

R RESIDENTE

@didifoodmx

@57mares.sf

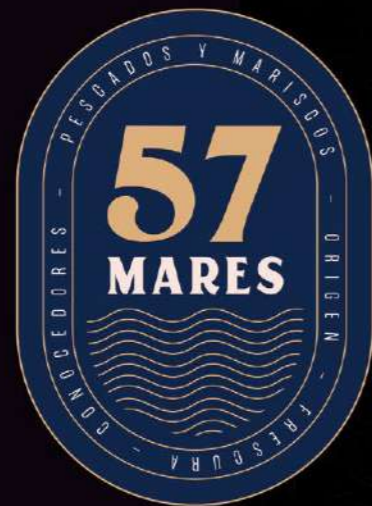
residente.mx
#foodculturemty

Especial
Gastronomía
japonesa y más.
¡Todo a domicilio!

57 Mares:
Delicias orientales
DiDi Food: Juntos
saldremos adelante



Del mejor
origen
a tu cocina



Una marca de **Sigma**
foodservice

sigmafoodservice.com



/SigmaFoodservice



/57mares.sf

Sigma
foodservice





Portada

DIRECCIÓN CREATIVA
marcomaschuy
@marcomaschuy
PRODUCCIÓN
Yuliana Sánchez
FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa @marcoreynosa
MAKEUP ARTIST
Contour Salón de Belleza
TALENTO EN PORTADA
Lorenia Canavati
Marco Guerrero

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López
DIRECTOR EDITORIAL
Israel Alborno

GERENTE COMERCIAL
Carlos Rodríguez Walle
CONSULTORÍA COMERCIAL
Eduardo Pinto
Fernanda Gómez
Rubi Cazares
Victoria Olvera
Susana Silva
Jorge Barba
Manuel Trejo

RELACIONES PÚBLICAS
Rocío Gómez

JEFA DE REDACCIÓN
Atziri Espinosa
COORDINACIÓN DIGITAL
Yoyce Gutiérrez
FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE
Mikel Rendón
CONCEPTO CREATIVO
Gerardo Ortiz
DISEÑO
Cinthia Benítez
Fedro Ceballos
WEB MASTER
Manuel Martínez

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García
RECURSOS HUMANOS
Paulina Aguirre
ADMINISTRACIÓN
Yamileth Bucio
DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
Antonio Rodríguez

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 5, No. 57, ABRIL 2020) 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 Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2017.

Contenido

11 #foodculturemty
Novedades, Desayunos, De moda, Munch, Valor por tu dinero, Snack, Producto local, Ingredientes, Zona, The dream meal.

46 En portada
Especial: Gastronomía japonesa y más. ¡Todo a domicilio!

71 Bebidas
Café, vino, cerveza, té, mixología

81 Perfiles
Ícono



¡LLEVAMOS TODO EL SABOR Y EL TOQUE DE NUEVE FUEGOS A TU CASA!

PREMIO AL MÉRITO
RESTAURANTERO



Nueve Fuegos
Trébol Park
Lázaro Cárdenas 2424 L19
San Pedro Garza García
Tel. (81) 2317 4050 y 51
www.9fuegos.com
f/9fuegos

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



After hours



San Nicolás



Favorito



Vale lo que cuesta



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Zona culinaria



Más de 500 restaurantes a domicilio o pick-up del 4 al 30 de abril

No salgas a pedir a domicilio!

Consulta los restaurantes participantes en www.residente.mx/canirac.



AFIRME
El Banco de Hoy

11

APOYARTE ESTÁ EN NUESTRAS MANOS

Hay momentos para todo, y **Hoy** es momento de apoyarnos, de darnos la mano y salir adelante de esta situación. Por eso, Afirme Negocios quiere apoyarte a ti empresario para que no dejes de ver crecer tu negocio.

Te invitamos a que nos **compartas vía inbox** en nuestra página de **Facebook Afirme**, un **video de máximo 1 minuto** con los siguientes puntos:

- Nombre de tu Restaurante.
- Cuáles son tus productos principales?
- Por cuáles plataformas distribuyes tus productos?
- Promociones especiales disponibles al público.

No olvides:

- Tomar el celular de forma vertical.
- Hablar fuerte y claro.
- No salir a contra luz.

En Afirme Negocios sabemos
que **HOY** somos más fuertes.

Ante los retos,
HOY estamos juntos.

