livas
- La Fuente
- Apodaca
- Satélite
- Vasconcelos
- Plaza Loreto
- Escobedo
- San Nicolás
- Cumbres
- Tauro
- Linda Vista
- Mitras
- Acapulco
- Madero
- Carretera Nacional

Tacos Don Pancho Oficial  
tacosdonpancho.com.mx



De moda

## Don Vergas Mariscos

¡Épale! Así se llaman y aquí no hay censura. Don Vergas Mariscos es un restaurante con platillos característicos de la costa sinaloense que la está armando en serio en San Pedro, gracias al sabor y frescura de la propuesta gastronómica, además de su ambiente relajado.

@donvergasmiscos

# Sierra Jabali

Cuchillos forjados a mano en Monterrey, N.L.



811.909.7000 | Ig:@\_sierra\_jabali | FB: Sierra Jabali | www.SierraJabali.com



De moda

# Etéreo Cafetería

Café, libros, desayunos, postres, bebidas. Esto es lo que encuentras en Etéreo Cafetería, un espacio en donde se busca que los visitantes disfruten de la comodidad de sus instalaciones mientras disfrutan de una agradable compañía o un buen libro, con una innovadora propuesta gastronómica.

@etereocafeteria



# MOCHOMOS

# Wau



METROPOLITAN CENTER

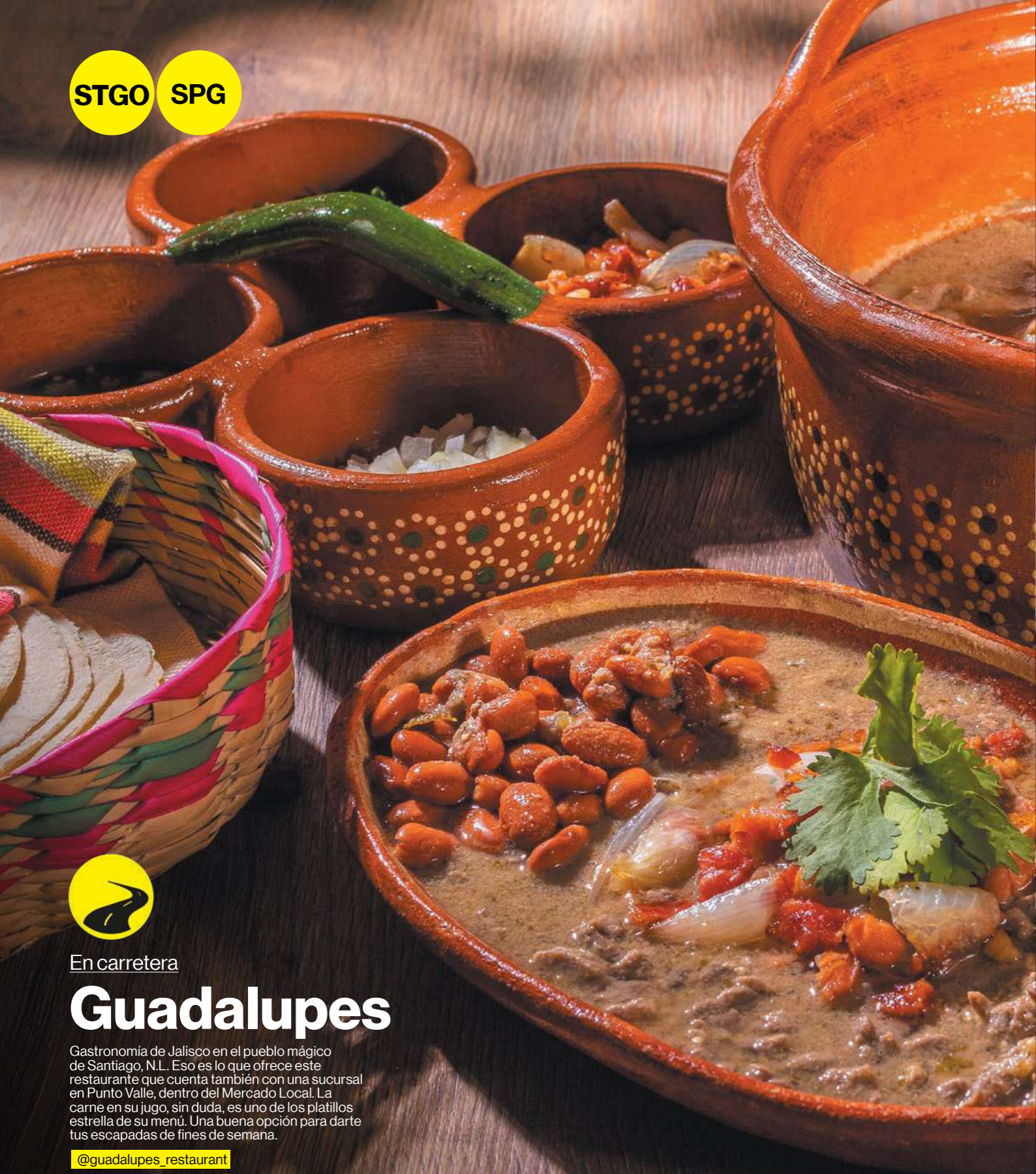
RESERVA 81 8647 0160

Instagram: @mochomosmtty Facebook: mochomos monterrey

RIB EYE MOCHOMOS

*mochomos*

STGO SPG



En carretera

# Guadalupes

Gastronomía de Jalisco en el pueblo mágico de Santiago, N.L. Eso es lo que ofrece este restaurante que cuenta también con una sucursal en Punto Valle, dentro del Mercado Local. La carne en su jugo, sin duda, es uno de los platillos estrella de su menú. Una buena opción para darte tus escapadas de fines de semana.

