

R RESIDENTE

@carlsjrmex



REAL FOOD. MADE RIGHT



SERVED PROUD

residente.mx
#foodculturemty

Especial:
Hamburguesas

Carl's Jr.
Un lugar
con estrella



MONTERREY | ABR - MAY 2022



DILE HOLA a Dona Kremer



800 008 0088

Pide tus
donas favoritas
A través de **WHATSAPP**

Haz pedidos

Ubica tiendas cercanas

Resuelve dudas

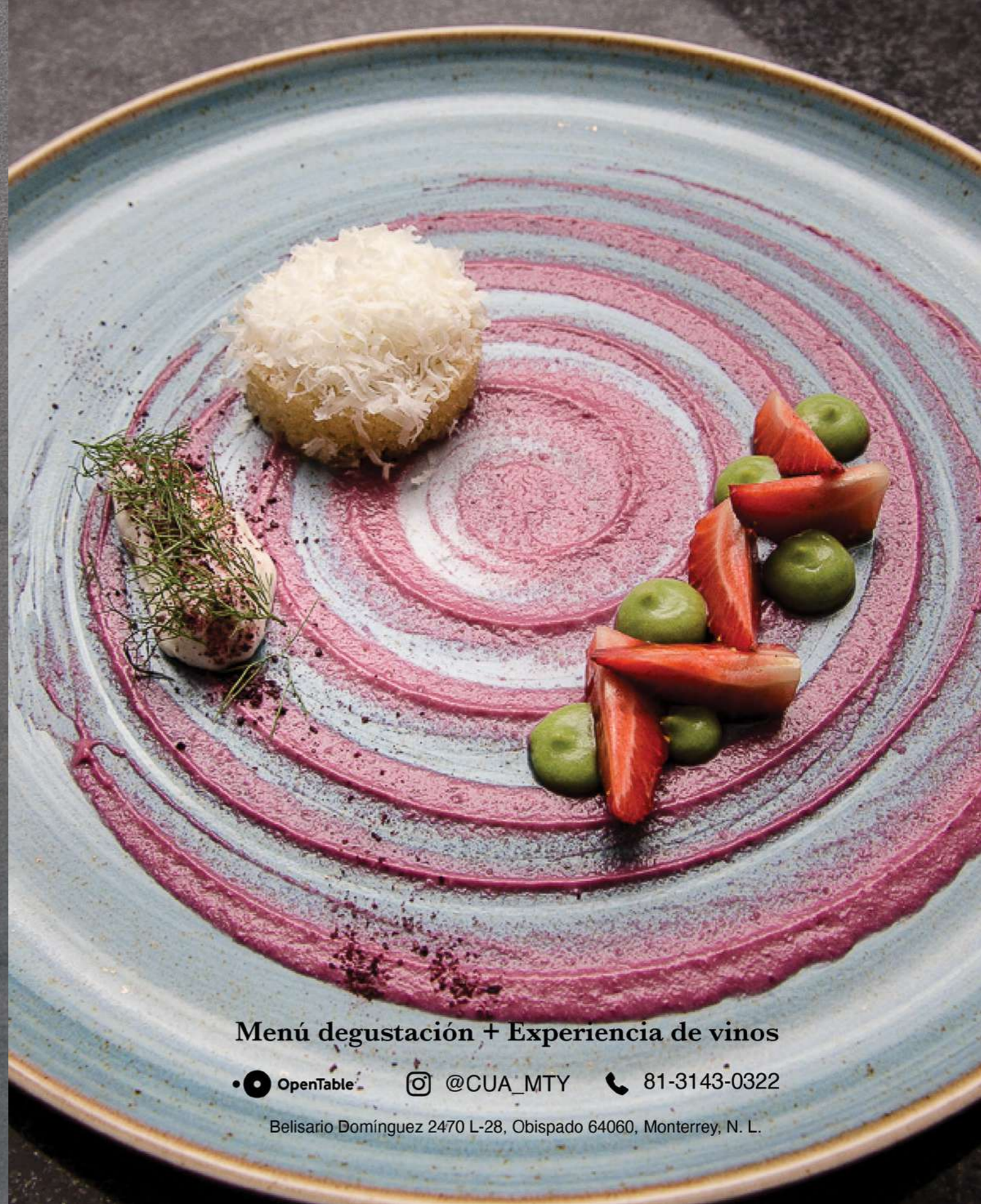
Obtén tu factura

Checa el status de tu pedido





CÚA


COCINA ABIERTA



Menú degustación + Experiencia de vinos

•  OpenTable

 @CUA_MTY

 81-3143-0322

Belisario Domínguez 2470 L-28, Obispado 64060, Monterrey, N. L.

CON HONDA CITY 22, TOMA LA DELANTERA.



8116000717

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



Desde el tostador a tu casa,
sin costo de envío



Únicamente venta en línea
Envío sin costo



Café Gourmet

Cafe-patriarca.com 

@Cafe_patriarca 

@Cafepatriarca 



Únicamente venta
en línea
Envío sin costo



El único con Licor de Agave,
el único con verdadero
Karácter



 Carajillokarak.com

@karak.carajillo 

@karak.carajillo 

MULIIX
COCINA DE MAR

Aguachile rojo de camarón

Reservaciones por Instagram o
☎ 81 2743 9713 | 81 2743 9713

Síguenos en
f | @muliix_cocinademar

EL
JONUCO

AUTÉNTICA COCINA REGIONAL



Quesadilla de cabuches de maíz criollo



Tacos rojos con flor de palina

Instagram | Facebook | eljonucomx
eljonuco.com.mx

Mariano Abasolo 102-A, Col. Centro, Apodaca
☎ 81 3260 8870

UN RINCÓN DE ALEMANIA CON AMOR, ALEGRÍA & CERVEZA FRÍA



LA OVEJA NEGRA
Pub Bar • Restaurant
BARRIO ANTIGUO • MONTERREY

José María Morelos No. 924 Oriente
Barrio Antiguo, Monterrey, Mexico

[f](#) laovejanegrabarrioantiguo | [📞](#) 81 1605 2763 | [📷](#) laovejanegra_barrioantiguo/



SIEMPRE FRESCA



ARRACHERA BURGER

Paquetes por caja: 2 (con 15 rodajas por paquete)

Peso de la caja: 4.5 kg

Peso por paquete: 2.25 kg (150 g por rodaja)

Vida de anaquel: 220 días

Almacenamiento y distribución: Congelado -18°C

· Carne 100% de res moldeada en rodajas para hamburguesas, especial para pan grande.