Novedades
Desayunos
De moda
Munch
Precio
Snack
Producto local
Ingredientes
Zona

#foodculturemtty



NEW

Novedades

On.Bun

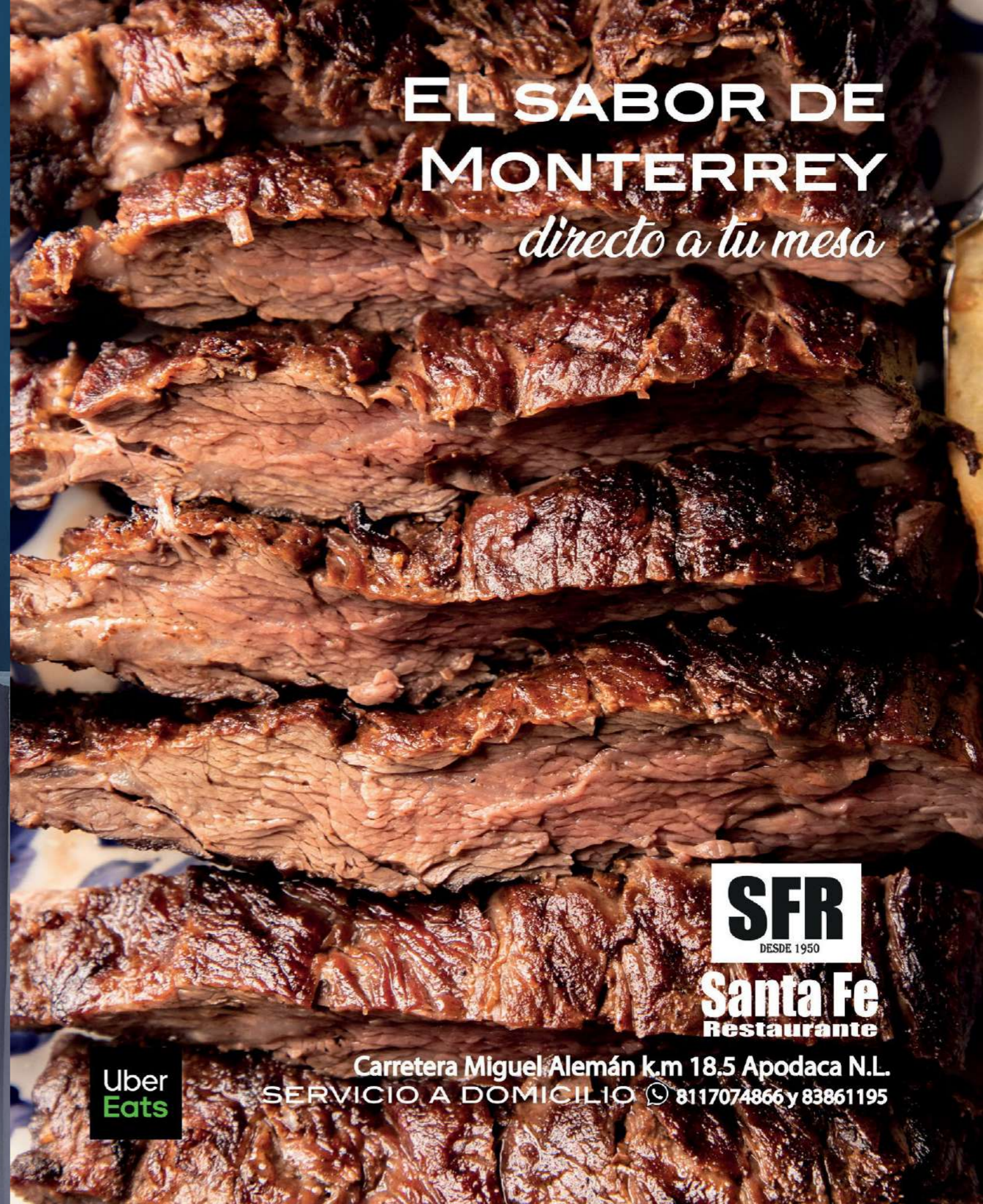
Carlos Torres y Alejandro Irondo

Hamburguesas basadas en plantas, boneless de coliflor y papas a la francesa son los protagonistas del menú de este restaurante vegetariano especializado en comfort food. Su fin es demostrar que lo saludable, eco-friendly y delicioso van de la mano.

@onbun.mx

EL SABOR DE MONTERREY

directo a tu mesa



SFR
DESDE 1950

Santa Fe
Restaurante

Carretera Miguel Alemán k.m 18.5 Apodaca N.L.
SERVICIO A DOMICILIO ☎ 8117074866 y 83861195

Uber
Eats



NEW

Novedades

Toro Rosa

Gerardo Álvarez

Busca reunir la sazón y el ambiente de los tradicionales puestos de tacos en un solo espacio. Sus taquitos rojos con adobo, pasados primero a la plancha y terminados a las brasas, son los favoritos. Además, los sirven con consomé de menudo para que los clientes los 'chopeen'.

@tororosamx

EL SABOR DE LAS ALITAS A LA PUERTA DE TU CASA



Uber Eats



SinDelantal



PIDIENDO POR:



Aplican restricciones.



De moda

Noreste Grill

Su espíritu es el de replicar la experiencia de una típica carne asada nortea que se organiza entre familias o amigos, con los ingredientes, sabores y detalles distintivos que tanto nos gustan en esta región.

@norestegrill

Matriz
Hidalgo #123
Colonia Centro
Monterrey, N.L.



La Puntada

Paseo Almenares
Av. Sendero Divisorio
#200 2do piso
Colonia Anáhuac Sendero
San Nicolás.



Haz tus pedidos
al tel: 81 8340 6985
ext 103

Contamos con servicio a domicilio

Guisos y guarniciones empacados al vacío

Asado de puerco • Deshebrada • Picadillo • Chorizo • Tinga de pollo
Chicharrón en salsa verde • Papa con chorizo • Rajas con queso
Arroz • Frijoles refritos • Puré de papa • Nopales
Salsa Martajada • Salsa Verde

Síguenos:   



www.lapuntada.com.mx



Desayunos

Mon Paris

Passy
Croque Madame
Benedictines

@monparismx

UBER
eats



DiDi



¡No Salgas de Casa, Llámanos, Ordena, Recoge o Pide a Domicilio y Disfruta de Nuestros Platos!

• SUCURSALES •

- Valle • Cumbres • Micrópolis • Tec Centrales • Carretera Nacional
- Centro • Hospital San José • Horarios: 7:00 am a 4:00 pm  SeñorLatino

www.senorlatino.com



MUNCH

Munch

Las Aliadas

Aliadas
Papas bañadas con salsa Aliada y queso
Muslos con papas

@lasaliadas

**LLAMA, RECOGE O
PIDE A DOMICILIO**

@MRBROWNMXICO @MRBROWNTY

Mr. Brown

Muchísimo
**MUCHO
RICO**



SAN JERÓNIMO

Plaza Platino, Av. Anillo Peñitero
1300, Colinas de San Jerónimo,
64024 Monterrey, N.L.

T. 8335 3383 / 2141 1097

CUMBRES

Av. Hacienda de Peñuelas 8581,
Cumbres Las Palmas Residencial,
64088 Monterrey, N.L.

T. 1306 5411

LINDA VISTA

Av. Miguel Alemán 911,
América, Valles de Linda
Vista, 67130 Guadalupe, N.L.

T. 2556 0409

GARZA SADA

Plaza 1092 Local 9, Av. Eugenio
García Sada 1092, Col. Roma,
64700 Monterrey, N.L.

T. 1234 0450

SAN NICOLÁS

Plaza La Joya, Av. Manuel L. Barragán
550, Residencial Anahuac Nte.,
66457 San Nicolás de los Garza, N.L.

T. 2315 0533

MR. BROWN®

O PIDE POR PLATAFORMAS DIGITALES





Valor por tu dinero

La Toscana

- Ensalada Valentina \$163
- Pizza ibérica \$247
- Rib eye \$410
- Hongo asado relleno de camarón \$198
- Bebidas:
- Gin frutos rojos \$110
- Azul toscana \$120
- Mezcal ahumado \$110

@latoscanamonterrey



Disfruta las delicias del mar a domicilio



Salmón



Ensalada de atún

ENCUÉTRANOS COMO:
"LA MÉJICO"




(81) 8356-7003
(81) 8356-7004

www.lamejico.com Tels. (81) 8356-7003 / (81) 8356-7004  /lamejicomty
Plaza Tanarah: Avenida José Vasconcelos 345, Santa Engracia, 66267 San Pedro Garza Garcia, N.L.



Valor por tu dinero

La Casa de la Abuela

Asado de puerco \$110
Chile relleno \$110
Tampiqueña \$140

@casa_abuela

Lunes a viernes
de 7:30 am a 6:00 pm
Sábado y domingo
de 7:30 am a 7:30 pm



Pide a domicilio 24514311 | 8115045780

ó ¡Llama y recógelo!

(entregas a domicilio solo área de Santiago)





Valor por tu dinero

Toro Fire

Spiky Bonless \$129

@eltorofirecontry



Orden de
taquitos con
frijoles charros
desde
85
PESOS

Instagram Facebook HUAJUCOGRILL

Rappi Uber eats DiDi Food SinDelantal

VALLE

Av. Alfonso Reyes #400 L-17
Fracc. Rincón del Valle
San Pedro, N.L.
☎ 8336-5670 | 📍 81-2759-7560
Servicio a domicilio

LA RIOJA

Carretera Nacional #5000 L-C213
Fracc. La Rioja Plaza Paseo la Rioja
Monterrey, N.L.
☎ 1246-2322 y 24 | 📍 81-2759-4000
Servicio a domicilio



Manejamos terminal al pedir con nuestro servicio a domicilio, ¡solicítala!



¡Tenemos descuentos con Shopnet recogiendo en sucursal!