@guadalupes\_restaurant

# PARRILLADA CUMBRES

Cocina Artesanal Norestense



Cristobal Guerra #700, Cumbres 5° sector  
(sobre Paseo de los Leones)  
Tel. 81.8310.3519 & 81.4040.7457  
81.2884.5101

Parrillada Cumbres

@restaurantparrillada



Desayunos

# Corazón Corazón

Floffy pancakes  
Chilaquiles adobados  
Torta de huevo con chorizo

@corazoncorazonmx

Vanguardia, funcionalidad y aerodinámica para ir cada vez más lejos. Exígete disfrutarla y llevar lejos tus sentidos con Honda CR-V y su comfortable espacio que se adapta para que tú y todos tus acompañantes disfruten cada camino.



8116000717

[hondatec.com.mx](https://www.hondatec.com.mx)

Unidad Valle Oriente  
Av. Lázaro Cárdenas 1804  
Jardín de las Torres, Monterrey

Unidad Cumbres  
Paseo de los Leones 3256  
Bosques de las Cumbres, Monterrey

Unidad Tec  
Av. Eugenio Garza Sada 2415  
Tecnológico, Monterrey

GRUPO **TEC**





Desayunos

# Cafetería Gaby

Huevos montados  
Chilaquiles especiales  
Hot cakes

@cafeteriagabynty



## El Nuevo Nopal

Por MARCO MI

### Panadería y Pasteles

Profundo conocimiento y amplio expertise en la industria de panificación para ayudar a fabricar los mejores productos con calidad artesanal.



 @panaderiaelnopal  
 @Panaderia El Nopal  
 @ElNuevoNopal

Sucursales Zona  
Centro Monterrey  
Galeana #814  
Morelos #146  
Juárez #120  
Juárez #507  
Juárez #1035



Desayunos

# La Quesería De Ozuluama

Enchiladas rojas y verdes con huevo revuelto  
Chilaquiles rojos con huevos divorciados  
Bocoles de frijoles con queso

@la\_queseria\_de\_ozuluama

PANADERIA   
**Angelly**



(81) 83 38 08 99

@angelly.panaderia



**YUM**

Pa' postre

**Caty  
Pastelería**

Snicker  
Zarzamora  
Diplomático

@catypasteleria




# Que no le falte a tu día Caty Pastelería


Encuentra una sucursal cerca de ti

- Escobedo
- Eugenio Garza Sada
- Santo Domingo
- Juárez
- Félix U. Gómez
- Santa Catarina
- Santa Catarina Centro
- Manuel L. Barragán
- Azteca
- Universidad
- Valle Soleado
- Gonzalitos
- San Nicolás de los Garza
- Guadalupe
- Vasconcelos
- Linda Vista
- Eloy Cavazos
- Valle Verde
- Cumbres
- Apodaca
- Concordia
- Solidaridad
- Lincon
- Acapulco
- Diego Díaz


**Horario**

Lun - Sab de 8:00 AM a 9:00 PM | Domingos de 9:00 AM a 7:00 PM

 @catypasteleria

 @pasteleriacaty

 pasteleriacaty.com

 @catypasteleria

 8196898990



THE TOWN  
ДОМИ  
СВИГІ

**MUNCH**

Munch

# Grill On Town

Pork ribs  
Pulled pork  
Brisket  
Elotito dulce  
Mc & cheese

@Grillontown



Valor por tu dinero

# Oli Oli Poke House

Wonton \$70  
Mahina bowl \$165  
Maui bowl \$155  
Buddha bowl \$125

@oliolifoods



MUNCH

Munch

# Taquería La Mexicana

Taquitos de Carnitas Deshebrada Picadillo

Chicharrón Papa Frijol Morcón

@taqueria\_lamexicana

f i LOSRIELESMTY



# LOS RIELES

DESDE -1998

RSVP: 81 34 42 44 64

HORARIOS

DE 2:00PM

“HASTA QUE REVIENTE EL MECATE”

GRAL. PABLO GONZÁLEZ GARZA 212, CHEPEVERA, 64030 MONTERREY, N.L.



