

@barra22mx

residente.mx
#foodculturemty

Monterrey:
Donde se reúnen las
mejores cocinas del mar

Barra 22:
Ejemplo de excelente
sazón y ambiente familiar



MONTERREY | ABR- MAY 2021



Garantía de frescura, calidad y precio

¡Lo saludable puede ser riquísimo!

Pick up & Delivery 

Una vida sana
comienza con
una sana alimentación



La Fragata Pescadería
@fragata.pescaderia
Río Orinoco 227
Centrito Valle, San Pedro
81.2325.6942
81.2318.1333
81.2318.1313





PROYECTOS

LA COCINA DE TUS SUEÑOS
A BASE DE LA NECESIDAD DE TU NEGOCIO

HACIENDO EQUIPO CON LOS MEJORES



CAFETERÍA GARY - PASTELERÍA EL NOPAL - EL PALMIJO - TALLA
D' SABOR - SHELBY STOCKADE - SPIKES - HOTELES MILENIUM - LOS GENERALES
BUCHAKAS - MINCHER HOUSE - EL CIMALITO - SANTA BARBARA - COTONRITOS - LAS ALTAS
PAN DE PAN - NOMADA - ASADOR LAS DILIGENCIAS - WOK - ORIENTAL GRILL - TORITO SINALOENSE - KELCEN
TORTAS BERNAL - SUSHI NITO - MOTELES MEXICANOS - TAQUERÍA DRINCO - GRUPO PRAFICA - YESWELL - MAVERICK - HOTEL NADITA
CERVECERÍA DUARTE - COSTEÑO - PANGEA - CHILIS - APPLEBEES - FITTUCK - MATA DE CHILE - FONDA SAN FRANCISCO - LEMON CHICKEN
PASO DEL NORTE - TREVI - IMPULSORA DE MERCADOS - LA CASA DE LA ABUELA - VITALI - CINNABON - CHURCH CHIKEN - CALIENTE - CASINO MALDÓN

ABAZTEC

EQUIPOS DE COCINA

asber BINGSH WARING Inco CRT FAVOR CATIONAL Boshuaid Pyramit WARELY VULCAN ATCO

**Nace en abril del 2010, como un sueño del Ing. Jorge Agustín Rodríguez.
Quien con esfuerzo, tenacidad y disciplina logra hacerlo realidad.**



Portada

DIRECCIÓN CREATIVA
marcomaschuy
@marcomaschuy

PRODUCCIÓN
Chuy Villarreal
Yuliana Sánchez

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa

MAKEUP ARTIST
Contour Salán de Belleza
@contour.mx

TALENTO EN PORTADA
Daniela García
Orange Marketing Model Management
@orangemarketing

Contenido

9

#foodculturemty

Novedades, Valor por tu dinero, Desayunos, De moda, Pick Up, Pa'l postre, Munch, Ingredientes, Producto local

35

En portada

Monterrey: Donde se reúnen las mejores cocinas del mar

51

Bebidas

Cerveza, Vino, Mixología

59

Perfiles

Chef, Foodie

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López

GERENTE COMERCIAL
Carlos Rodríguez Walle

VENTAS Y MARKETING
Eduardo Pinto
Viridiana González
César González
Diana Salazar
Rogelio Medina
Mauricio Hernández
Alicia Nava
Gerardo Puentes
Erick Robledo

DIRECTORA DE CONTENIDO
Atziri Espinosa

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE
Mikel Rendón
DISEÑO
Lizeth Molina
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 CULTURA CULINARIA (AÑO 5, No. 68, ABRIL - MAYO 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 Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SECOB @ 2017.

SONORA[®] PRIME

STEAK CLUB



PRIME BEYOND

Security

*RECONOCIMIENTO OTORGADO POR LA SECTUR Y LA SSALUD A ESTABLECIMIENTOS QUE CUMPLEN CON LOS ALTOS ESTÁNDARES DE HIGIENE QUE MARCA LA NORMA MEXICANA NMX-F-605-NORMEX-2018.

CONOCE NUESTRO SERVICIO DE **Uber Eats** Y
PICK AND GO

METROPOLITAN CENTER 81 9688 7144 / *PUNTO VALLE - SAN PEDRO G. G. - N. L. 811409 7723

SONORAPRIME.COM.MX

@SONORAPRIME

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



EL MEJOR INGREDIENTE
PARA TU COMIDA,
TU COCINA

@abbydobleb

MORE
KITCHEN



HOY

ES EL FUTURO DE TU NEGOCIO

Con **Crédito PyME** puedes adquirir capital de trabajo, maquinaria y bienes inmuebles.