Producto local

La Maizería

Su proyecto gastronómico surge hace cinco años con el fin de compartir y celebrar la tradición norestense del pan de elote dentro y fuera de Nuevo León. Sus productos son elaborados con maíz natural, recién cortado, proviniendo éste de distintas regiones del país.

@lamaizeriamx



*De nuestra cocina
a tu mesa...*



Filete del Rey



*Salmón en Salsa
de los Cabos*

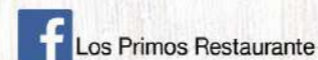
...servicio a domicilio ó

Para Llevar

MONTERREY

Pablo A. de la Garza #3000
Col. Moderna, Monterrey, N.L.,
a dos cuadras de Ruiz Cortines.
Horario de 11 am a 8 pm.
Todos los días

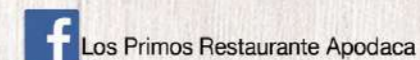
TEL: 81 8351-0808 y 81 8351-9999



APODACA

Mariano Escobedo 604-D entre
Aldama y Blvd. Carlos Salinas,
Centro de Apodaca, N.L.
Horario de 11 am a 8 pm
Todos los días

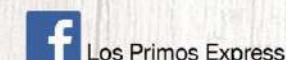
TEL: 81 8386-2816 y 81 8386-9245



ESCOBEDO

Av. Gral. Mariano Escobedo
#340 Col. Las Hadas
Escobedo, N.L.
Horario de 11 am a 8 pm.
Todos los días

TEL: 81 1405-0729





YUM

Snack

Bonaroma

Pay de nuez

Galleta Bonaroma

@bonaroma.monterrey

Cocinando
el futuro

Más de 500 restaurantes
a domicilio o pick-up del 4 al 30 de abril

No salgas ¡pide a domicilio!

Consulta los restaurantes participantes en www.residente.mx/canirac.
Turismo de Nuevo León y Canirac te invitan





YUM

Ingredientes

Clamato de calle

Los Salados

- | | | |
|--|--------------------------|-----------------------|
| Botana (golos, cacahuete japonés, conchitas) | Caldo de marisco | Chilito en polvo |
| Tarugo | Jugo de limón | Brocheta de camarones |
| Lemon pepper | Salsa picante de la casa | Apio escarchado |
| Chamoy | Clamato | Rodajas de pepino |
| | Salsas negras (petróleo) | Rodajas de limón |

@lossaladosmty

¡50 años son un buen principio!

JOKER®



A Domicilio
Pick Up o *Rappi*

Centrito Valle
8335-5030

Av. Morelos
8342-2127

Plaza Brisas
8349-5400

ZONE

Av. José Vasconcelos

Plaza 02

Sabores y texturas. Vanguardia y tradición. Toda ciudad cosmopolita por lo general debe tener activo al menos un bar speakeasy y Monterrey no es la excepción. Además de contar con este lugar secreto, cuyo origen conceptual data de las primeras décadas del siglo XX, la oferta gastronómica de esta plaza se pasea por la comida tradicional mexicana, sabores orientales y la frescura de los productos del mar.

Foto: @the_raws



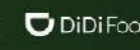
Más de 500 restaurantes
a domicilio o pick-up del 4 al 30 de abril

No salgas y pide a domicilio!

Consulta los restaurantes participantes
en www.residente.mx/canirac.



ALICIA
VILLARREAL



SOLO OFERTAS





37

EL SABOR DE ARGENTINA

TODOEMPANADAS.COM.MX



TODOEMPANADAS



TODOEMPANADASOFICIAL

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

The Dream Meal



[#foodculturemy](#)

Beef Laab

Thai Thai

Éste es un platillo tradicional tailandés que consiste en carne de res marinada en salsa cítrica con menta y cilantro. Se disfruta acompañado con un delicioso arroz jazmín. Una magnífica manera de iniciar nuestro menú soñado.



[#foodculturemty](#)

Salmón al ajillo

El Traspatio, Restaurante Terrazas

Sigamos con un salmón al ajillo, que se distingue por su consistencia suave y por su gran sabor, el cual se acentúa con la fusión de rábanos, espárragos y hongos. Consumirlo, además, es sano, pues sus grasas omega-3 son benéficas para el cerebro, corazón y articulaciones.



[#foodculturenty](#)

Pesto de pistacho con mortadella

Forno.1

Rematemos con una pizza blanca de balance delicado. Lleva mortadella di modena sobre una base de mozzarella fiore di latte, espolvoreada con pistacho tostado a granel. Se le agrega también pesto de pistacho hecho en casa, queso ricotta aireado y un toque de parmiggiano regiano añejo.



[#foodculturenty](#)

Petit trufa de chocolate

Pastelerías Panyolí

Pastelito gourmet hecho de queso crema con chocolate amargo horneado, decorado con chocolate ganache y frambuesa. Perfecto para el gran cierre.



@didifoodmx

En portada



DiDi Food reúne voluntades para salir todos adelante

Enfrentamos una situación sin precedentes que nos reta más que nunca a olvidarnos del individualismo y a priorizar el bienestar de nuestra comunidad.

Ante la adversidad que representa el coronavirus (COVID-19), la mejor manera de hacerle frente es aquella que nos invita a permanecer solidarios, empáticos y unidos a la distancia.

Es por ello que DiDi Food, una de las aplicaciones móviles de entrega de comida a domicilio más importantes del país y del mundo, se ha propuesto convertirse en un apoyo para la comunidad. En ese sentido, durante la presente contingencia, esta plataforma se ha mantenido en constante comunicación con socios restauranteros, socios repartidores y usuarios para conocer sus preocupaciones.

En respuesta a tal ejercicio, los estrategas de dicha aplicación han implementado una serie de acciones, que, en primera instancia, contribuyen a proteger la salud de todos, al disminuir las posibilidades de contagio, como la difusión de información, guías y kits de higiene entre los involucrados en su cadena de valor. Y en segunda instancia, también han desarrollado medidas que les permiten aminorar el impacto económico que esta coyuntura pueda tener para los mismos.

Nuevos menús de apoyo para pequeños y medianos empresarios

Desde el inicio de la cuarentena, DiDi Food ha identificado un significativo interés por parte de los usuarios de la app en ayudar a quienes les llevan su comida favorita hasta sus casas, ya que las propinas a socios

repartidores se han incrementado en un 140 por ciento.

Asimismo, la plataforma también ha visto que sus socios restauranteros se han enfocado en ofrecer descuentos y promociones a quienes utilizan la aplicación, para que así sus clientes no tengan que salir de casa y continúen disfrutando de sus alimentos predilectos.

Consciente de esta intención de apoyo tanto del lado de los usuarios como de los restaurantes, la empresa de Delivery con presencia en Monterrey, Guadalajara y Ciudad de México, hizo converger dicha buena voluntad, aportando un grano de arena extra.

Tal aporte consiste en la integración de un nuevo platillo en el menú de los pequeños y medianos restaurantes disponibles en la plataforma, con el cual los usuarios pueden agregar una propina voluntaria desde \$25 hasta \$55, la cual recibe el establecimiento en su totalidad. Aunado a esto, los usuarios también pueden disfrutar de promociones conjuntas entre DiDi Food y restaurantes locales, al igual que con otras organizaciones como Residente, Canirac y Turismo del Estado de Nuevo León.