**MUNCH**

Munch

# Bratwurst

Bratwurst  
Nurnbenger  
Currywurst

@bratwurst\_mty



Los mejores tacos ahogados  
en salsa

# TRADICIÓN DESDE 1984



## ¡Síguenos!

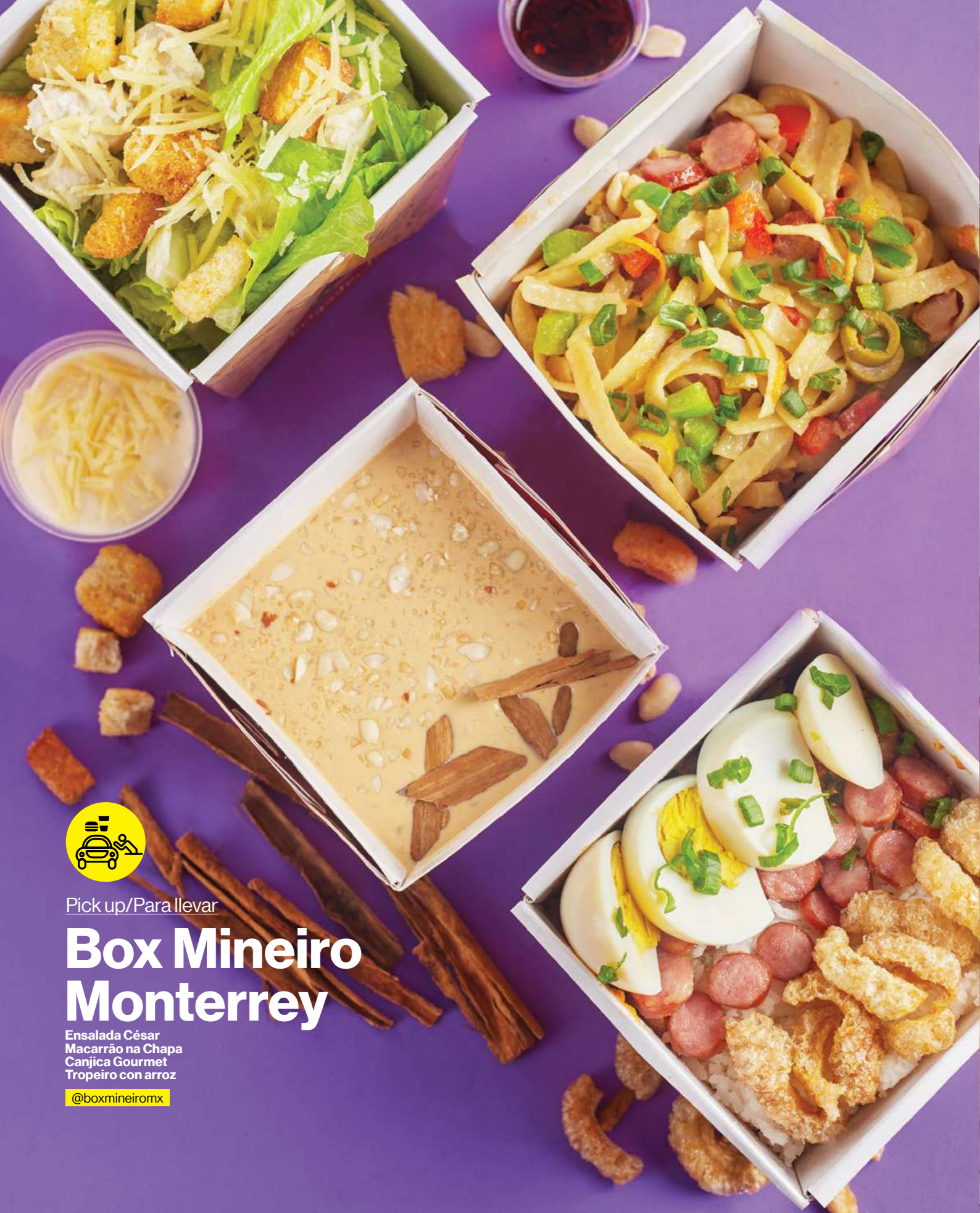
 @taqueriaslasdelicias  
 lasdeliciasdemty

## Sucursales

- Exposición
- Pablo Livas
- Santa Maria
- Santa Cruz
- Churubusco

## Pide por



Pick up/Para llevar

# Box Mineiro Monterrey

Ensalada César  
Macarrão na Chapa  
Canjica Gourmet  
Trapeiro con arroz

@boxmineiromx



Snack

# Capitán 81

Bagel Frambuesa  
Melted Sandwich  
Hot Dog Combo / Papas Fritas o Rosetas  
de maíz  
Malteada Lucky Charms  
Malteada Magnum

@Capitan.81

**R** RESIDENTE

# Los rostros detrás del sabor

Tercera edición

FOTOGRAFÍA DE RETRATO DE LOS PRINCIPALES EXPONENTES DE LA GASTRONOMÍA DE NUEVO LEÓN

POR ALAN FLORES

30 SEPTIEMBRE - 15 OCTUBRE  
NAVE GENERADORES, PARQUE FUNDIDORA  
ENTRADA LIBRE  
[WWW.RESIDENTE.MX](http://WWW.RESIDENTE.MX)

**TOTAL CHEF**  
TODO PARA COCINAR Y SERVIR

VINOTECA

**M**  
EST. 1925

**NUEVO LEÓN**  
EXTRAORDINARIO

CONARTE



f barra22monterrey

ig barra22mx

#NOSOMOSMODASOMOSSINALOA

RSVP: (81) 33-93-02-20

**Tec**

Filósofos #101,  
Tecnológico, 64700  
Monterrey, N.L.

**Anáhuac**

Ramón López Velarde #101,  
Anáhuac, 66450  
San Nicolás de los Garza, N.L.

**La Presa**

Presa La Boca  
San Javier, 67317  
Santiago, N.L.

**Próximamente**

Barrio Antiguo

YUM

### Ingredientes

# Frijoles pedorros

Planta de Alimentos Don Mario

- |                        |                |
|------------------------|----------------|
| Brisket ahumado        | Jalapeño       |
| Frijol pinto americano | Ajo            |
| Chile guajillo         | Cebolla        |
| Rub rojo               | Pimienta gorda |
| Sal                    |                |

@alimentosdonmario



Producto local

# Al chile... está buena

Esta marca regiomontana, al chile, vale la pena conocer. Y es que maneja tres modalidades de salsas que van muy bien con muchos de nuestros platillos favoritos. La "Está buena", tiene una mezcla de chile de árbol y morita, y se recomienda con carne, pollo y pescado. La "¡Pica un bien!", de chile habanero, va con taquitos y cochinita. Y la "¡Te picas!", que es la más brava, queda con todo lo que tú quieras.

@al\_chila\_esta\_buena



2

39

Wine &  
Dine Night

JUEVES 2X1  
COPA DE VINO TINTO



RESERVA  
81 8029 7653  
81 8340 4716

MORELOS #1076 COL CENTRO,  
BARRIO ANTIGUO. MONTERREY

f /ANDOLINI REST  
i @ANDOLINI\_REST

Selección de  
platos en  
cuatro tiempos,  
los cuales al  
unirlos forman la  
comida soñada.

The Dream Meal



# Ensalada On Balance

## On Balance

Iniciamos nuestro recorrido de ensueño con un platillo insignia de este restaurante, la "Ensalada On Balance", que consiste en un ligero y perfectamente sazonado salmón, sobre una cama de aguacate, tomate, cebolla y una mezcla de lechugas. Su fusión agrídulce funciona perfecto para deleitarnos y abrir el apetito



## Fried Calamari & Pollocs Alioli

SIBAU

Una obra de arte hecha comida, así es el "Fried calamari & Pollocs alioli". Y es que la presentación del aderezo con que se acompaña a los perfectamente fritos calamares lo hacen lucir como una pieza de expresionismo abstracto de Jackson Pollock.