· Obtenida de las puntas de arrachera y recortes de cuarto de la res.

USOS



Sartén



Parrilla



FRESCURA Y CALIDAD PARA TU RESTAURANTE

JAVIER COVARRUBIAS GARCÍA

☎ 812 414 7920

✉ javier.covarrubias@sukarne.com

JUAN MONTOYA

☎ 818 280 9251

✉ juan.montoya@sukarne.com

☎ 800 364 4444

📱 @SUKARNEMX

🌐 WWW.SUKARNE.COM



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Roberth Ramírez
@soyroberth

MODELO
Uriel José Sánchez Aquihuatl

TALENTO EN PORTADA
Carl's Jr.
@carlsjrmex

AGENCIA
Nett
@nettmx

Contenido

21

#foodculturemty

Novedades, En voz de, Desayunos, De dieta, Valor por tu dinero, Pa'l postre, Munch, Snack, Pick Up, Snack, Pick up/ Para llevar, Grill, Producto local

56

En portada

Carl's Jr., un lugar con estrella

75

Bebidas

Cerveza, vino, mixología, Café

83

Perfiles

Publireportaje, Desarrollador, Líder, Beersommelier

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
Carmen Perales
Diana Salazar
César González
Erick Robledo
Ángel Balandrano
Jocelyn Huerta
Karina Cavazos

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN
Alehz Alanís

FOTOGRAFÍA
Mikel Rendón
Jorge Aguilar
Beatriz E. Soto
Alehz Alanís

DISEÑO
Lizeth Molina
Beatriz E. Soto
Patricio P. Cantú

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan 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. 80, ABRIL - MAYO 2022) 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. AGRADECIMIENTO ESPECIAL A LL.

PARRILLA URBANA
BEBER · ASAR · ROSTIZAR

PREPÁRATE
PARA CUMPLIR
TUS **ANTOJOS**



CENTRO COMERCIAL PUNTO VALLE

RÍO MISSOURI NO. 555, SAN PEDRO GARZA GARCÍA · 811 363 9503

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



Grill



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



En carretera



¡PORQUE VOCÊ
MERECE O MELHOR!

TERCERA
SUCURSAL
EN

MONTERREY

PLAZA CITADEL

AV. RÓMULO GARZA NO. 410, COL. LA FE



VALLE

CALZADA DEL VALLE 400, DEL VALLE



GARZA SADA

AV. GARZA SADA 3515, CONTRY



G Smart y G Mini.

Nuestras Terminales inteligentes con **módulo para restaurantes** que te ayudarán a administrar tu inventario y hacer cobros de manera segura.

BENEFICIOS.

- Acepta todas las Tarjetas y registra los pagos en efectivo.
- Suma propina a la cuenta ¡rápido y fácil!
- Divide la cuenta entre el número de comensales, cuenta total, con o sin propina.
- Ofrece pagos con QR.
- Genera pagos a distancia.



Costo por transacción \$0

Cuota de afiliación \$0
(P/afiliación topada a 3 por RFC)

Cuota baja facturación \$400
(P/afiliación: 1 por RFC)

Servicios adicionales: Aplican precio de lista

Tipo de afiliación: Directa

Segmento: PyME

G#POS	G#Mini	G#Smart
1º Gratis	Venta \$530	Venta \$4,400
Siguietes \$150 ^{C/U}		Renta 1º \$150
Renta siguientes \$449		

Paquete	Terminal Punto de Venta		Nómina	Crédito	Seguros	Administrativo
	Tasas	Terminales				
Restaurante	Sin costo de afiliación		Seguro de vida \$50,000 (incluye muerte por COVID)	Simple/Ágil	10% Cashback	Sistema de timbrado para la emisión de:
Sin costo 1 mes	DÉBITO	1.49%	SAFE: Cobertura de fraude a Tarjetas de Débito y/o crédito Santander	Tasas especiales (-1%)	Vida Multianual	Facturas Recibos de nómina Notas de remisión
	CRÉDITO	1.79%				
	INTERNACIONAL	3.00%				
	AMEX	2.9%				
DISCOVER	2.66%		\$6,250 (4x) Hasta \$25,000 al año	Sin comisión por apertura	Empresa protegida	Adelanto para Sueldo (para empleados del restaurante) \$35 pesos por adelanto
		Porta cuentas Santander			Blindaje PYME	Cobranza Reporte Salud Financiera

Te invitamos a conocer todos los **beneficios** que nuestros **Paquetes Santander PyME** tienen para ti, para mayor información ingresa a: www.santander.com.mx/pyme/

Para conocer más de nuestras terminales, visita: getnet.mx

Novedades
En voz de
Desayunos
De dieta
Valor por tu dinero
Pañ postre
Munch
Snack
Pick Up
Snack
Pick up/ Para llevar
Grill
Producto local

#foodculturemtty



NEW

Novedades

GRIND LAB

Rick

Grind Lab es una cafetería enfocada en crear experiencias innovadoras a través de los productos y servicios que ofrece; desde café, sándwiches y hasta el cuidado de tus sneakers.