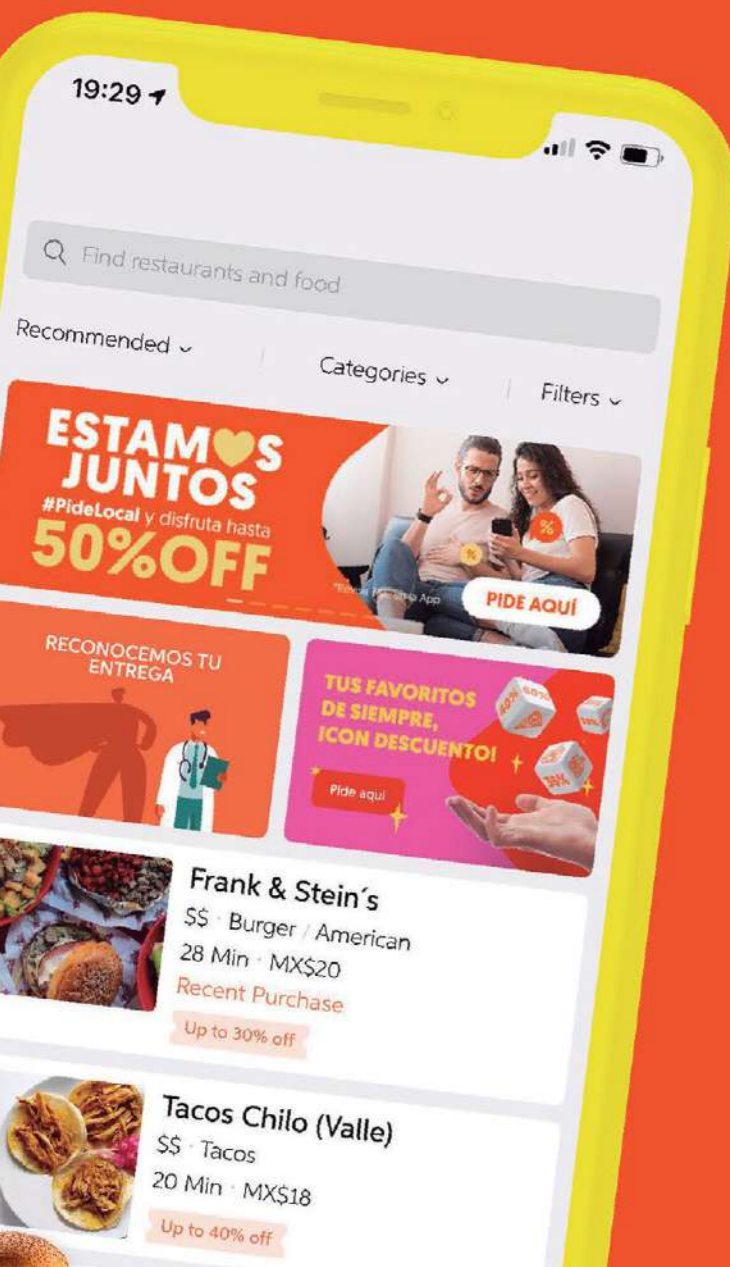
De este modo, la plataforma demuestra creer firmemente en que estamos juntos en esta situación, en que es momento de redescubrir los platillos maravillosos que la gastronomía local tiene para ofrecernos, ahora desde nuestras casas, pero apoyando al mismo tiempo a los restaurantes de nuestra comunidad.

A ustedes que se quedan en casa, Residente y DiDi Food los invitamos a ser parte de esta iniciativa y a aprovechar todas las opciones que existen en la plataforma para su disfrute y el de sus seres queridos.



ESTAMOS JUNTOS

#AbiertosParaEntregas



Es momento de redescubrir todas las deliciosas opciones que tiene la ciudad para disfrutar desde casa y así, sumar esfuerzos para mantener activa la economía gastronómica de Monterrey.

¡JUNTOS SEGUIMOS SUMANDO ESFUERZOS!

♥ **Más de 800 restaurantes con hasta 50% de descuento***. DiDi Food duplicó las promociones ofrecidas por los restaurantes.

♥ **Envíos gratis:** Obtén 10 envíos gratis con el código **ESTAMOSJUNTOS***.

♥ **Propina de apoyo:** Da una propina de apoyo al restaurante agregando el platillo **PROPINA DE APOYO**.

*Promociones válidas hasta el 31 de mayo de 2020.

**Promociones válidas hasta el 30 de abril de 2020.



Redescubre Monterrey desde casa:



To Sushi
Hasta 45% de descuento



Piero
Hasta 40% de descuento



Munchie's Lab
Hasta 30% de descuento



Houdini's Burgers
Hasta 45% de descuento



Kin Kitchen
Hasta 20% de descuento



Shi Lin
Hasta 40% de descuento



Check Point Pizza
Hasta 45% de descuento



JJ The Chicken House
Hasta 40% de descuento



Frutas Locas Snack
Hasta 20% de descuento



Las Matonas Burgers
Hasta 40% de descuento

#QuédateEnCasa

Ahora también te llevamos artículos de conveniencia a tu casa. Descubre algunos de estos nuevos servicios:



#PIDELOCAL

Disfruta estos descuentos en los restaurantes participantes de la campaña Cocinando el Futuro**.

NUEVOS USUARIOS

Código: **CocinandoElFuturo**
Recibe \$60mxn en tu primer pedido y \$50mxn en el segundo

USUARIOS EXISTENTES

Código: **CocinandoElFuturo10**
Recibe 5 cupones de 10% OFF



@57mares.sf

En portada



Delicias orientales con los mejores productos: los de 57 Mares

Las propuestas gastronómicas de distintas cocinas orientales en Monterrey y su zona metropolitana han crecido de manera significativa en las últimas dos décadas. Y es que, de existir dos o tres marcas de restaurantes especializados a principios del 2000, ahora son más de 80, de acuerdo con los últimos datos estadísticos sobre la oferta restaurantera de la región recopilados por Residente.

Los establecimientos que se concentran en comida japonesa, son de los más populares dentro de dicha oferta, es por tal motivo que la presente edición la dedicamos a mostrar platillos emblemáticos de restaurantes de la capital regiomontana que sobresalen por su excelente sazón en dicho tipo de cocina.

Así, el recorrido gastronómico que estás por emprender mediante las siguientes páginas, lo protagonizan una gran variedad de sashimis, nigiris, temakis, rollos, sopas, entre muchos otros platillos, de lugares de renombre como Yama-to, Hattori Hanzo, Ume Izakaya, Ikkyu, Tenpu Sushi Ka-Poo y Sushi Kado, que en conjunto han hecho que los regiomontanos tengan acceso a la cocina nipona sin necesidad de viajar al país del solnaciente.

Frescura y calidad

Respecto a las propuestas culinarias orientales que hay a nuestro alrede-

dor, queremos hacer énfasis en que uno de sus principales distintivos es la frescura y buen sabor de los frutos del mar que emplean como insumos, elementos que son básicos en las diversas gastronomías orientales.