# Chamorro con adobo especial

Los Rieles

Es el turno del plato fuerte: un chamorro con adobo especial que hará que dejemos el plato limpio, pues ni un gramo de éste tiene desperdicio. Sin duda, degustarlo nos hará recordar por qué la cocina norestense ha llegado al punto de reconocimiento actual.



# Corazón vintage con chocolates

## D'cakes

Culminemos con un pastel sabor vainilla relleno de Nutella con toffee de la casa, decorado estilo vintage con variedad de chocolates, betún de mantequilla y unos toques de dorado. Una propuesta de postre que nos llevará a probar más de una rebanada. No olvidemos acompañarlo con una tacita de café.



# US MEAT Augmented Reality

Te invitamos a hacer el recorrido en Realidad Aumentada sobre cortes de carne, su ubicación y presentaciones.

Descarga estas aplicaciones



# US MEAT Virtual Reality

Practica el corte de carne en Realidad Virtual



# US MEAT Connect



Una herramienta para introducirte al mundo de La Carne Roja:

- Proveedores
- Cursos
- Promociones y mucho más

¡Descárgala!





## En portada

# Tecnología al servicio de la industria cárnica

El año 2020 vino a revolucionar la vida de todos, en especial la de los negocios, quienes se acercaron más a la tecnología, experimentaron con nuevas soluciones que no detuvieran sus actividades y aportar información al consumidor a distancia. Esta realidad en el sector cárnico no fue la excepción.

“La industria cárnica se ha revolucionado en los últimos 18 meses no solo en atributos intrínsecos del producto y en la optimización de procesos de producción, sino en la creación de puentes de comunicación hacia el cliente. Las empresas ahora trabajan omnicanal y los clientes, tienen más opciones de proveeduría. Por eso mismo, estamos desarrollando estos canales de comunicación en donde podamos apoyar a la mejor decisión de compra del consumidor”, expresó Gerardo Rodríguez, director de U.S. Meat Export Federation México, Centroamérica y República Dominicana.

Es por ello que en U.S. Meat se busca impulsar a la industria y a sus colaboradores con plataformas tecnológicas de vanguardia que brinden información acerca de la carne roja, misma que llegará a sus consumidores finales, quienes, en esta pandemia, se volvieron audiencias más exigentes y ávidas de conocimiento.

“Los usuarios de hoy están preocupados sobre el origen de los productos que consumen y buscan la mayor cantidad de información antes de hacer una compra, por ello es importante brindarles los medios para acceder a la información de forma clara y concisa mediante las plataformas que más ocupan, como las redes sociales y apps”, expresó Leticia Flores, especialista en comunicación de U.S. Meat México.

### US Meat Connect

El primer esfuerzo en beneficio de la industria y el consumidor final fue la app US Meat Connect, disponible para sistemas iOS y Android. A un año de su lanzamiento, ésta cuenta con más de 22 mil usuarios activos divididos en dos secciones, la primera, Consumidor final, donde se puede ubicar dónde comprar y consumir carne roja americana de acuerdo a la región en que el usuario se encuentre; además, tiene acceso a una sección informativa donde puede aprender cuestiones básicas sobre las proteínas como la manera de descongelar el producto, recetas y tips.



En la sección de Negocio, hecha especialmente para importadores y emprendedores, se puede encontrar información técnica, recetas, un podcast, la lista de precios diaria de cortes de res y cerdo de Estados Unidos, webinars y el directorio de nuestros importadores ubicados por estado.

### Realidad Aumentada US MEAT

Con el objetivo de aportar mayor conocimiento al consumidor en el punto de venta, nace la app US Meat AR (realidad aumentada), con la cual, al escanear el logo de U.S. Meat (impreso o digital) en cualquier producto cárnico, el usuario podrá elegir la carne que sea de su interés (res o cerdo) para aprender de sus cortes, origen y los usos más comunes de cada uno, simplemente utilizando sus dedos.

“La información constituye un elemento decisivo a la hora de consumir o comprar, las personas informadas eligen más consciente e inteligentemente”, comentó Cinthia Alonso, consultor cárnico en la zona norte del país.

Y no sólo hemos llegado con tecnología al consumidor final, también la hemos aplicado para nuestros distribuidores y socios, en particular para sus capacitaciones, para las cuales desarrollamos, desde antes de la pandemia un proyecto de realidad virtual en donde la gente se pone unos lentes de VR y puede cortar una media canal de res. De esta forma, sin tener una merma de producto, se pueden practicar los cortes, al mismo tiempo que damos sugerencias de uso por cada uno. En 2020 no pudimos utilizar este proyecto como hubiéramos querido, sin embargo, aprovechando lo que ya se tenía modelado en 3D, hicimos unas capacitaciones en línea donde también se pueden practicar los cortes desde una computadora o teléfono móvil.

“Hay que estar al día, y la tecnología no es la excepción para US Meat. Somos afortunados de estar un equipo que siempre busca el “como si” de las ideas diferentes, locas y disruptivas; y gracias al trabajo de nuestros expertos y socios, ofrecemos opciones de vanguardia para que socios y clientes de la industria cárnica puedan estar al día y marcar la diferencia en sus negocios”, comenta Elena González, gerente de marketing del área Foodservice.