Nuestro laboratorio (Río Mississippi #46) crea experiencias nuevas todos los días, ¡Ven a CONOCER nuestro nuevo experimento: Nitro Cold Brew!

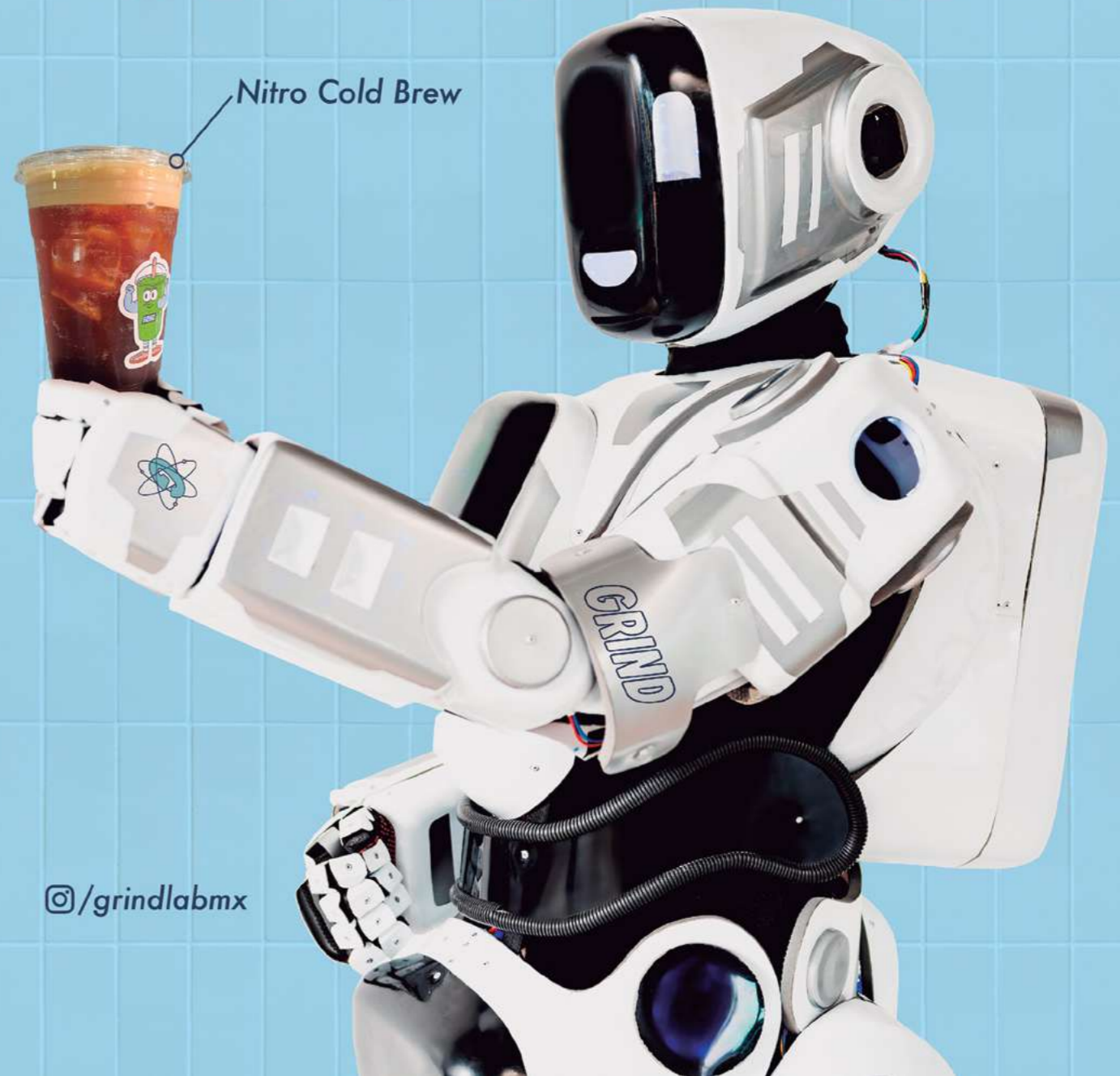
@grindlabmx

@richmd87

GRIND

GET SHIT DONE

Nitro Cold Brew



@grindlabmx



Desayunos

MR. PINK

Chilaquiles rojos con pollo y aguacate
Pancakes
Bacon egg sandwich

Strawberry milkshake
Cafe de olla

@mrpink.mx

RINCÓN SONORENSE

— • TAQUERÍA • —



Pick&Go 81 8400 7677

Río Mississippi #192 Ote. Centrito Valle

ORDENA AQUÍ

DiDi Food

UBER eats

Rappi

f i @rinconsonorens



Desayunos

HABACUS

Torta especial
Chilaquiles Morales
Hot cakes

@habacus.texmex



Ordena desde

LOCACIONES

¡Síguenos en nuestras redes!
 los_legendariosrestauran
 los_legendariosmty
 loslegendarios.mx

Rangel Frías
 Av. Raúl Rangel Frías #470,
 Burócratas del Estado,
 Monterrey
 81 8373.2232 / 81 8373.1363
 81 8371.4590 / 8129.4482
 📞 81 3085.9636
 📍 @LosLegendariosmty

Rómulo Garza
 Av. Rómulo Garza #1116, Hacienda
 Los Morales 3er Sector, San Nicolás
 81 2528.9828 / 81 2233.3371
 81 2528.6622
 📞 81 2211.7404
 📍 @LosLegendariosRomuloGarza

Universidad
 Av. Universidad #1009-A,
 Centro de San Nicolás
 81 2473.6735 / 81 2182.1207
 81 2230.7996 / 81 2261.8241
 📞 81 1695.8554
 📍 @LosLegendariosUniversidad

Paseo de los Leones
 Av. Paseo de los Leones
 #1900, Cumbres Madeira
 2o. sector, Monterrey
 81 838.13775 / 81 2955.8440
 📞 81 3574.7482
 📍 @LosLegendariosPaseo
 deLosLeones