Dentro de tal contexto, la marca 57 Mares de Sigma Foodservice, constituye una de las mejores referencias de empresas que proveen de pescados y mariscos de gran frescura y calidad a muchos de los restaurantes especializados que existen en la zona.

Esta marca, cuyo nombre deriva del número total de mares que existen en el planeta, se ha convertido en un reflejo de la buena pesca, gracias a sus prácticas sustentables, y también en un ejemplo del conocimiento y la pasión que se tiene en México sobre los frutos del mar, al concentrarse en elegir a los mejores.

Su cultura está representada por la pasión culinaria, la confianza, el servicio al cliente y los productos seleccionados para los expertos conocedores, por tal razón, es hoy uno de los aliados más importantes de los restaurantes y hoteles preocupados por trabajar con los ingredientes de mayor excelencia.

El lema de 57 Mares es "El mejor origen y la garantía de calidad", y su propósito es continuar demostrando, con base en resultados y satisfacción de sus clientes, que en Cuaresma y el resto del año, ellos proveen pescados y mariscos de la mejor naturaleza.



@jokertortasmy

@loreniacanavati

En portada



Joker Tortas & Burgers: 50 años de tradición, con muchas historias que contar

Cincuenta años de sabor y de confianza son los que cumple Joker Tortas & Burgers en el 2020. Llegar a estas cinco décadas de vigencia ha sido una travesía de grandes satisfacciones, aunque, como en todo en la vida, ha representado también experimentar algunas circunstancias difíciles que, con base en tenacidad e inteligencia, se han resuelto de manera exitosa.

Acerca de esos puntos críticos, Lorenia Canavati, actual directora de dicha marca restaurantera, comenta que han sido dos los más importantes. El primero que padecieron se dio a mediados de la década de los 90, cuando se vieron forzados a cerrar temporalmente todas sus sucursales, luego de que una cadena de hamburguesas estadounidense los demandara por llamarse "King's Burger", que era el nombre original de Joker.

"Nos demandó cuando nosotros teníamos ya 25 años registrados en el país y nos clausuraron todos los negocios", indica Lorenia. Ante el hecho y después de un laborioso proceso legal, la marca restaurantera que fundó su abuelo, se vio en la necesidad de cambiar de nombre, quedando éste como "Joker Tortas & Burgers". ¿Por qué Joker? "porque es una baraja más alta que el Rey", agrega la empresaria.

Y su segundo punto crítico de mayor relevancia se está presentando justo en estos momentos, durante las semanas de contingencia a causa de la propagación del Covid-19, en las que la población en general ha tenido que permanecer en cuarentena para protegerse del virus,

con las respectivas consecuencias negativas que esta acción ha conllevado para todos los sectores económicos del país y del mundo, del cuales el restaurantera es uno de los más afectados.

Esta situación, expresa Lorenia, ha orillado a la Familia de Joker Tortas & Burgers a reinventarse y a actuar rápido, pues su fin es asegurar el trabajo de todos los que forman parte de ella, y, además, apoyar también a la sociedad.

Han optado, entonces, por poner a la venta en sus sucursales distintos paquetes de sus clásicos platillos, en formato de "Pick Up", tanto para el consumo de los clientes regulares como para que sean donados al personal de salud de distintos hospitales y organizaciones.

Asimismo, se han sumado a iniciativas como la de "Cocinando el futuro", que actualmente desarrollan Residente, Canirac y Secretaría de Turismo del Estado de Nuevo León, la cual fomenta el consumo a domicilio de menús de 99, 199 y 299 pesos, que ofrecen diversos restaurantes de Monterrey y su área metropolitana.

"Si pudimos lograrlo hace 25 años, tengo fe en que lo vamos a hacer también en esta ocasión; además, tengo fe en que si todos [los miembros del sector restaurantera] nos reinventamos, como en ese momento nosotros lo hicimos, lo lograrán también. Éste, entonces, es un mensaje de esperanza para todos, realmente podemos seguir adelante, solo hay que pensar qué cosas diferentes tenemos que hacer para poderlo lograr y pues, seguir, permanecer", finaliza Lorenia.



@nikkori_sushi

En portada



“Son tiempos de reinvencción y optimización de recursos”

Reinventarse y optimizar recursos, son dos acciones clave que todas las marcas restauranteras deben desarrollar en casos como el que actualmente vivimos, en el que una contingencia mundial como la desatada por el Covid-19, ha impactado negativamente en los ingresos de los negocios de comida, ante la disminución de la cantidad de clientes que asisten a sus instalaciones para realizar consumos.

Así lo considera Marco Guerrero, director de uno de los conglomerados restauranteros más importantes de México, Grupo Nikkori, el cual reúne a marcas tales como Nikkori, Oriental Grill, Oriental Wok, Reina Comfort Food, John Hams y Cotorritos.

“Todos los restauranteros tenemos que reinventarnos completamente, sin duda, esta situación va a representar un cambio muy impresionante para todos, y tenemos que mejorar y eficientar nuestros costos, gastos y ver cómo podemos ser mucho mejores”, indica Marco, quien cofundó el Grupo hace más de 26 años.

Esas son las estrategias en las que, de acuerdo con el empresario, se han concentrado las marcas que actualmente dirige, medidas con las que se busca sacar adelante a las 2 mil 500 familias que dependen

directamente de ellas, y también a las que dependen de éstas de forma indirecta, como las de sus proveedores, contratistas, entre otros.

Marco expresa que una de las medidas de reinvencción adoptadas es el énfasis en la oferta de los distintos platillos que ofrecen sus restaurantes, para su consumo a domicilio. Por ello, Grupo Nikkori forma parte de iniciativas como la de “Cocinando el futuro”, de Residente, Canirac y Secretaría de Turismo de Nuevo León, que promueven dicho tipo de compra entre los comensales neoleoneses.

Por otro lado, el director reconoce que un pequeño porcentaje de sus trabajadores a lo largo del país, si se han enviado a casa de manera temporal, mientras dura la contingencia, sin embargo, se les ha apoyado a ellos y a los que aún se encuentran activos, involucrándolos en proyectos que les generen ingresos extras. Además, iniciaron una campaña de distribución de despensas entre los mismos.

“Mi intención desde todo esto es, cómo tengo que hacerle diariamente para no parar el trabajo de toda la gente, porque necesitamos todo esto para mover el dinero, ¿no? y, obviamente, para que las familias puedan comer”, concluye Marco.