Crédito hasta \$15,000,000.00 M.N.⁽¹⁾

Plazo hasta 7 años.⁽²⁾

Tasa de interés fija anual desde el 14%.⁽³⁾

#AfirmePorMéxico



afirme.com

Aplican restricciones. Créditos sujetos a aprobación. **CAT promedio 15.3% sin IVA** informativo calculado al 28 de febrero del 2021 para producto de Crédito Total PyME. **CAT promedio 17.5% sin IVA** informativo calculado al 28 de febrero del 2021 para producto de Crédito PyME Inmuebles. **CAT promedio 17.9% sin IVA** informativo calculado al 28 de febrero del 2021 para producto Crédito Fácil. M.N. Moneda Nacional. ⁽¹⁾ Exclusivamente para Crédito Total PyME. ⁽²⁾ Exclusivamente para Crédito PyME Inmuebles. ⁽³⁾ Exclusivamente para Crédito Fácil. El destino del crédito se determina al tipo de crédito contratado. Consultar términos, condiciones y requisitos de contratación de los Créditos PyME en www.afirme.com o llamando al 800 2 Afirme (234763). Banca Afirme S.A. Institución de Banca Múltiple, Afirme Grupo Financiero.

Novedades
Valor por tu dinero
Desayunos
De moda
Pick up
Pañ postre
Munch
Ingredientes
Producto local

#foodculturemtty

NEW

Novedades

El Regional

Jesús Gómez Díaz
Chef Aurelio Vázquez

El Regional Restaurante es un espacio de ambiente familiar que ofrece a los comensales un menú de cocina norestense con el toque de amor de casa que tanto nos gusta a los regionmontanos. El pollo al ajo, distintivo por su crujiente textura y buen sazón, además del menudo, ideal para disfrutar los domingos, son los platillos que se están convirtiendo en los favoritos de sus clientes.

@elregionalrestaurante

PARRILLA URBANA

BEBER • ASAR • ROSTIZAR

DATE TU COMIDA FAVORITA SIN PREOCUPACIONES



RECONOCIMIENTO OTORGADO POR LA SECTUR Y LA SSALUD A ESTABLECIMIENTOS QUE CUMPLEN CON LOS ALTOS ESTÁNDARES DE HIGIENE QUE MARCA LA NORMA MEXICANA NMX-F-605-NORMEX-2018.

PUNTO VALLE

RÍO MISSOURI 555, DEL VALLE SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N.L. • 811 363 9503 • SERVICIO DE PICK'N GO

PARRILLAURBANA.COM.MX

f @PARRILLAURBANAMX

Uber Eats Rappi

NEW

Novedades

Mora Pan Panadería

Claudia Ibarra Hernández
Luis Mauricio Vargas Acuña

Mora Pan es una panadería de origen saltillense que tiene una larga tradición familiar, ya que las recetas provienen de la tatarabuela de Mauricio, por lo que se han pasado a cuatro generaciones por más de un siglo. Hoy se encuentran en Monterrey, en donde a diario hornean pan de pulque, además de preparar otros productos como empanadas de piloncillo con nuez, de cajeta con nuez, semitas, chorreadas y batidas de huevo.

@mora.pan.mty

COLD BREW

Perfecto Balance

Más energía, menos calorías.



Ordena
en tu sucursal
más cercana.
www.timhortons.com.mx

DRIVE
THRU | *Tim's*
DELIVERY

Infusionada
en frío por

16 horas



Valor por tu dinero

Cantina La 20

Pastel de chocolate \$135
 Esquites tatemados de mercado \$105
 Camarones adobados \$420

Bebidas:
 Veintiña: \$160
 Sevilla 20: \$210
 Gazpacho: \$120

@cantinaveintemy

Asegúrate de no pasar desapercibido cuando llegues a tu restaurante favorito. ¡hazlo con la nueva generación de crossovers compactos de HR-V! Nosotros, por ejemplo, ya te imaginamos llegando a Reina con la música más cool y siendo eco-friendly al 100%.