LIGHT

De dieta

Opa By
Lahm

Calipso
Halia
Build your own

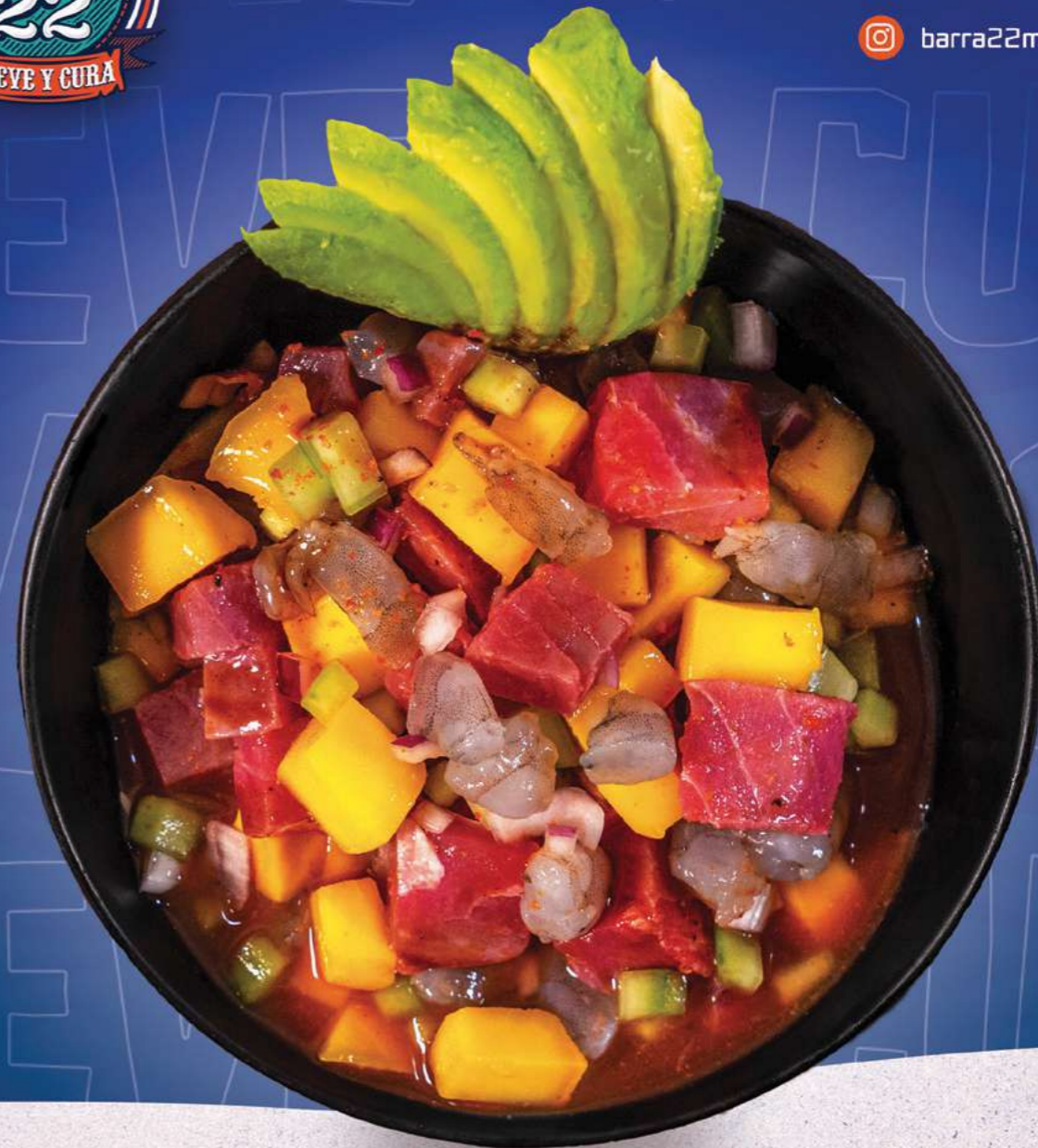
@opabylahm



(81) 33-93-02-20

barra22monterrey

barra22mx



#MARISCOSCHEVEYCURA

Tec

Fleteros

Paseo La Fe

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

PRÓXIMAMENTE



Valor por tu dinero


Los Cabritos

Rib Eye \$490
Riñonada \$445
Frijoles con veneno \$185
Queso panela a la plancha \$185

@loscabritoslindavista

Restaurant Los CABRITOS LINDAVISTA

32 **CELEBRANDO NUESTRO**
aniversario

 @loscabritoslindavista

 Restaurante Los Cabritos Linda Vista

 loscabritos.com.mx

Av. Miguel Alemán #278 Guadalupe, N.L.
Tel. 83 77 07 91 / 83 34 30 42



LOS FRESNOS

RESTAURANTE



Valor por tu dinero

Los Fresnos

Ensalada de frutos rojos \$195

Cowboy \$ 895

Pay de guayaba \$150

Lovac \$ 815

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

AEROPUERTO • APODACA • CUMBRES

81 8145 0088 | 81 83686 0099 | 81 1091 2995

 [restaurante.losfresnos](https://www.instagram.com/restaurante.losfresnos)  [@restaurantelosfresnos](https://www.facebook.com/restaurantelosfresnos)

www.restaurantelosfresnos.com



YUM

Pa postre

La Divinata

Toffee cake
Pay de mango
Zanahoria

@lavinata

Irresistibles *Timbles*

NUEVO
FRAPPÉ
Cotton Candy



NUEVO
FRAPPÉ
Bubble Gum

ALIMÉNTATE SANAMENTE. Sujeto a disponibilidad del producto.