**Sonora  
Grill  
Prime**  
Rib Eye Prime  
Cerveza Cuicapá Valiente

@sonoragrillmty

# NEW FISHER'S HOUSE

A NEW WAY TO ENJOY & CELEBRATE



**DESCUBRE LA EXPERIENCIA** A PARTIR DEL 1 OCTUBRE 2021

PARTY TERRACE | LIVE DJ | HAPPENINGS | PREMIUM SEAFOOD  
TE SERVIMOS TRAGOS HASTA DONDE QUIERAS Y UN TRAGO MÁS

PUNTO VALLE

RÍO MISSOURI 555 SAN PEDRO G. G. – MTY / 81 1088 9197

f @ @ @ @FISHERSHOUSESANPEDRO

SPG  YUM



# Flama Fashion Drive

Tapa de Rib Eye  
Cerveza Stella Artois

@flamafashiondrive



nuevefuegos

Rib Eye

Nueve Fuegos  
Trébol Park  
Lázaro Cárdenas 2424L19  
San Pedro Garza García  
Tel. (81) 2317 4050 y 51  
[www.9fuegos.com](http://www.9fuegos.com)  
f/9fuegos  
©81 2350 9131

MTY  
SUR

ICON

4REAL

# ARLECCHINO

CUCINA SPETTACOLARE

LA MEJOR EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Cocina italiana artesanal con una amplia variedad de platillos estilo mediterráneo: pastas, lasañas, risottos, pizzas, calzone, ensaladas, cortes de carne, pescados, mariscos y postres. Nuestro concepto ofrece una experiencia espectacular con una selección especial de vinos, licores, café, bebidas refrescantes, coctelería, venta de productos gourmet y música en vivo. ¡Una aventura gastronómica de calidad para disfrutar!



Lunes, miércoles y jueves 20% de descuento en platillos con salmón participantes. Sujeto a cambio sin previo aviso.

## El Gaucho

Empanadas argentinas  
Ensalada El Gaucho  
Churrasco  
Papas a la francesa  
Cerveza Modelo Especial

@elgauchomty



FUNDIDORA

Adolfo Prieto #2108, Obrera, Monterrey N.L.  
☎ 81 8343-4034 / [www.ristorantearlecchino.com](http://www.ristorantearlecchino.com)

LAS AMÉRICAS

Juan Carlos Onetti #101-L7, Rincón del Contry, Gpe. N.L.  
☎ 81 1934-8024 y 22 / [www.arlecchino.mx](http://www.arlecchino.mx) f | @arlecchino.mx



# Holsteins Steakhouse

Rib Eye Holsteins 600  
Cerveza Stella Artois

@holsteinsmx



#ConAlmaHuasteca

Santos Degollado Sur 770 64060 Monterrey, Nuevo León, México. T. 81 1969 6621.

MTY YUM



# La Vaca Argentina

Tomahawk de un kilo  
doscientos  
Tuétanos a la parrilla  
Hogaza de pan  
Cerveza Stella Artois

[FB/vacaargentinamty](https://www.facebook.com/vacaargentinamty)

**BUTCHER'S**  
Steak Joint

#LASCOSASBIENHECHAS



**HORARIOS**  
Martes - viernes 5:00 pm a 12:00 am  
Sábado 2:00 pm a 12:00 am  
Domingo 1:00 pm a 8:00 pm

@@butcherssteakpoint  
Butcher's Steak Point

**Reservaciones**

☎ 81 8280 8102

Carretera Nacional km 249,  
Santa Rosalía Boca Palma, Santiago

APO ICON YUM



# Restaurante Santa Fe

Agujas de Rib Eye con espárragos a la parrilla  
Esquites salteados  
Salsa chile piquín-limón  
Salsa molcajetada  
Cerveza Modelo Especial

@santafe.restaurante



Santa Bárbara  
Pozole Tacos and Grill

AQUÍ **TODO** ES **GRANDE**

**SERVICIO COMEDOR, PARA LLEVAR Y A DOMICILIO**

### PLAZA LAS VILLAS

📍 Ave. Eugenio Garza Sada 6115  
Local 301-A. Col Villa las Fuentes  
Monterrey, NL. CP.64890

☎ 81 2757 0678 | 81 2557 0679

### LAS TORRES

📍 Ave. Lázaro Cárdenas 3820  
Col. Las Torres  
Monterrey, NL. CP.64930

☎ 81 8478 7809 | 81 8478 7812



PARA VER NUESTRO MENÚ  
escanea con la cámara de tu  
celular o ingresa directamente a:  
[www.santabarbaragrill.com/menu](http://www.santabarbaragrill.com/menu)

¡Síguenos! @santabarbaragrillmx



# Mata de Chile

Rib Eye C.A.B. Angus  
Papas fritas con  
parmesano y aderezo de  
estragón  
Frijoles con veneno  
Queso Flameado Don Beto  
Cerveza Bocanegra

@matadechile

PRÓXIMAMENTE  
3ra Sucursal en Monterrey  
" Plaza Citadel "



SUC. VALLE Calzada del valle 400, San Pedro Garza Garcia 81-83350206  
SUC. GARZA SADA Av. Garza Sada 3515, Monterrey 81-12343313



# La Ramonsita

Guacamole con chicharrón  
Filete en salsa Ahumada  
Porterhouse con sal del Himalaya  
Cerveza Bocanegra

@laramonsita



# Mr. Johnny

Social food



MENU



SERVICIO A DOMICILIO  
81 1469 1704



CHEESE BURGER  
SPGG  
MR.JOHNNYMTY

## Reconocen sus aportaciones a la ciencias



*Araceli Hernández Ramírez obtuvo el galardón anual que entrega la UNESCO, la Academia Mexicana de Ciencias y L'Oreal la científica adscrita a la Facultad de Ciencias Químicas de la UANL desarrolla investigación para resolver problemas ambientales.*

Por su destacada labor como investigadora desde hace un par de décadas, la doctora Araceli Hernández Ramírez recibió el Premio Mujeres en la Ciencia L'Oréal-UNESCO-AMC, 2021.

El reconocimiento lo otorgan la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), la Academia Mexicana de Ciencias (AMC) y la Fundación L'Oréal.

“Es un reconocimiento a las investigadoras consolidadas. Trabajos de muchos años, aportaciones científicas y preparación de recursos humanos”, dijo Araceli Hernández Ramírez, Investigadora de la Universidad Autónoma de Nuevo León.