SPG

YUM



Ume Izakaya

- Chashu don
- Tori soup
- Reba
- Tsukune
- Kawa
- Teba
- Negima
- Sunagimo

@umeizakaya.mty



oriental
wok

LUNES A JUEVES
ROLLOS 2X1



f/orientalwokmx

ig/orientalwokmx

www.orientalwok.mx

Anáhuac . Concordia . Galerías Mty . Linda Vista . Paseo La Fe . Molinete . Santa Catarina . Valle Oriente
Citadina Escobedo . Cumbres . Gómez Morin . Nave 01 . Plaza Cumbres . San Agustín . Satélite

orientalwok
asia kitschen



MTY

ICON

Kadan

Sushi especial:

Piezas de sushi de
kanikama
Piezas de salmón
Piezas de camarón
Piezas de anguila
Pieza de sushi de masago

@restaurantjaponeskadan

Segunda Generación Meiji. Un grupo de chefs japoneses trajo su cocina nativa a la ciudad hace más de 30 años. Y desde ese momento, han trabajado en la transferencia de conocimientos, y know how a nuevas generaciones, que hoy son quienes han de preservar los sabores de la comida japonesa en Monterrey. El desarrollo de la industria restaurantera en la última década ha sido caldo de cultivo para generar esta efervescencia de marcas de sushi tradicional existentes en la ciudad y que, en años recientes, han ganado relevancia. Marcas como Yama-to, Tenpu, Kadan, Yamasan, Ikkyu, entre otros, comienzan a renovarse y dentro de estas organizaciones surgen nuevos chefs que se especializan en la técnica de preparación de platillos tradicionales.

SPG

MTY
SUR

ICON



 **YAMA-TO**



Yama-to

Sashimi salmón
Rollo aguacate por fuera
Sushi Boat

@yamato.mty



Chirashi Sushi

TEC
8359 0013

Valle
8356 8861

 /YamatoTec
 /YamatoValle1
 /Yamato.Mty

SPG



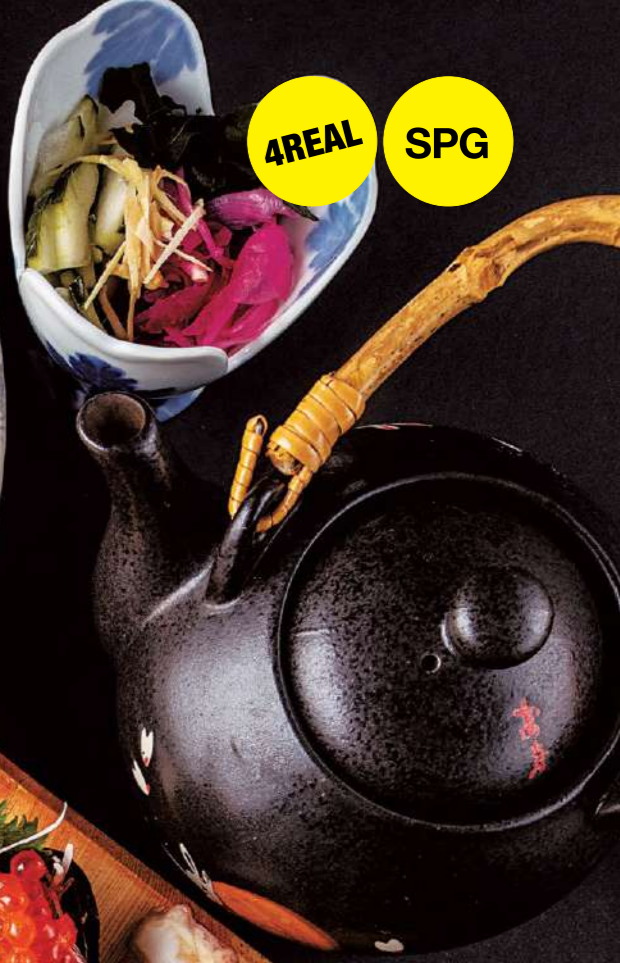
Hattori Hanzo

- Salmón
- O-toro
- Shiromi
- Atún
- Hamachi
- Ikura
- Masago
- Anguila
- Camarón
- Hamachi
- Kanikama
- Aguacate

@hattorihanzomty

AREAL

SPG



Ikkyu

- Okonomillaki
- Ikura/ hueva de salmón
- Maguro/ atún
- Hamachi/ medregal
- Sake/ salmón
- Saba/ caballa
- Tako/ pulpo
- Ebi/ camarón
- Tamago/ "tortilla de huevo"
- Tekka maki/ rollito de atún

@ikkyuvalle



GPE



The Sushi Container

Curricanes de atún
Nala Roll

@thesushicontainer

Koi No Yokan. Éste es un término japonés que no tiene un equivalente exacto en el castellano pero que podría traducirse como tener la sensación de que te vas a enamorar irremediabilmente de alguien, aun conociéndole muy poco, como si lo dictara el destino. Tal sentimiento, si bien aplica a las personas, bien pudiera extenderse a la gastronomía del país que vio nacer al Koi No Yokan. Y es que, cómo negar que la emoción de probar por primera vez ese sushi, sashimi, nigiri, ramen, del que tanto te han hablado, es similar al de “las mariposas en el estómago” que experimentas cuando vas a tener una primera cita. Por eso, en esta edición nosotros te invitamos a dejarte seducir por los platillos japoneses que, estamos seguros, te robarán el corazón.



Tenpu Sushi Ka-Poo

Sashimi Sugerencia del
Chef: atún, salmón, hamachi,
macarela

Sushi Especial: hamachi,
salmón, cherna, camarón,
calamar, hokigai, rollo de
atún (tekamaki), róbaló, atún,
medregal

@SushiKaPooTenpu



AM *Galo* PM
KITCHEN

Breakfast, lunch & dinner

Torre EMA, Vía Cordillera, Valle Poniente Tel. 1972.9696
Mar-Jue 8am - 12am Vie-Sab 8am - 2am Dom 9am - 11pm

Follow us ww.galokitchen.com



A photograph of three plates of sushi. The top left plate is white and contains six pieces of maki rolls. The middle plate is white and rectangular, featuring seven pieces of nigiri sushi including salmon, tuna, and scallop. The bottom right plate is round and textured, with three pieces of nigiri sushi: salmon, tuna, and white fish, along with a dollop of wasabi.

SPG

Sushi Kado

Kanpachi
Chu toro
Salmón canadiense
Kohada
Akami
Toro
Salmón escocés
Rockot
Tekka maki

@sushikadomx

No tenemos chiles toreados. Así dice el empresario gastronómico Checo Gutiérrez a todo aquel que tenga la intención de solicitarlos cuando visite su restaurante Sushi Kado, un lugar en donde los platillos se elaboran según los procesos de preparación tradicionales de la cocina japonesa, en la que, créanlo, los chiles toreados quedan fuera de discusión. Lejos de este dato curioso, lo que debe subrayarse es que la gastronomía nipona se distingue por los pocos ingredientes, de buena calidad, que utilizan en sus platillos, y eso es lo que se aprecia en los establecimientos de la ciudad apegados a la tradición de la comida japonesa.



71

puntou.[uanl.mx](https://puntuo.uanl.mx)

Las historias de la
Uni en un nuevo portal

Cerveza
Café
Vino
Té
Mixología

Bebidas

#SOMOSUNI
TRABAJAR · TRANSFORMAR · TRASCENDER

 **Madeleine Treviño**
De la UANL a Cartoon Network

Comida japonesa

Por: Juan Sánchez

La comida tradicional japonesa fue declarada patrimonio cultural inmaterial de la humanidad en 2013. Esta cocina es tan variada como regiones tiene el país. Washoku, como también es conocida, combina la importancia de una comida nutritiva, con el arte de un platillo impecablemente presentado. A continuación, te platicaremos nuestras recomendaciones del mes para maridar con una de nuestras gastronomías favoritas.