MUNCH

Munch Caffe

Chilaquiles Meme
Chicken and Waffle
Sweet n' Salt Toast

Capuchino
Strawberry lemonade
La que nunca falla

@memescfe.bbb



MUNCH

Munch Tacos Crisor

Orden de bistec
Orden de trompa
Hamburguesa sencilla

@tacoscisor



YUM

Snack

Mucha Matcha

Taro
Chai sugar free
Tokyo
Helado suave

@muchamatcha



EL PIPIRIPAU

EL PIPIRIPAU

EL PIPIRIPAU FT

PIPIRIPAUGRILL

ELPIPIRIPAUF

LOCAL. 2DO PISO LICAL M38 EN EL MERCADO JUAREZ

64000 MONTETREY, NUEVO LEÓN.

FOOD TRUCK: SENDA DE LA ALEGRÍA 5944, COL. VILLA LAS FUENTES

64890 MONTERREY, NUEVO LEÓN



Pick up/Para llevar

Tortas Lalo

Torta cubana
Torta de pierna

@lastortaslalo



MIA ITALIA
Cucina all Forno di Legna



Facebook @MIAITALIAMX
Instagram @MIA.ITALIA
WhatsApp 8124034323

GARZA SADA
GARZA SADA 2850-S, ALTA VISTA, 64840 MTY, N.L.
T. 81 2710 7214

SANTIAGO
MORELOS 104, SANTIAGO, 67300 SANTIAGO, N.L.
T. 81 2451 4519



Grill

Espadas Brasileñas Vega

Churrasco salsa macha
Aguachile Lalo Vega
Picaña a la sal
Muslo a las brasas

@vegaespadas

Espadas Chef Lalo Vega
Brasileñas
Desde 2011



Servicio de catering
(81) 17754832
(81) 14780975

@vegaespadas



VEGAESPADAS



Producto local

Las Reinas

Desde 2016 nos especializamos en la miel de abeja, diferenciamos la miel por origen botánico. Dependiendo la época, la zona, la flor y el suelo será la miel que obtendremos. Contamos con un catálogo de más de 20 mieles monoflorales, cosechas realizadas por familias de más de 15 estados de la República.

Nuevo León nos da dos mieles excepcionales como miel de flor de Mezquite y flor de azahar cotizadas por su calidad en los mercados europeos y nipones.

Contribuir al campo mexicano nos lleva de vida.

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

Sabías que... Más del 50% de la miel que se produce en México se exporta al extranjero, el resto es usado en la industria farmacéutica y alimentaria, solo una pequeña parte llega como consumo directo. Las Reinas, un proyecto que pudo desaparecer por la pandemia y que en la actualidad representará a Nuevo León y México en Chile el siguiente año en la búsqueda del premio a la primera marca mexicana con la mejor miel del mundo. Será su segundo intento luego de hacerlo en 2019 en Montreal, Canadá. Hoy en día Las Reinas, trabajan con más de 13 grupos de familias apicultoras dentro de la República Mexicana y se realizan catas de miel para su divulgación. Con presencia en restaurantes como Grand Cru y Sibau para elaboración de platillos y postres, logrando una mejora continua de mejor posicionamiento en el mercado, ofreciendo un producto lleno de variantes de miel en colores y sabores.



LA CATARINA.
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERIA



SÁBADOS Y DOMINGOS DE BRUNCH



f lacatarinamty /lacatarinarestante/ Morones Prieto 2525 pte, Col. Loma Larga Mty, N.L
RSVP 81 8478 7161 / 81 8345 3340

47

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

The Dream Meal



Chak Loaded Fries

Chick N Chak

Para iniciar, unas deliciosas y crujientes papas a la francesa bañadas con deliciosa honey mustard, salsa blanca, queso amarillo, mozzarella, trocitos de tocino, perejil, rodajas de chile güero y pollo a la parrilla, una exquisita mezcla de sabores que te dejará encantado.



Quesataco

La Santa

Seguimos con un quesataco, especial para nuestro menú mucho. Tortilla de queso manchego de 19 centímetros con cubitos de aguacate y relleno al gusto, puedes elegir entre pulpo, arrachera o chicharrón de la ramos y sus respectivas papas crujientes a un lado.



The Big Cheese

Trigo & Humo

Para el plato fuerte una auténtica Big Cheese, con carne de res gruesa y jugosa, queso cheddar, pulled pork, sweet bbq, mermelada de jalapeños tatemados, aderezo jalapeño-ranch y el toque especial... un kushiage de queso gouda, definitivamente un platillo digno de esta edición.



Sándwich de Pistache

Casa Gelato

Para finalizar, un rico sándwich de pistache que te va a enamorar con sus deliciosas galletas sable de mantequilla, un relleno de helado cremoso y su pasta de pistache, te aseguramos que es ideal para cerrar con broche de oro.



Reportaje



Carl's Jr. Un lugar con estrella

Reconocido no solo por sus hamburguesas con carne jugosa, sino también por su servicio de calidad y claro, su estrella. Una cadena comprometida con sus empleados, donde el invitado especial eres tú, interesado especialmente en que tengas una experiencia inigualable en cada visita y que su servicio sea excelente para ti.

Actitud, equipo y servicio

En Carl's Jr. el equipo es fundamental para poder brindar el mejor servicio día a día, y sin duda que un team contento lo proyecta a sus invitados, ellos cada día se encargan de provocar la armonía en el restaurante con su actitud y su amor por servir. Parte de la motivación de Carl's Jr., es la felicidad y satisfacción de quien los visita, tanto con sus deliciosas hamburguesas como con la amabilidad y atención de su equipo. Todo está entrelazado y tiene la misma importancia, reducido en una frase: Pasión por lo que haces.