8116000717

hondatec.com.mx

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

Unidad Cumbres
 Paseo de los Niños, 1256
 Bosques de las Cumbres, Monterrey

Unidad Tec
 Av. Eugenio Garza Sada 2415
 Tecnológico, Monterrey

GRUPO **TEC**





Desayunos

Lule by Marc

Fruity Pebble French Toast
Quesadilla de barbacoa infladita
Seasonal Plate

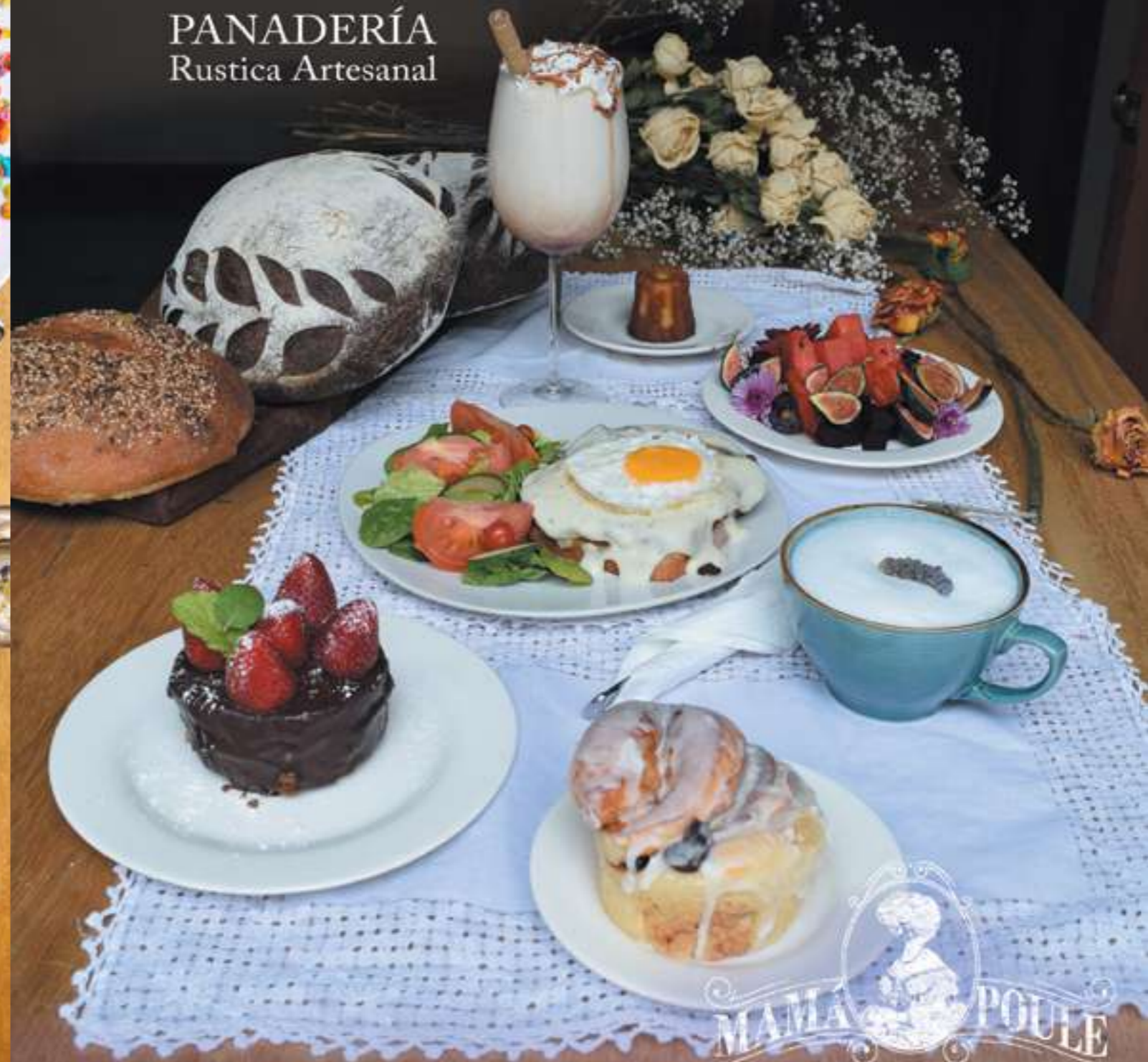
@lulebymarc

BOULE

Boulangerie Artisanale et Pâtisserie
par Cynthia Jaubert

PANADERÍA Rustica Artesanal

Morelos 1037, entre Mina y Naranjo
Barrio Antiguo, Centro de Monterrey
☎ 8183455530
8180228191



Morelos 1031, Entre Mina y Naranjo
Barrio Antiguo, centro de Monterrey
☎ 8123822834



COCINA
De Crianza



De moda

Edén, Flor y Café

Ubicado al interior de uno de los viveros más grandes del sur de la ciudad, Edén, Flor y Café es un espacio diseñado para los amantes de las flores, plantas y café. Y es que, en este lugar, mientras disfrutas de un desayuno, comida o cena con platillos y bebidas de influencia mexicana e italiana, te deleitas también admirando la diversidad de flora con la que cuenta el vivero para que adquieras y lleves a tu casa.

@eden.florycafe

COLONIA



HECHO EN CASA

CAMARONES AL PIQUÍN



📞 81.2351.2450

📞 81.1359.4039
81.1359.4110

📍 Av. Bosques del Valle 110,
Col. Bosques del Valle,
San Pedro Garza García



Pick up/Para llevar

Parrillada Cumbres

Parrillada familiar

@restaurantparrillada



Cristobal Guerra #700,
Cumbres 5° sector
(sobre Paseo de
los Leones)

☎ 81.8310.3519
81.4040.7457

📘 Parrillada Cumbres

📷 @restaurantparrillada

📞 81.2884.5101



**Demuéstrale a tu
mami cuánto la
quieres regalándole su
postre favorito de**



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

YUM

Pa' postre

**Caty
Pastelería**

Mini 3 leches mango
Mini diplomático
Ilusión

@catypasteleria

@catypasteleria

@pasteleriacaty

pasteleriacaty.com

@catypasteleria

8196898990



MUNCH

Munch

La Semilla

Hot dog de salchicha polaca
Hamburguesa Buffalo Tender
Hamburguesa de res
Papas especiales

@la.semilla.santacatarina



Tu excusa perfecta para venir a Santiago

Terraza · Río · Cortes de carne de Sonora

Reservaciones & Servicio Pick Up
812398 4403

General Treviño #323
El Cercado, Santiago, N.L.

f | i @gueydemonterrey.terraza.rio

YUM

Ingredientes

Noodles Nepal

Nooda

- Noodles de arroz
- Mix pimientos
- Brócoli
- Zanahoria
- Mix repollo
- Salsa sweet chili
- Cacahuete
- Cilantro

@nooda.mx



¡Pioneros en mariscos al piquin!