@latabernamx



Kirin - Kirin Light.

Todo un clásico japonés, esta lager ligera combina perfectamente con Sashimis de pescados blancos, cangrejo o calamar. Tampoco desentona con Nigiris del mismo tipo de marisco. Si a ti no te gusta el pescado crudo, te recomendamos combinarla con Tamagoyaki.



Lagerita - Pilsner.

Una lager aromática y con un poco más de toques herbales y lúpulos alemanes, es una combinación perfecta para disfrutar de un buen rollo Maki. El nori, la hoja de alga tostada que recubre a los rollos tradicionales, forma una unión casi perfecta con esos toques herbales.



Paracaidista - Belgian for the Beach.

Una saison especiada y lupulosa, seca pero de buen cuerpo. Pruébala con Tempura de verdura, pulpo, pescado o camarones. La alta carbonatación de esta cerveza limpiará tu paladar después de cada mordida, y su toque especiado realza los sabores de la salsa tentsuyu que tradicionalmente se usa para darle un toque de sabor al capeado.



Colima - Páramo.

Una American Pale Ale de perfil maltoso y cítrico. Excelente para maridar con los platos más especiados, como el Ramen de caldos corpulentos y picosos. Sus toques a cáscara de yuzu, el cítrico más usado en la cocina japonesa, combina perfecto con la pasta de chile sichuán, ajo y jengibre.



Lúdica - Descomunal.

Una cerveza de estilo California Common, que a pesar de lo que su nombre indica, es un estilo poco común. De una base con mucha malta, pero no tan seca, es el estilo perfecto para comer brochetas japonesas, conocidas como Yakitori. Sin embargo, la combinación estrella, sería con una jugosa porción de Kakuni.



Experiencias únicas en torno a una taza de café

Por: Daniel Veranderen

@kalicoffeeroasters

Iced Latte: El latte que a todos nos gusta, pero bien helado. Una capa densa de leche y hielo coronada con nuestro intenso y aromático espresso que se va hasta el final del vaso, ofreciendo un espectáculo visual increíble. Nuestro latte tiene una textura suave, sedosa y muy cremosa y el sabor del café es sutil, pero sin dejar de estar presente hasta el último sorbo.

Cinnamon Latte: Una increíble combinación de nuestro espresso, intenso y aromático, con un toque de jarabe de canela que te recordará al sabor de los tradicionales rollos de canela que tanto nos gustan.

Dirty Chai: Una densa capa de leche con un toque de jarabe de Kashmir Chai que le aporta un aroma único a la bebida. Coronado con un shot de nuestro House Blend, nuestro Dirty Chai no tiene comparación.



Ideales para la gastronomía nipona

Por: David Zambrano

@davidsommelier

Simonnet Febvre Cremant de Bourgogne Brut (Francia):

Espumoso francés, borgoñés, no le pide nada a Champagne. Ya he mencionado antes que las burbujas son su mejor aliado, fresco, vibrante, ideal para iniciar la velada con unos Nigiris.

Precio: \$449.

Louis Latour Ardeche (Francia):

Elegante como una dama, éste vino elaborado a base de Chardonnay, es delicado y sutil, perfumado, floral, con notas cítricas. Irá muy bien con huevos de pescado, camarones y pescados blancos, nada exagerado en su sabor para no romper su fina entonación.

Precio: \$299.

Prosecco Rosé Fantinel (Italia):

Uno de los vinos espumosos más populares del mundo, debido a su versatilidad. Pino Nero y Chardonnay ofrecen una acidez exquisitamente balanceada. Probémoslo con Sashimis de atún o salmón, que tienen sabores más intensos.

Precio: \$429.

Flor de Muga (España):

Un rosado fuera de serie, se fermenta en barricas y pasa cuatro meses allí dentro sobre sus lias para desarrollar aromas y sabores complejos, pero sobre todo volumen en boca. Lo elabora una de las casas más respetadas de La Rioja, Bodegas Muga. Brochetas Yakitori o Teppanyaki de camarón, pescado o pollo irían excelente.

Precio: \$699.

Montessu (Cerdeña):

Primo de uno de los vinos más icónicos de los últimos tiempos, Sassicaia (¡búsquenlo!) viene de la isla de Cerdeña, donde los suelos son volcánicos. Carignano, Syrah, Cabernet y Merlot, una mezcla potente y vigorosa con un toque mineral que brinda elegancia. Su maridaje con platos más elaborados a base de puerco o pato, te enloquecerá.

Precio: \$569.



Mixología japonesa

Por: THEA Tea House

@theateahouse

Matcha Ceremonial.

El matcha latte no puede faltar con la comida japonesa, es el complemento perfecto.

Dorothé.

Dorothée en la rocas, por sus notas frutales y cítricas, es una excelente opción para acompañar Sashimis.

Peché Mignon.

Té verde con fresa, piña, maracuyá, durazno y melón, otra increíble opción para acompañar platos japoneses.



Mixología

“Sistemas X @elmixologo”

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

MERCURIUM

Cascadas metálicas de agar cristalino fluido.
SNOW LEOPARD VODKA
Félix Schorle Agua Mineral Artesanal
Sal Piramidal de Mar
Grafito Comestible
Sirop de Mercurio Falso de @ELMIXOLOGO®

SALVIUM

Emporio aromático maridado con un bosque etéreo flotante.
WYOMING WHISKEY SMALL BATCH BOURBON
Félix Schorle de Mandarina Colima
Fruttini de Naranja Sanguina
Bitters de Lavanda-Toronja x 18.21 Bitters
Yerbaniz + Salvia
Sirop de Lavanda de @ELMIXOLOGO®

ROCA

Amalgama colorido de entes obtusos con dulzor agripicante.
TEQUILA GENERAL GOROSTIETA JOVEN
Parasol Lima Yucateca
Planchas de Azúcar Anhidrida
Bermellón de Maracuyá
Confetti Dolci x Sugarfina
Sirop Efervescente de Dextrosa de @ELMIXOLOGO®

Salut,
SR-V®



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



#SOMOS UNI

TRABAJAR · TRANSFORMAR · TRASCENDER

Opinión

Ejemplos de quienes han sabido cómo ayudar, pese a la crisis: Peruano Cevichería, Benell y Joker Tortas

Por Atziri Espinosa

En momentos críticos como los que hoy vivimos, pensar en la procuración del bienestar no solo de nosotros y de nuestros seres queridos, sino también de la comunidad entera, puede resultar una tarea difícil, sin embargo, hoy más que nunca es necesario que, en la medida de nuestras posibilidades, nos preocupemos por aportar algo a quienes nos rodean, sobre todo a los que más lo necesitan.

Y es que no debemos olvidar que muchas personas viven al día y que la contingencia ha ocasionado la pérdida de su trabajo, o bien, la reducción significativa de lo que percibían a diario, por lo tanto, ellos son los que más están padeciendo durante estas semanas de cuarentena.

Dentro del ámbito restaurantero, pese a ser uno de los sectores de actividad económica con mayor afectación a raíz de la presencia del Covid-19 en todo el mundo, existen aquellos que, conscientes de la importancia de compartir ayuda, han tenido la oportunidad y la voluntad de contribuir.