No solo se trata de hamburguesas

Si algo podemos decir de Carl's Jr. es que su estrella va más allá del éxito en sus hamburguesas, pues esta cadena reconoce el esfuerzo

de su personal y sabe lo importantes que son para que día a día continúen cumpliendo con su misión de ofrecer las mejores hamburguesas y el mejor servicio en sus instalaciones.

Carl's Jr. no solo hace, se enfoca en hacer las mejores hamburguesas, sino que apoya a sus empleados y reconoce sus logros, es por eso que para esta edición decidieron hacer parte a uno de sus empleados para la portada, como una acción de reconocimiento y agradecimiento a todos los que son parte de su gran equipo.

Día de la Hamburguesa

Obviamente este día es muy especial para Carl's Jr. y no podía pasar desapercibido, es por eso que te invitan a ser partícipe de su 6º edición del Burger Day, la dinámica es muy sencilla, acude a cualquier sucursal y en la compra de cualquier combo, recibe una Famous Star® con queso por solamente \$1 peso. Esta promoción es aplicable para comedor, para llevar y drive thru. (Aplican restricciones). Así que no te pierdas esta sexta edición del Burger Day y sé parte de la estrella más grande de México. ¡Tenía que ser Carl's Jr.!

PREPARA TU PESO, EL
Carl's Jr.[®]
BURGER DAY
ESTA CERCA



CELEBRÁNDOLO
DESDE
2017





MTY SUR
♥
4REAL
YUM

La Juana

Big mama
Chilli flow
Barbie pulled pork
Rutilia frías

@lajuanamty
@lajuanamty_sur



SPG
MUNCH
YUM

St. Slider

Classic slider
Bacon slider
Waffle slider
Tater tots
Fries

@stslider.mx

SPG 4REAL YUM



Burger Nation

Tiradito de betabel
Burritos
Monster burger

@burgernationmx

BURGER ★ NATION



Av. Manuel Gómez Morín 100,
Carrizalejo, 66245 San Pedro
Garza García, N.L.



servicio a domicilio
81 8303 1403 / 81 2141 4141



@burgernationmx

SPG YUM 😊 AREAL



Del Barril

Rib Eye Burger Deluxe
Brisket BBQ Sandwich
Smoke Maicito

@debarrilmx

Cerveza y Sazón, dos cosas que buscamos los regios cada que nos disponemos a acudir a algún restaurante y sabemos que entre más munchoso, más sabroso. Del Barril, el lugar donde encontrarás comida, cheves, drinks y promos para pasar el fin de semana con tus amigos. Entre su las opciones de su menú podrás encontrar botanas, mariscos, cortes, carnes, burgers, variedad de cervezas artesanales y mixología. La fusión perfecta entre cerveza y las mejores opciones gastronómicas, un lugar para todo aquel que busca una terraza para brindar por cualquier motivo.

MTY SUR YUM AREAL



Diablo Philipino
 Bacon bbq burger
 Filichis
 Samurai Burger
 @diablophilipino



MENÚ



INSTAGRAM



FACEBOOK

La
DOÑA
 DELICIAS DEL LÍBANO

BY VERO BATIZ DE SAMAR
 Plaza Distrito Armida, Circuito Frida Kahlo #300
 Col. Haciendas de la Sierra, San Pedro, Valle Oriente
 Local 22, CP 66278
www.ladonadeliciasdelibano.com
 RESERVACIONES Y PEDIDOS: 818.280.86.42
 @ladona_deliciasdelibano La Doña
 RESTAURANT, CATERING, DELIVERY & PICK-UP
 L-S | 12:00 - 8:00 PM / D | 12:00 A 4:00 PM

SPG YUM 4REAL



Richie Rich

Bacon rico burger
Hotrich fried chicken burger
The swiss rich burger

@richierichwagyuburgers



81 2423 5736

81 3574 9837



SERVICIO A DOMICILIO Y PARA LLEVAR

@barbacoaonrico.mty

Ave. Humberto Lobo L-453, Col. del Valle, SPGG, NL.

SPG

4REAL



YUM



Burger Perronas

Perrona Original
Perrifornia
La Birriona

@burgersperronas



SARA CERVERA
FOOD PHOTOGRAPHER



FOTOGRAFÍA PROFESIONAL DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS

WHATSAPP: 81 2611 9437 | WWW.FOODPHOTOGRAPHERMX.COM | INSTAGRAM: @FOODPHOTOGRAPHERMX





MTY SUR

4REAL



YUM

Revolution Food Wings

Hamburguesa Chicken crunch
Boneless de 6 piezas
Awesome blossom

@revolutionfoodwings



REUNIENDO FAMILIAS AL REDEDOR DE *la mesa*

ESCOBEDO
Plaza Aviana
Av. Juárez #1406
Residencial Aviana, Escobedo
TEL: 811164-5444 y 811358-9513

SAN NICOLÁS
Plaza Andenes
Av. Universidad #1250
San Nicolás de los Garza.
TEL: 811415-4702

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
TEL: 818351-0808 y 818351-9999

APODACA
Mariano Escobedo #604-D entre
Aldama y Blvd. Carlos Salinas,
Centro de Apodaca, N.L.
de 11:00 am a 8:00 pm
TEL: 818386-2816 y 818386-9245

EXPRESS
Av. Gral. Mariano Escobedo
#340 Col. Las Hadas, Escobedo
Lateral de la Carr. a Colombia
y Av. Concordia.
TEL: 811405-0729

Los Primos Restaurante

@losprimosrestaurante

REDES- CUBRE EL ARTE DE LA COCINA



Galerie Des
Sens
CUISINE D'ART



@rafmercado/photo

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.