Alitas

Mojarra al piquin

Camarones al piquin

Filete piquin gratinado

Filete piquin



f LaBarcadeDonTonoOficial

☎ 81.2459.1506
81.2459.3059

📍 Benito Juárez
Oriente #1702,
Col. Exposición,
Guadalupe.

29



Producto local

Parola Pasta

Parola Pasta es un taller mexicano productor de pasta fresca, condimentos e ingredientes extra para cocinar inspirado en la tradición culinaria italiana de ofrecer el mayor respeto a los mejores ingredientes disponibles. A partir de 2019, ofrecen pastas y condimentos que cambian semanalmente, desde pastas all'Uovo como el tagliatelle, pappardelle verdi o garganelli, hasta pastas sin huevo como los orecchiette o malloreddus.

@parolapasta

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

The Dream Meal

#foodculturemtty

Queso panela con nopalitos y tomates asados

Tenerías

Nuestro punto de partida: un delicioso queso panela con nopales y tomates asados. Es una de las entradas predilectas de los comensales de Tenerías y de nosotros también. La fusión de sus elementos salados y agridulces sientan perfectos para prepararnos para el deleite de los siguientes platillos de este menú ideal.



#foodculturemtty

Salmón al grill

Casa Padre Mier

Enseguida les presentamos esta belleza hecha en Casa Padre Mier: un salmón a la parrilla con costra de miel, mostaza y pimienta. Éste se acompaña de espárragos al grill con sal de mar y va montado sobre unas rodajas de limón Eureka al grill. Por un lado también se coloca una ensalada de espinacas baby y aceite de olivo con tomate cherry. Una verdadera delicia.



#foodculturemtty

Pasta Maremma

Vibonati

Es el turno de presentarles un espagueti al dente con camarones y almejas, dorados en aceite de oliva con ajo y perejil, todo al vino blanco. Sin duda una opción que reúne dos categorías que disfrutamos sobremanera: la pasta y los frutos del mar. Vibonati se luce con el sazón de este platillo que nos remite a las costas italianas.



#foodculturemtty

Marquesitas

La Auténtica Marquesita

Concluycamos, ahora, con unos postres típicos de Yucatán: las marquesitas. Consisten en una variedad de crepas enrolladas, cuya masa se prepara con leche, mantequilla, huevo y un poco de harina, y al interior llevan queso holandés, mejor conocido en tierras yucatecas como queso bola, además de distintos complementos. Las que prepara La Auténtica Marquesita son simplemente excepcionales.





@barra22mx

En portada



Monterrey, escenario de reunión de las mejores cocinas del mar

No somos una zona costera, sin embargo, desde hace varias décadas contamos con la fortuna de tener en nuestro estado restaurantes que representan a la perfección las mejores cocinas del mar tanto con el sazón distintivo del Pacífico, como del Golfo de México y de otras regiones del mundo.

En ese sentido, en la edición de mayo de Residente hemos decidido hablar sobre uno de los restaurantes situados en Nuevo León que han sabido enaltecer las creaciones culinarias que provienen de los estados ricos en pescados y mariscos gracias a su colindancia con el maravilloso mar.

BARRA 22 es el nombre del lugar al que nos referimos, el cual desde el año 2016 se ha dedicado a presentar a los regiomontanos distintos platillos con recetas originarias de Mazatlán, Sinaloa, utilizando insumos que se obtienen del Pacífico Mexicano, para acentuar así la sensación de estar comiendo a las orillas de las playas sinaloenses.

Aguachiles, molcajetes, torres de mariscos y tostadas han resultado ser las opciones favoritas de las familias enteras que a lo largo de cinco años han visitado a este restaurante que estableció su primera sucursal a un costado del Tec de Monterrey. Al día de hoy, gracias a su excelente sazón, pero principalmente a la calidad de su servicio, cuentan con más

sucursales, una ubicada en La Presa de La Boca, en Santiago, otra en la Colonia Anáhuac, en San Nicolás, y próximamente una adicional en el Barrio Antiguo, al centro de Monterrey. Asimismo, el próximo año tienen contemplado llegar hasta el estado de Texas, en Estados Unidos.

“Nosotros más que vender mariscos, vendemos experiencias”
Eso asegura sobre BARRA 22 su director general, Ramiro Santiago Stringel González, y no podríamos estar más de acuerdo, pues, en efecto, además de concentrarse en compartirnos el distintivo sazón de la cocina mazatleca, este restaurante se ha enfocado en ofrecer a los comensales un ambiente en donde pueden convivir con sus familias, disfrutando de música regional, sin que nada ni nadie los apure.

“En BARRA 22 pasa esa magia donde conjugamos la excelente cocina del Pacífico, la música en vivo de la banda, y un lugar muy agradable donde la gente se la pasa súper en familia”, expresa Ramiro, quien es oriundo de Culiacán, pero que indica sentirse ya bien regio también.