Este galardón se entregó solo a dos investigadoras a nivel nacional. También lo recibió la doctora María del Carmen Clapp Jiménez del Instituto de Neurobiología de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Araceli Hernández estudió su licenciatura y doctorado en la FCQ. En 2002, concluyó su doctorado y en ese mismo año la galardonaron con el Premio a la Investigación UANL.

La doctora Araceli creó el laboratorio de Fotocatálisis y Electroquímica ambiental de su Facultad de Ciencias Químicas (FCQ). Ella se especializa en celdas electroquímicas (materiales de inserción y conductores iónicos), catálisis y en fotocatálisis heterogénea.

El área donde se ha desarrollado como investigadora la doctora Hernández Ramírez ha estado encaminada a resolver problemas ambientales, con la síntesis de catalizadores y el desarrollo de nuevos procesos para abatir la contaminación que han ido evolucionando.

“Es un gran orgullo para mí que a nivel nacional se esté reconociendo no a Araceli, sino a la calidad de la investigación científica que se hace en la Universidad. Hemos muchas mujeres investigadoras que también trabajan fuerte y lo hacen con calidad”, puntualizó.

Cerveza

# Otoño adorado

Por: Luis Héctor Valdez

Se viene la NFL, se viene el frillito, y se viene el otoño; en otras palabras, se viene la mejor época del año. Con ello, también espero que contemos con más de sólo un poco de lluvia para llenar nuestras presas y para apaciguar un poco los últimos calorones del año. Aprovechemos estas tardes como regiomontanos y prendamos nuevamente el carbón acompañados de estos cervezones.

@luishvaldezz



## Cervecería Heroica - Mutante

Cervecería Heroica de Veracruz nos trae una lager con muchísimo sabor y aroma a lúpulo. Es una explosión tropical y cítrica con impresiones a maracuyá, piña, toronja y limón. Disfruta de esta cerveza galardonada de la Copa Cervecería del Pacífico 2021 con unas brochetas de carne con su cebolla y pimienta y de pasada una salsa molcajeteadita para que amarre!

## Cervecería Wendlandt - Harry Polanco

Los clásicos son clásicos por algo. Esta cerveza múltiplemente galardonada tiene una base de malta robusta a corteza de pan que está acompañada de un generoso golpe de lúpulo con impresión tropical a mango, piña y toronja. Esta cerveza está perfecta para acompañar un corte grueso de carne junto a una cebolla caramelizada que será el puente perfecto para unir la cerveza con la cheve.

## Colab. Meta Brews Co. & Jonaz - 45 Grados

Monterrey no perdona. No es de sorprenderse que aún en otoño podamos llegar a altas temperaturas. Seguro esto llevó a Jonaz a componer el himno no oficial de la ciudad y de todo el Noreste Caliente. Inspirados en la canción, Meta Brews Co. y Jonaz te traen esta cerveza para prender el carbón, la bocina y el ambiente en la carnita asada. Tómala con arrachera o con un corte moderadamente grasoso.

## Cervecería Principia & Cervecería de Colima - Ciclos American Pale Lager

De las colaboraciones siempre salen frutos, y en este caso es ciruela. Esta colaboración nos da una cerveza compleja e interesante integrando lo mejor de dos mundos: la frescura de las lagers con la complejidad de las frutas. Disfrútala con carnes que tienen un poco más de preparación: piensa en un Roast Beef o en algún corte braseado donde la carne absorba sabores de los ingredientes del cazó.

## Cervecería Albur - Caricia

Una cerveza ligera de tomar para cuando buscas algo sencillo para relajarte y pasar un buen rato. Si se te antoja en la carne asada, puede ser un gran acompañamiento para todos los aperitivos: que el pimienta con queso, que los chilitos, etc. Además también sirve de acompañamiento para quien esté enfrente del asador, mientras se echa una que otra probadita a la carne que está asando.

# COLTON'S

Now Open!

# DRINKS, FRIENDS & SPORTS

@COLTONS\_MX

EST. 1998

@COLTONS\_MX  
DRINKS, FRIENDS & SPORTS



Plaza Real  
MONTERREY

Vino

# Baja California y Coahuila ¡presentes!

Por: Julio Grinberg

@juliogrinberg

## El Sombrero - Baja California / Valle de Guadalupe:

A la vista es granate bien cubierto, buena consistencia en capa alta. Aromas profundos, terrosos y especiados, siempre con superficie de frutos negros en compota, pipa y tabaco, cedro caramelizado. Al paladar se nota la estructura en primera plana, cacao, café, avellana tostada, fruta negra machacada, canela, entre otros, taninos musculosos. Maridaje: Rib eye envuelto en tuétano.

Precio: \$1922.

## Valle de Tintos CS - Baja California / Valle de Guadalupe:

Gran trabajo por parte de la bodega, un vino concreto, objetivo y sustancioso. Aromático, de intensidad alta, frutas rojinegras concentradas, especias con maderas, cassis, frambuesas, chocolate, paprika, vainilla y cedro tostado. Al paladar con taninos gruesos, madera suave, canela, caramelo y mentol, secundan las frutas silvestres concentradas. Maridaje: Filete de cerdo envuelto en tocino.

Precio: \$676.

## Rivero González - Coahuila / Valle de Parras:

Emblemático de Parras. De color profundo, intenso y bien pintado. Aromático, con potencia y carga de frutos negros maduros y concentrados, cuero, tabaco y pimientas molidas, eucalipto, anís y mentol. Al paladar es estructurado, opulento, de gran acidez y una presencia tánica que le da estructura y redondez. Prolongado retrogusto final. Maridaje: Chamorro braseado.

Precio: \$770.

## Cedros Fusión - Coahuila / Valle de Arteaga:

Un vino de gran vuelo. Movimiento denso al girar la copa, pintando muy bien el cristal de la misma. Aromáticamente intenso, limpio y complejo al mismo tiempo, notas resinosas, de pino, cedro, pimienta, y frutos silvestres y especias levemente ahumadas. Al paladar presenta gran forma y peso, tiene gran estructura, nervio tánico pleno. Maridaje: Discada sirloin y pierna de cerdo.