SENSIRA
RESORT & SPA . RIVIERA MAYA

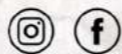
Sensitive Experience Resorts

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

OPERATED BY:
Arriva
Hospitality Group

A MEMBER OF

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



GalerieDesSens

75

Cerveza
Vino
Mixología
Café

Bebidas

Cerveza

CERVEZA Y COMFORT FOOD

Por:Aldo Pantoja

Si te gusta la comida casual o probar diferentes tipos de hamburguesas o la nueva ola de comida que va emergiendo con un trip hipster y moderno, pero a la vez tradicional o sencillo, que puedes disfrutar en cualquier lugar y quieres mejorar o agrandar la experiencia estas recomendaciones son para ti.

@hablemosdevidaycerveza



ASIMETRIA PEANUT BUTTER STOUT PRINCIPIA

Es una milk stout con una mezcla de cereales que parece perfecta para recibir una dosis precisa de mantequilla de cacahuete. Los aromas y sabores muy similares a leche de almendras, avellana y cacahuete tostado, café con leche y galletas de vainilla, el cuerpo medio alto y carbonatación media con un buen balance. Ideal para postres ahumados, hamburguesas bbq o cualquier pastelito con chocolate.

MAREA ROJA RED I.P.A. AGUA MALA

Caracterizada por su color caoba con destellos rojizos y una espuma suave que deja una cortina de encaje, aroma herbáceo y caramelo asociada al respaldo de malta. Una cerveza que dio un giro interesante por iniciar hace tiempo como una RED ALE marea roja red ale evolucionando a una cerveza deliciosa y diferente, para degustar con hamburguesas, tacos, tortas y cualquier alimento que tenga grasa, picante o condimentos.

LA REAL PALE ALE CAPAU

Pálida, cobriza con presencia media de malta y lúpulo. notas cítricas, florales provenientes del lúpulo y un sabor cítrico a cáscara de naranja con un amargor medio y buen balance, hacen que esta cerveza sea muy fácil de tomar, ideal para acompañar cualquier platillo casual como tacos de carne asada, hot dog, hamburguesas, etc.

02 BLONDE ALE JIMENA:

Dorada brillante con espuma blanca, aroma cítrico y ligero amargor con notas de malta dulce y pan. Se puede acompañar con platillos con pollo, mariscos y ensaladas. Una suave malta dulce y sabor a lúpulo ligero, nada agresivo, de bajo amargor ideal para las tardes de calor. Refrescante y bebible.

04 SESSION I.P.A. JIMENA

Amarilla opaca con espuma blanca, aroma tropical con notas de mango, guayaba, maracuyá y piña. Sabor cítrico con amargor medio alto. Se puede acompañar con cortes de res y platillos con pollo especiado, tropical, con un golpe intenso de amargor y ligero sabor a malta ideal para degustar algo más consistente en lúpulo pero no en alcohol.



Esta es Jimena.

Una cerveza para los que tienen memoria, pero no miedo al cambio.
Para las que disfrutan de la compañía, pero se las arreglan solas.
Para nuevos y para conocedores. Y para las que les importa dejar huella al hacer las cosas.
Para todos ellos, es Jimena.

CERVEZA JIMENA - BUSCA LO NUEVO
GRUPO CERVECERO CADEREYTA SA DE CV



EVITA EL EXCESO - WWW.JIMENA.MX
HECHA EN CADEREYTA JIMÉNEZ, NL MEXICO

Vino

Comfort Wines

Por: Julio Grinberg

@juliogrinberg

Hito Tinto | Ribera del Duero, España:

El vino más jovial y entretenido del nuevo proyecto de los hermanos moro, estamos en una zona cuyos vinos resultan llenos, redondos, muy fragantes, flexibles, pero con carácter y empuje de campeón. Todo el formato del vino cumple, frutas concentradas en su jugo, galletas de chocolate, algo de especias ahumadas. Ideal para paninis con embutidos.

Precio: \$469.

Navarro Correas Brut | Mendoza, Argentina:

Una apuesta que refresca el portafolio de la bodega. Seleccionan los viñedos con pronunciado contraste término entre día y noche, lo cual contribuye a una explosividad afrutada y cítrica. Suficiente fruta blanca, cáscara de cítricos, jengibre, agua tónica, piedras mojadas, y jazmines, sus burbujas se ocuparan de entretener tu paladar constantemente. Ideal para Ceviches y tostadas. **Precio: \$439.**

Columbia Crest Grand State Syrah | Washington, USA:

Sinceramente no dejan de sorprender cada añada nueva, en este caso logran un Syrah íntegro, acaudalado de fragancias y sabores. Han demostrado que el Valle de Columbia es competitivo mundialmente, todo su esquema es generoso, entrelazando sabrosamente la fruta con la especia ahumada, y ligera terrosidad. Ideal para arrachera con salsas rojas.

Precio: \$339.

Canto de Luna | Valle de Guadalupe, México:

Con la autoría de Finca La Carrodilla y sus singulares viñedos, nace el hermanito menor quien ha conquistado en corto tiempo al paladar nacional, un trabajo meticuloso, de prácticas orgánicas y biodinámicas. Canto de Luna resulta encantador, con notas de mermeladas, tabaco y maderas finas. Super amigable. Ideal para Hamburguesas vegetarianas.

Precio: \$368.

Centine Rosado | Toscana, Italia:

Castello banfi esperaba hace mucho tiempo, lograr el vino rosado más versátil de su portafolio, hoy es una realidad y resulta más que conveniente a la hora de refrescar el día caluroso, fino, gustoso, discreto de fruta con aportes ácidos formidables, este vino pretende nunca cansar, y ponerse a la altura de la gran cocina de mar. Ideal para Camarones o Langostinos.

Precio: \$422.



MATARROMERA de visita

9 Fuegos

Una experiencia maravillosa la que se vivió en 9 Fuegos con la visita de Carlos Moro, Presidente y dueño de Bodegas Matarromera, y su esposa Esperanza Castro, Administradora de Matarromera, donde compartieron tres de sus vinos: Matarromera vino blanco Verdejo, CM Prestigio y Esencia. Una fusión de talentos entre los vinos Matarromera y la elegancia de la propuesta gastronómica de Nueve Fuegos, en el cual fue generando un maridaje excelso por el sommelier Enrique Martínez, para celebrar la fusión entre España y México.