En sentido, entonces, el culichi subraya que lo que ellos ofrecen son experiencias. “Algo que siempre le he dicho a mis muchachos, es que nosotros no vendemos mariscos, mariscos vende cualquiera, lo que vendemos nosotros es servicio, es calidez, es atención, es el ambiente que tú quieras pasar con nosotros”, afirma.



#NO SOMOS MODA
#SOMOS SINALOA

Tec

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

Anáhuac

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

La Presa

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

LUNES A DOMINGO DE 12:00 PM A 12:00 AM

RSVP 81-20-00-44-22

Rappi

UBER
eats

 barra22mx

 barra22monterrey



Campomar: cuatro décadas de preservar y resaltar a la gastronomía nayarita

Su historia inicia en 1979 en una pequeña fonda de Ixtlán del Río, Nayarit, y ahora forman una cadena de restaurantes de lujo ubicados en Jalisco, Puebla y Nuevo León.

Pulpo zarandeado

Cuando el menú de un restaurante emane de un interés genuino por preservar y resaltar las tradiciones culinarias de una familia, ciudad, estado o país, se nota, pues detrás de cada una de las creaciones gastronómicas incluidas en dicha carta, hay una historia que involucra amor y trabajo fraternal.

Los platillos que ofrece Campomar, un restaurante de mariscos que nació hace 42 años en el estado de Nayarit, y que a partir de 2021 se encuentra en Nuevo León, son un ejemplo claro de esa comida que se construye para celebrar las recetas familiares.

Y es que su origen data del trabajo conjunto de una familia al cargo de una pequeña cenaduría ubicada en el municipio nayarita de Ixtlán del Río, en donde el fundador se encargaba del zarandeado, las mujeres de su familia de dar sazón a los platillos, los hombres de atender a los comensales, y los más pequeños de la limpieza.

El sabor de su menú y la atención brindada por su personal pronto adquirió notoriedad entre las personas de la zona y enseguida entre habitantes de estados circunvecinos como Jalisco. Es por ello que logró expandirse hacia esa entidad, también a Puebla y ahora en nuestro estado, siendo su objetivo principal "resaltar los tradicionales sabores, texturas y aromas de la cocina nayarita", mediante las recetas originales de los fundadores del restaurante.

De tal manera, en la carta de Campomar se encuentran desde cocteles, ceviches, tostadas, tacos y caldos al estilo Pacífico hasta opciones que son súper distintivas de la gastronomía del Nayar como el pescado, los camarones y el pulpo zarandeados a la leña, el chicharrón de pescado, los mejillones mixteados, los camarones a la diablo, los tacos de marlin y de jaiba fritos, el huachinango frito, entre otros.

De las opciones señaladas, sin duda merecen mención especial sus pescados y mariscos zarandeados, que se han convertido en los favoritos de sus clientes. Y es que la técnica de preparación a las brasas con adobo y especias, que es originaria del Occidente del país, le da un sabor extraordinario a tales platillos. Por otro lado, cabe señalar que gran cantidad de los insumos e ingredientes de Campomar provienen de Nayarit, por lo que, de verdad, en cada bocado de sus creaciones culinarias logran transportar a sus clientes a un rincón de la costa de dicha entidad del occidente mexicano.

Con más de cuatro décadas de trayectoria desde su fundación y con sucursales en Guadalajara, Puebla, ahora en San Pedro Garza García, y próximamente en León, Puerto Vallarta y Ciudad de México, Campomar se consolida como uno de los mejores y más distinguidos restaurantes especializados en mariscos del país.

MTY ICON 4REAL

Restaurante Suez

Tostadas de ceviche de pescado y camarón
Brochetas de camarón
Paella Suez

@suezmtty



Mariscada " La Preferida del Tío "

MONTERREY

Pablo A. de la Garza #3000
Col. Moderna, Monterrey, N.L.
de 11:00 am. a 8:00 pm,
a dos cuadras de Ruiz Cortines,
Monterrey, N.L.
TEL: 818351-0808 y 818351-9999

APODACA

Mariano Escobedo 604-D entre
Aldama y Blvd. Carlos Salinas,
Centro de Apodaca, N.L.
de 11 am. a 8 pm.
TEL: 818386.2816 y 818386.9245

ESCOBEDO

Av. Gral. Mariano Escobedo 340
Col. Las Hadas
Escobedo NL, C.P. 66058
de 11 am. a 8 pm.
TEL: 811405.0729





El Chamalito

En la torre
Tostada Octavio
Taco pssstor
Pa pelar

@elchamalito



EL CHAMALITO

mariscos & cheve

Cáele, pide pa' llevar o a domicilio

VISTA HERMOSA

Ave. Terranova 504.
Col. Vista Hermosa.

(81) 2315 0500
(81) 2557 0785

MICRÓPOLIS

Ave. Eugenio Garza
Sada 3820.

(81) 1360 4725
(81) 1360 4985

VÍA PUERTA DE HIERRO

Ave. Paseo de Leones 9002.
Col. Puerta de Hierro.