Precio: \$725.

## Tinto Mexicano - Baja California/Valle de Guadalupe:

Bonito vino con máxima predominancia de CS y leve paso de barrica durante 6 meses, se trata de un tinto suave, flexible con mucha fruta, aromas maduros con toques de adecuada evolución, fruta roja en compota, y chutney de ciruelas negras, sutiles aportes de flor de Jamaica y chiles secos. Vivaz al paladar, taninos nobles, hierbas secas y tabaco oscuro. Maridaje: Costillitas de res al tajín.

Precio: \$258.



# VINOTECA®

## EL PODER DE ITALIA



DESCUBRE LOS MEJORES SUPERTOSCANOS SOLO EN VINOTECA.

VINOTECA MTY | T. (81) 8173 5000

CALZADA DUENDES | ROBERTO G. SADA | PLAZA FIESTA SAN AGUSTÍN  
EUGENIO G. SADA | CUMBRES LEONES | GÓMEZ MORÍN 404 | ANÁHUAC  
CUMBRES ELITE | VILLA MONTAÑA | SIERRA AZUL | VALLE ALTO | COLORINES  
SAN JERÓNIMO | GARZA LAGÜERA | PLAZA OMNIA | HUMBERTO LOBO

Encuentra tus productos favoritos aquí

[/vinoteca.mexico](#) [@vinoteca\\_mexico](#) [vinoteca.com](#)



Marca Registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV. Imágenes meramente ilustrativas. \*EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD. EVITA EL EXCESO.

# Helados para asados x @elmixologo

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

## **PALOMA 3.0**

Tequila El Águila Blanco  
FELIX Schorle Maracuyá Veracruz  
Toronja Cristalizada x ROSETTA  
McCormick® Gourmet Organic Rosemary  
Helado de Albahaca con Mango y Crumble de Avena x BOLA

## **BONNE PORTO**

Taylor's Select Reserve Port  
Fentiman's Premium Indian Tonic Water  
Mermelada de Higo x Bonne Maman  
McCormick® Gourmet Organic Turkish Bay Leaves  
Helado de Queso Chiapaneco con Peras Confitadas x BOLA

## **NUBE 60**

Licor TUBI 60  
BONAFONT Juizzy Tamarindo  
ROCAMINA Naranja-Mandarina  
McCormick® Sal con Chile y Limón  
Helado de Kombucha RGB de Jamaica y Jengibre x BOLA

Salut,  
@elmixologo



# Alchemy Coffee Lab recomienda

Por: Abraham Barrientos

@alchemycoffeelab

## **Coffee Caramel Frappé:**

Delicioso frappé a base de leche, preparado con nuestro espresso de Zongolica Veracruz recién extraído, la leche de tu elección y un shot de caramelo.

## **Filtrado de Cristal:**

Método de filtración. Usando nuestro café de Guerrero y Nayarit, reconocido como uno de los 30 mejores en la selección de Premio Sabor 2021, logramos obtener una extracción limpia con un cuerpo dulce, afrutado y ligero.

## **Cotton Candy Helado:**

Esta bebida te trasladará a tu infancia con su sabor a algodón de azúcar (sí, ese sabor inolvidable de cuando ibas a la kermés y todo era felicidad), por eso es de nuestras favoritas.



73

LITOGRAFICA

Chef  
Líder de restaurante  
Foodie

**Perfiles**

Chef

# Dulce Hidalgo y Kristel Hidalgoz

**¿Cuál es su ciudad de origen?**

Tapachula, Chiapas.

**¿Cuál es el concepto de su restaurante?**

Café de especialidad y brunch.

**¿Cuál es el platillo y/o bebida del menú que más les gusta de su restaurante?**

Dulce: Romero Latte / Kristel: Espresso Chac y Chilaquiles Chac.

**¿Qué es lo que más disfrutan los clientes de su restaurante?**

Dulce: Los sabores de nuestras bebidas y alimentos, y además el ambiente que Café Chac ofrece / Kristel: El café, los alimentos, el ambiente y la comodidad del lugar, sin lugar a dudas.

**¿Cuál ha sido su mayor satisfacción como líderes de su negocio?**

Dulce: Ver a nuestros clientes que les encanta el concepto del café y nuestros sabores / Kristel: Brindar sabores de excelente calidad al cliente.

**¿Qué consejo dan a quienes están por emprender un negocio gastronómico?**

Dulce: Que disfruten de su proyecto y tengan claro lo que desean brindar al cliente, pero sobre todo, que sean persistentes. Kristel: Que disfruten de su emprendimiento y traten sus proyectos como si fueran sus hijos.

@chaccate



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



#SOMOS UNI

TRABAJAR · TRANSFORMAR · TRASCENDER

Chef

# Edna Alanís

**¿Cuál es tu ciudad de origen?**  
Nací en Monterrey, N.L.

**¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?**  
En el 2000 decidí tener un año sabático en mi vida y me metí a estudiar francés, viajar un poco y estudiar cocina de forma amateur, ¡¡¡me encantó!!!

**¿Cuál es tu ingrediente insignia?**  
La sal, la sal es como el sol, todo gira alrededor de ella.

**¿Qué platillo es el que más disfrutas hacer?**  
Muchos jajaja, cabrito en salsa, el pastel de cumple que nos hacía mi mamá, huevos motuleños, paella, en fin...

**¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?**  
Desarrollar la plataforma de streaming gastronómico de mayor calidad en México, [www.gastrobureau.tv](http://www.gastrobureau.tv)

**¿Hay algo que te falte hacer, profesionalmente?**  
Que GastroBureau.TV se convierta en una OTT.

**Como líder de un negocio gastronómico, ¿qué consejo das a quienes están por emprender en esa área?**  
Que GastroBureau.TV se convierta en una OTT.