Un ejemplo de estos es El Peruano Cevichería, un establecimiento especializado en platillos de dicho país sudamericano que se ubica en el municipio de Santa Catarina. Su dueño, Juan Carlos Angulo, como muestra de agradecimiento a lo que los regiomontanos le han brindado desde que llegó a Monterrey, ha estado preparando, junto con su familia, comida para distribuir de manera gratuita a la comunidad de La Huasteca, zona donde se sitúa específicamente su local.

Para ello, durante estos días de contingencia ha estado solicitando la cooperación de todos los que puedan a través de donativos, ya sea en especie (arroz, frijoles, papa, piernas de pollo, vegetales, platos o envases

que no sean de plástico o de unicel), los cuales se dejan directamente en el restaurante, o bien, en efectivo. De esta última modalidad de apoyo, ha puesto a disposición de los voluntarios una liga para transferencias electrónicas que se puede consultar mediante su red social de Instagram: @elperuanocevichería

Otro de los establecimientos que han extendido apoyos a la comunidad, no solo a lo largo de este periodo de cuarentena, sino desde mucho antes, es Benell Fábrica de Pan & Brunch, a cargo de Chuy Elizondo, quien desde el 2018 emprende, junto con su equipo y un grupo de voluntarios, una campaña llamada “Pan para todos”.

La campaña consiste en que, todos los viernes, el equipo de Benell elabora 400 sándwiches con la ayuda de algunos voluntarios, en las instalaciones de la fábrica de pan, y los sábados, estas mismas personas con el apoyo de otros voluntarios, reparten dichos emparedados a hospitales, comunidades, casas hogar, entre otros. Y, claro, todo este proceso se hace bajo las correspondientes medidas de seguridad y salubridad que se requieren. Basta con darse una vuelta por sus redes sociales (@panbenell) para comprobarlo.

De igual forma, otro ejemplo de colaboración con la sociedad que merece resaltarse es el que realiza Joker Tortas & Burgers, actualmente liderado por la empresaria Lorenia Canavati. Aquí se está colocando a disposición de los clientes la compra de paquetes de comida para ser donados a los que se encuentran en la primera línea de batalla contra el coronavirus: el personal de salud de distintos hospitales y organizaciones.

Así como ellos, entonces, es momento de que cada uno de nosotros, desde nuestras trincheras, contribuyamos a aminorar los efectos de una pandemia en la que los más afectados son los que menos que tienen. Unámonos, pues, para apoyarlos mediante las iniciativas antes señaladas o a través de otras que ustedes conozcan, ya que, como bien sabemos, ¡solo juntos podremos salir adelante!

Opinión

Distanciados físicamente sí, emocionalmente no, estamos más unidos que nunca

Por Loren Cervantes

Hello darlings, qué les puedo decir... estamos viviendo momentos inciertos y no tenemos idea de hasta cuándo vaya a pasar esto. Lo que sí les puedo decir es que para estos tiempos extraordinarios también necesitamos tomar medidas extraordinarias. ¿A qué me refiero con esto? A que necesitamos reinventarnos y adaptarnos a nuevas formas de llevar la vida...

Hace unos meses andábamos para arriba y para abajo por todo el mundo, sin embargo todos sabemos que ese privilegio en estos tiempos se nos ha limitado. Muchos negocios están sufriendo las consecuencias de nuestro encierro. Estos negocios, por ejemplo los restaurantes, están tratando también de adaptarse y de cambiar las formas en las que operan.

La mayoría de los negocios relacionados con la gastronomía están optando por implementar el servicio a domicilio o el pick and go (uno va al establecimiento, se queda en su carro y el negocio te lleva a tu carro lo que pediste). Desde pedir el súper a domicilio hasta una comida ya preparada. Necesitamos apoyar esta nueva tendencia porque así es ahorita la vida. Tenemos que confiar en que todo está preparado y empacado con las precauciones necesarias. Y yo entiendo que, en este periodo, lo que menos queremos es gastar porque la economía no está muy bien que digamos,

sin embargo, aunque apoyes un poquito con eso verás que es suficiente. La suma de varios es mucho. Es tiempo de dar y de recibir, así es como lo tenemos que ver.

En estos tiempos no nos podemos dar por vencidos, tenemos que poner nuestras acciones en pausa un ratito y respirar. Necesitamos organizarnos y pensar nuevas formas para tener éxito en nuestra economía actual. Primero tenemos que aceptar que la manera de llevar la vida ha cambiado. El trabajo en casa, comidas a domicilio, la escuela en casa, las reuniones por Zoom, todo esto ha cambiado. Se puede seguir haciendo pero de una manera diferente.

Estábamos acostumbrados a tenerlo todo y no apreciar nada, ahora que nos han quitado muchas cosas ya abrimos los ojos. Nos hemos dado cuenta de lo que realmente importa, como: la familia, las amistades, la salud, la libertad, etc. Añoramos poder tomarnos con nuestras amistades esa copita de vino con una rica plática. También extrañamos ese abrazo cariñoso de nuestros seres queridos. Pero saben qué, yo me he dado cuenta que aunque exista esa distancia física, nos hemos acercado más emocionalmente. ¿Ustedes lo sienten así? Estamos más al tanto de nuestro ambiente que antes. Somos más empáticos y receptivos. ¡Estamos más unidos! Aunque exista una distancia social no existe una distancia emocional. Les mando un abrazo y verán que pronto las cosas van a estar más estables y tranquilas.

81

LITOGRAFICA

Ícono

Perfiles

Ícono

Sabina Bandera

“La Guerrerense”

Ciudad de origen
Huitzucó, Guerrero.

¿Cuándo inició el restaurante?
Yo empecé en 1976 en la carreta de mis suegros que ellos iniciaron en 1960, en Ensenada, Baja California.

Mayor logro de tu carrera
Mantener, permanecer y ver crecer nuestro negocio.

Tu tesoro más preciado
Mi familia, mi esposo, mis hijos y toda mi familia Guerrerense que son mis colaboradores, mis clientes, proveedores, todos los que son parte de.

Platillos mostrados
Taco de pescado
Tostada Singapur
Tostado de erizo con almeja

@laguerrerense.valle

ICON





LAS ALIADAS

EN CASA

NO TE QUEDES CON EL ANTOJO

Servicio **Pick & Go** hasta la puerta de tu carro.

Cortijo

☎ 8110230442
2315.0263

Cumbres

☎ 8134.058519
1306.5513

Molino

☎ 8110.155219
10.885.839

Universidad

☎ 8125.162938
2559.1024

Escobedo

☎ 81196.47985
2165.5003

San Pedro

☎ 8134.058517
2558.0144
ó 2558.0145

Contry

☎ 8119.647978
8103.9583
ó 1739.1491

Linda Vista

☎ 8134.058511
8379.5882

Encuentra nuestro menú en tu **App** favorita



#MEJORALIADAS #QUÉDATEENCASA



LA TORRADA

LEÑA · HORNO · CAVA



ToGo

LÁZARO CÁRDENAS 2500, SPGG

RSVP - 81 8262 · 7150

81 8259 · 9853

OpenTable



WWW.LATORRADA.MX