(81) 1357 4689
(81) 1357 4690

Escanea
para ver
nuestro
menú
chamalerol



ICON

YUM



La Anacua

Mojarra frita al ajo
Camarones vizcaína
Camarón relleno de queso
envuelto de tocino

@laanacua

TE ESPERAMOS CON
EL MEJOR SABOR,
VIEJÓN



   @ElGordoMariscos

SUC. TEBOL PARK

Av. Lázaro Cárdenas 2424,
Residencial San Agustín 1er. Sector,
San Pedro Garza García

Abierto de Miércoles a Domingo
de 1:00 a 11:00 p.m.

SUC. CUMBRES

Av. Paseo de los Leones 1534,
Cumbres 1er. Sector,
Monterrey

Abierto de Miércoles a Domingo
de 12:00 a 9:00 p.m.

SUC. TEC

Av. Jesús Cantú Leal 1545,
Buenos Aires, Villa Estadio,
Monterrey

Abierto de Miércoles a Domingo
de 11:00 a.m. a 8:00 p.m.



Átomo

Creoso de salmón
My baby
Vuelve a la vida

@atomomty



LA CATARINA.
REGIMEN ANTICIPA MEXICANO Y TEQUILERIA



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

RSVP 81 8478 7161 - 81 8345 3357



Haz tu pedido



**Polideportivo Tigres:
La casa de los atletas
de NL**

durante 11 años el Polideportivo Tigres Escobedo ha sido el espacio ideal para los atletas universitarios y profesionales de la comunidad deportiva.

El Polideportivo Tigres celebra 11 años de ser inaugurado, los mismos que ha servido no solo a la comunidad universitaria, sino a la comunidad en general, ya que con sus servicios ha detonado la práctica deportiva en Nuevo León.

La infraestructura deportiva de este espacio universitario lo ha convertido en un punto de referencia para la activación física de la comunidad al contar con excelentes instalaciones y dar la seguridad y atención que todo deportista merece.

El Polideportivo Tigres Escobedo de la UANL abrió sus puertas a la comunidad universitaria y público en general el 2 de marzo del 2010, para reafirmar la posición de liderazgo en el deporte de la UANL, tanto a nivel local como nacional.

Marco Antonio Alcázar Díaz, coordinador del Polideportivo, informó que anterior a la pandemia, se habían atendido 228 mil deportistas ajenos a la UANL, incluyendo cinco eventos internacionales de futbol soccer.

"Tan solo en nuestras academias Tigres, de futbol, box, taekwon do, karate y tiro con arco, actividades físicas y ligas deportivas, le dimos atención a más de 80 mil personas en el 2019", dijo.

El Polideportivo Tigres tiene, entre otros, torneos de la Copa Telmex de voleibol y futbol soccer, amistosos e intrauniversitarios de diferentes disciplinas deportivas, entrenamientos del equipo Tigres de primera división y selecciones nacionales e internacionales que encuentran en el recinto universitario un espacio adecuado para sus rutinas de entrenamiento.

Como todos los recintos universitarios, el Polideportivo tuvo que cerrar sus puertas en el 2020 debido a la pandemia por el Covid-19. Sin embargo, el equipo de trabajo implementó el servicio Poli On Line, con el que sigue ofreciendo los servicios de sus especialistas en línea.



**EMPACADORA DE CARNES
DEL PONIENTE**

COMERCIALIZAMOS

RES ★ PUERCO ★ POLLO ★ PESCADO

¡SOMOS LA MEJOR OPCIÓN PARA TU NEGOCIO!



51



Brunch & Mimosas

\$ 370

PRECIO POR PERSONA

CHOOSE BETWEEN:

Mimosas o Bellins & Bagel de Salmón Ahumado,
Bagel Americano o Tosta de Aguacate.

Reservaciones: 81 2713 3100 | Av Manuel Gómez Morín y Río Missouri,
Punto Valle, San Pedro Garza García.

Lunes a Domingo | 10:00 am a 2:00 pm

THE WESTIN
MONTERREY VALLE

brooklyn
NEW YORK BRASSERIE

Cerveza
Vino
Mixología

Bebidas

Cerveza

Sol, mariscos y buenas cheves

Por: Pedro López

Aquí te dejo mis recomendaciones para combatir el calor en nuestra bella metrópolis, unos mariscos, una terracita y una cerveza bien helada. Te preguntarán, ¿pero cuál? Aquí te dejo cinco recomendaciones diferentes.

pedro@cervazarrey.com



Cucapá / Kolsch

Este clásico estilo alemán te dará notas a malta o galleta, por lo cual te lo recomiendo con unos taquitos gobernador u otros platillos de marisco frito.

Colablanca / Blonde Ale

Una cerveza bien balanceada, todos y ninguno de sus elementos sobresalen y eso la convierte en la compañera perfecta para casi todo, desde un coctel de mariscos hasta el aguachile más picoso que has probado. Esta cerveza te la recomiendo con un buen clamato preparado.

Rrëy / White

Con sus notas cítricas provenientes de la cáscara de naranja y semilla de cilantro, la White de Rrëy se convierte en mi favorita para el verano; va excelente con aguachiles y/o una tostadita de atún.