@gastrobureau



Chef

# Francesco Saggio



**¿Cuál es tu ciudad de origen?**  
Siracusa, Sicilia, Italia.

**¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?**  
Por mi mamá, tenía restaurantes y con ella me enamoré de la cocina.

**¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?**  
Marisco.

**¿Qué platillo es el que más disfrutas hacer?**  
Lo que mis clientes pidan, me gusta cuando ellos me piden un plato especial y me gusta hacerlo bien.

**¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?**  
Tener un restaurante propio.

**¿Hay algo que te falte hacer, profesionalmente?**  
Muchas cosas, tal vez en el futuro, adentrarme en el mar y pescar.

**Como líder de un negocio gastronómico, ¿qué consejo das a quienes están por emprender en esa área?**

Éste es un trabajo que implica mucho tiempo y también mucho amor, tienes que amarlo, porque si no lo haces así, no se dan las cosas.

@francescosrest

# REDES-CUBRE EL ARTE DE LA COCINA



Galerie Des  
*Sens*  
CUISINE D'ART



By Chef:  
John Bertrand

Disfruta de una de las mejores cocinas en Riviera Maya donde, nuestro Chef John Bertrand estimulará todos tus sentidos, brindándote una experiencia sensorial gastronómica.

Un espacio íntimo y relajado, inspirado en el Museo Louvre (Francia) donde la creatividad y la inspiración cobran vida en las manos de nuestro reconocido Chef, los comensales experimentarán técnicas vanguardistas y ancestrales, así como una mezcla de ingredientes y texturas, dando como resultado una cocina muy personal y decididamente contemporánea, creando un menú de degustación con un selecto y exquisito maridaje para cada pieza a degustar.



OPERATED BY:  
**Arriva**  
Hospitality Group

A MEMBER OF  
**LH**  
THE LEADING HOTELS OF THE WORLD\*

Sensitive Experience Resorts

RESERVACIONES E INFORMES:  
52 (998) 868 5460 ext. 3408 (Concierge), [www.sensiraresorts.com](http://www.sensiraresorts.com)

  
**SENSIRA**  
RESORT & SPA . RIVIERA MAYA



GalerieDesSens

@rafamarcado/photos

Líder de restaurante

# Chantal Tamez

**¿Cuál es tu ciudad de origen?**  
Monterrey, N.L.

**¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?**  
Cuando tenía 21 años me pidieron preparar comida para 40 personas y no sabía ni hervir agua, ahí empezó todo.

**¿Cuál es tu ingrediente insignia?**  
El chile habanero.

**¿Qué platillo es el que más disfrutas hacer?**  
Enchiladas y pambazos.

**¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?**  
La Morita.

**¿Hay algo que te falte hacer, profesionalmente?**  
¡Mucho! Aprender otros tipos de cocina y dar a conocer La Morita a nivel nacional.

**Como líder de un negocio gastronómico, ¿qué consejo das a quienes están por emprender en esa área?**  
Mucha perseverancia, ser persistente y nunca perder la fe.

@moritamez

@\_la.morita

Foodie

# Octavio García

**¿Cuál es tu ciudad de origen?**  
Soy de Mérida, Yucatán.

**¿A qué te dedicas cuando no eres foodie?**  
Cuando no soy foodie, me dedico a manejar redes sociales para marcas. Al igual que a la creación de contenido. También soy estudiante.

**¿Cuál es el platillo o comida que podrías comer toda tu vida?**  
Me gustan mucho los chilaquiles y el salmón. Podría desayunar todos los días chilaquiles verdes.

**¿Cuál es el platillo que jamás probarías?**  
Pruebo de todo, aunque no probaría algún platillo que tenga algún ingrediente o tipo de carne que esté fuera de lo normal.

**¿Cuál es el último restaurante en NL que más te sorprendió positivamente? ¿Por qué?**  
La Torrada. Siempre están creando diferentes platillos, ofreciendo variedad en su menú.

@octaviogarciaba

Foodie

# Eduardo Cepeda

¿Cuál es tu ciudad de origen?  
Guadalupe, Nuevo León.

¿A qué te dedicas cuando no eres foodie?  
Soy Licenciado en Derecho y estoy trabajando en una novela actualmente.

¿Cuál es el platillo o comida que podrías comer toda tu vida?  
Una buena burger o comida japonesa, especialmente nigiris o sashimi.

¿Cuál es el platillo que jamás probarías?  
Desde que empecé la guía le he estado entrando a todo, aunque evito la cebolla y el repollo en la medida de lo posible.

¿Cuál es el último restaurante en NL que más te sorprendió positivamente? ¿Por qué?  
Hotsie, en Centrito. Su historia es toda una inspiración, sin mencionar que esa comida es incomparable.

@laguiamty

@todosmedicenalalo

NEBULIZACIÓN EN FRÍO

SANITIZADO COMPLETO

PULIDO DE PISO

TAPETES Y ALFOMBRAS

LAVADO DE COMEDORES

PERSONAL DE LIMPIEZA

PREGUNTA  
POR NUESTRAS  
PROMOCIONES  
AL CONTRATAR  
PAQUETE

SANITIZACIÓN  
CON NEBULIZACIÓN EN FRÍO  
PRODUCTOS CERTIFICADOS POR LA EPA

POR UNA  
*Oficina*  
BRILLANTE..

LIMPIEZA A PROFUNDIDAD  
RESTAURANTES • NEGOCIOS • OFICINAS

ventas@limpiezatotal.com.mx

LIMPIEZATOTALOFICIAL

www.limpiezatotal.com.mx

81 1790.8287 Y 81 1277.4690





# LA TORRADA

LEÑA HORNO CAVA



**24K GOLDEN TOMAHAWK**

LÁZARO CÁRDENAS 2500 SPGG RSVP - 81 8262 · 7150  81 8259 · 9853  OpenTable

[WWW.LATORRADA.MX](http://WWW.LATORRADA.MX)



Siempre  
hay  
más  
por  
...



compartir