Hornet / Gose

Uno de mis nuevos estilos favoritos, es una cerveza agria, yo la considero más bien "acidita". Aunque nueva para el paladar de muchos, se adapta perfectamente a nuestro amor al Tajín, picante y otros sabores típicamente mexicanos. Esta te la recomiendo para acompañar un pulpo a la diablo.

Belching Beaver / Ohms Pale Ale

Con un gran cuerpo, notas frutales y un retrogusto resinoso, te recomiendo esta Craft beer de Belching Beaver con unos camarones roca y una salsita agri dulce.

¿Chevxs o qué?



Visita nuestra
Tienda online



 [Cervezalaregia](#)

 [Cerveza La Regia](#)

 www.cervecerialaregia.com

Vino

El vino y el mar en perfecta sincronía

Por: David Zambrano

@davidsommelier

Emilio Moro El Zarzal (España):

La uva que está dejando a todos boquiabiertos en España y más, la Godello, que viene del Bierzo. Su elegancia, estructura y versatilidad refleja un parecido a la Chardonnay, sin embargo, hay que probarla para descubrir sus grandes virtudes y con unos ostiones Rockefeller... ¡mamita querida!

Precio: \$ 529.

Catena Alta Chardonnay (Argentina):

La uva Chardonnay utilizada para elaborar este vino proviene de dos viñedos ubicados a más de 1,500 msnm, más los 14 meses que permanece en barrica hacen un vino sumamente complejo y elegante. Un huachinango relleno con mariscos hecho al mezquite... uff.

Precio: \$889.

Polen de Finca La Carrodilla (México):

Grenache 100% del Valle de Guadalupe, un vino con un perfil más de Provenza, Francia; su frescura y cuerpo lo hacen muy dinámico y divertido. Con unos fish and chips con salsa chipotle... no te lo podéis perder.

Precio: \$308.

Bodega Los Cedros Pinot Noir (México):

Me encanta lo que se está haciendo en Arteaga, Coah., su clima templado es ideal para el Pinot Noir, que le gusta las noches frías para poder desarrollar su espléndida frescura. Atún sellado, salmón con costras de frutos secos o inclusive un pulpo asado iría excelente con este vino.

Precio: \$948.

Finca la Carrodilla Árbol Orgánico (México):

Un proyecto interesantísimo de Finca La Carrodilla, 100% Syrah con viticultura orgánica, fácil de tomar, mucha fruta negra, fresco, especiado, con muy buen cuerpo. Una cazuela de mariscos iría perfecta, también un chicharroncito de mariscos estilo peruano o unos taquitos de marlin... ¡madre santa!

Precio: \$667.



KIA TE LLEVA A
DONDE
TU QUIERAS

RIO Sedán 2021

Seguro **GRATIS** + **0%** de comisión por apertura

Enganche desde **\$38,085** + Tasa desde **5.5%** / Bono de hasta **\$10,000***

Escanea este código para iniciar un chat de Whatsapp con KIA Valle Oriente

KIA Motors México



KIA Valle Oriente
Av Lázaro Cárdenas 2506, Sector Oriente,
66269 San Pedro Garza García, N.L.
Tel. (81) 8215 2300

KIA Carretera Nacional
Carr Nacional 243, Los Remates,
64878 Monterrey, N.L.
Tel. (81) 8288 7100

Kia Rio Sedán L T/M 2021 Enganche del 15% Precio valor factura \$253,900 Plazo a 60 meses. Garantía tres motor 7 años o 150,000 mil KM, garantía básica defensa a defensa 5 años o 100,000 KM lo que ocurra primero. 0% de comisión por apertura de crédito aplica en todas sus versiones, aplica con financiera BBVA. Un año de seguro gratis aplica en todas sus versiones, un año de seguro gratis aplica solo con aseguradoras GNP o HDI seguros en su paquete amplio. Bono de \$10,000 aplica solo en sus versiones L T/M y LX T/M Tasa del 5.5% condicional con 40% de enganche plazo a 12 meses. Sujeto a aprobación de crédito, financiera BBVA. Imagen de uso ilustrativo. Precios y promociones sujetos a cambio sin previo aviso. Vigencia del 01 al 30 de abril del 2021 CAT Nº 79.5% SIN IVA.

Mixología

Montana x @elmixologo

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

CARLSBERG BLEU:

Cerveza Carlsberg Pilsner
Tintura de Sumac
Conchita Azul Liofilizada
Bitters de Lima-Jengibre x @ELMIXOLOGO

AGUILA FIZZ:

Tequila El Águila Blanco
FITZER Agua Mineral Brava Citricos
Fentiman's Rose Lemonade
Aceitunas Arbequina
Longpeppør Vulkån
Bitters de Oliva Seca x @ELMIXOLOGO

WYOMING RAMOS:

Wyoming Whiskey Double Cask
Fatwashed con Chicharrón de la Ramos
Félix Schorle Guayaba
Dátil Medjool
Bitters de Vaina de Papantla x @ELMIXOLOGO

Salut,
@ELMIXOLOGO



Punto 

Tu **punto** de encuentro.
Las **mejores historias** de la UANL
en **un solo lugar**.

59

SANITIZADO COMPLETO

PULIDO DE PISO

LIMPIEZA DE VENTANA

PERSONAL DE LIMPIEZA



**PREGUNTA
POR NUESTRAS
PROMOCIONES
AL CONTRATAR
PAQUETE**

**SANITIZACIÓN
CON NEBULIZACIÓN EN FRÍO
PRODUCTOS CERTIFICADOS POR LA EPA**

LIMPIEZA A PROFUNDIDAD
RESTAURANTES • NEGOCIOS • OFICINAS

✉ ventas@limpiezatotal.com.mx

📷 [LIMPIEZATOTALOFICIAL](#)

www.limpiezatotal.com.mx

📞 **81 1790.8287 Y 81 1277.4690**

Chef
Foodie

Perfiles

Chef

Jonatan Villa

Ciudad de origen
Monterrey, N.L.

Lugar donde estudiaste o cómo aprendiste a cocinar
Estudié en el Instituto Culinario de Monterrey (ICMAC).

Ingrediente con el que te identificas
Ajo.

Platillo favorito
Milanesa de res y arroz rojo hechos por mi abuela.

Restaurante favorito de Monterrey
Koli.

Tu mayor éxito como cocinero
Poder haber viajado por varios lugares de México y conocer más sus ingredientes y su gastronomía.

Platillos en la foto: Grill Team
Costillas bbq
Tostada de atún
Fajitas de pollo con puré rústico
Y espagueti frito

@jonatan_village



@grillteammtty

Chef

Vianey Gutiérrez

Ciudad de origen
Reynosa, Tamaulipas.

Profesión
Escritora, podcaster, comunicóloga certificada en psicología positiva y mindfulness. Además, copy creativa para diferentes marcas comerciales.

Ciudad a la que viajas o viajarías a comer
De México, Mérida, y del mundo, Italia y Seúl, sin dudarlo.

Platillo o comida que podrías comer toda tu vida
Amo el maíz y en especial los elotes, esquites... así que un buen elote preparado o pozole.

Platillo que jamás comerías
Cabrito.

Primer restaurante que te viene a la mente
Kappa Korner.

Platillos en la foto
Croissant de almendra
Hamburguesa mexicana
Picaditas de cochinita

@vianeygutierrez



NEW

@kappakorner



Lidera UANL patentes en México

El UANL fue el único institución que más patentes obtuvo en 2020 en México.

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) destacó a la Universidad Autónoma de Nuevo León (UANL) como el organismo que más títulos de patente obtuvo durante el año 2020 con 35 registros; el máximo histórico en títulos concedidos en un año.

Desde su página Web el IMPI publicó el balance de 2020 en donde destacan que la UANL obtuvo 35 patentes, tres registros de modelo de utilidad y siete registros de diseño industrial.

Juan Manuel Alcocer González, Secretario de Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico de la UANL, destacó que esto es algo sin precedentes para la historia de la Universidad.

"Ha sido el avance científico más importante en el norte de México, pues no podemos compararnos en infraestructura o presupuesto anual, por ejemplo, la UNAM o el IPN; el cual es tres o cuatro veces mayor", comparó Alcocer González.

Además destacó que ha sido posible ya que el ecosistema industrial nuevoleonés ha crecido en paralelo y las estrategias y políticas públicas, como el Nuevo León 4.0, han fortalecido y hecho propicio el crecimiento que hoy cosecha el liderazgo en patentes.

Alcocer González comentó que estos avances surgen a petición del maestro Rogelio Garza Rivera, Rector de la UANL, por incrementar los posgrados, la infraestructura en ciencia, los grados de doctor, las publicaciones y el número de investigadores adscritos al SNI.



UNA EXPERIENCIA
CON LOS MÁXIMOS
ESTÁNDARES DE CALIDAD



SIÉNTETE SEGURO EN TODAS NUESTRAS UNIDADES



*PUNTO VALLE • METROPOLITAN CENTER

*RECONOCIMIENTO OTORGADO POR LA SECTUR Y LA SSALUD A ESTABLECIMIENTOS QUE CUMPLEN CON LOS ALTOS ESTÁNDARES DE HIGIENE QUE MARCA LA NORMA MEXICANA NMX-F-605-NORMEX-2018.A



H O L S T E I N S[®]



con la máxima
**Calidad &
Seguridad**



#TheArtOfCraft

EN CADA DETALLE

EL **DISTINTIVO H**, ES UN RECONOCIMIENTO QUE OTORGAN LA SECRETARÍA DE TURISMO Y LA SECRETARÍA DE SALUD, A AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: POR CUMPLIR CON LOS ESTÁNDARES DE HIGIENE QUE MARCA LA NORMA MEXICANA NMX-F-605-NORMEX-2018.



PUNTO VALLE | SAN PEDRO • PRÓXIMAMENTE: POLANCO | CDMX

PICK'N GO 81 9688 7144 RÍO MISSOURI 555, DEL VALLE, SAN PEDRO G.G. - N.L.

  / *HolsteinsMX*

holsteins.com.mx