@9fuegos

HAUTE GLACE x @ELMIXOLOGO

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

EL MAESTRO

Tequila MAESTRO DOBEL Diamante
FELIX SCHORLE Mandarina Gasificada
Mermelada de Naranja Amarga BONNE MAMAN
Sal Chapulin-Jengibre x Compañía de Sales
Silver Swizzle x ALESSI
Triqueta de Blood Orange & Cara Cara

TOPO 33

Mezcal 33 Reposado
Topo Chico Mineral
Paleta de Limón x LA PURÍSIMA
Esquipulas de Flor de Jamaica
Espirulina Azul Cristal x @ELMIXOLOGO

KALMAR BLUE

KALMAR Gin de Mar Mate
PALMAR Spritz Maracuyá
Magic Blue x BAR VERDE
Mango Liofilizado & Limón Eureka x H-E-B

Salut,
SR-V®



El café que va desde la tostadora hasta tu casa

Por: Alan Sandoval

@cafe_patriarca

Clásico: Hecho en prensa francesa que le otorga un sabor inigualable. Con un aroma, color y textura que te brindarán lo indispensable despertar por la mañana y rendir en actividades del día.

Café Moka: Hecho con doble shot de café que hará despertar tus sentidos, y un ligero espolvoreo de chocolate encima para darle un sabor excepcional, seguramente se volverá de tus favoritos.

Moka de vainilla: Hecho con doble shot de café, leche extra y chocolate espolvoreado encima; esta mezcla te va a enamorar con sus notas de vainilla que te harán querer tomar más de una sola taza.



83

Residente
Restaurant®
Books

Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar al restaurant



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

Costo \$250

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

Publireportaje
Desarrollador
Líder
Beersommelier

Perfiles

Líderes Restauranteros

Rubén y Carlos Quiroz

El Guayabo

¿Cómo ha sido su experiencia en El Guayabo en estos 7 años?

De constante aprendizaje, prueba y error, siempre apostándole a ideas nuevas. Buscando dar una mejor experiencia al cliente de la mano de nuestro equipo y familia

¿Cómo nació el proyecto?

Nació en la cochera de la casa de nuestros padres, sin el capital suficiente para comenzar pero con muchísimas ganas de empezar. Con la intención de una cocina atípica en un lugar poco probable.

¿Qué es lo que hace a El Guayabo una excelente propuesta gastronómica?

El calificativo se lo dejamos a nuestros clientes, por nuestra parte tratamos de innovar y hacer las cosas de forma distinta.

¿Cómo surgen las ideas de los platillos de El Guayabo?

Tomando de referencia preparaciones regionales o de origen oriental. Nuestra idea de cocinar es tomar la receta original y torcerla un poco para campechanearla.

¿Cuáles son los platillos más solicitados?

El FAT BASTARD RICE es nuestro platillo icónico. Arroz frito con aceites y salsas enigmáticas. Nuestro taco "berraco" de pork belly ahumado en casa con salsa de Chile Morita y Piloncillo, inspirado en un desayuno

@elguayabomty



EL
GUAYABO
ANTOJOS DEL MAR

Industrias del Oriente #4105
Col. Villa Española
Guadalupe
8183647645

Av. José Vasconcelos #404 L-113
Casco Urbano
Plaza Localital
San Pedro Garza García
8125107257

elguayabomty elguayabomty

Publireportaje

Jorge Gómez Matuk

Taller Vegánico

¿Cómo inició Taller Vegánico?

Nació en barrio tampiquito en octubre 2013, siendo uno de los primeros restaurantes ofreciendo propuestas gastronómicas 100% a base de plantas en el área metropolitana; sumado a que no usamos harinas, azúcares ni sales refinadas, tampoco fritos. Buscamos hacer todo desde cero y usamos nuestros propios ingredientes, somos un restaurante comprometido con la salud y el medio ambiente, porque en Taller Vegánico creemos que una alimentación basada en plantas es una de las principales herramientas para generar bienestar global.

¿Cómo nace la colaboración con Better Balance?

Taller Vegánico siempre ha buscado hacer todo desde cero con plantas, sin nada procesado, por la importancia de consumo de vegetales y mediante better balance, aun siendo un producto procesado, contiene pocos y muy buenos ingredientes. La idea es generar propuestas con el sabor al cual el público ya está acostumbrado, pero con ayuda de plantas, sin perder sabor, nutrición, calidad ni consistencia. Todo esto con ingredientes naturales, donde los comensales saben lo que están consumiendo.

¿Qué platillos se hicieron con Better Balance?

Se realizó el taco árabe, que básicamente lleva todos los ingredientes del kipe pero se sirve en taco con la intención de proporcionar una propuesta diferente al público. El taco pekin el cual es una propuesta oriental a base de proteína de chicharo, es un taco agrídulce y muy icónico. También la torta planchada, que consta de un pambazo integral con queso vegetal y proteína con un toque ahumado estilo grill y por último, puedes pedir la hamburguesa Tampiquito con el medallón de frijol negro.

@tallervegánico

Conoce la nueva marca de proteína vegetal



Proteínas plant-based

- Alto en Proteína
- SIN Gluten
- SIN Colesterol
- Ingredientes Naturales

@betterbalance_mx

bb better balance

Publireportaje



En **Versel** somos una empresa 100% familiar con más de 30 años de experiencia en la industria alimenticia. A lo largo del tiempo, hemos desarrollado procesos en los cuales el negocio satisface todas las necesidades que una cocina pueda tener. Nuestra intención es enfocarnos a entregar el mejor producto en tiempo y forma para facilitar la operación de nuestros clientes. Es nuestro compromiso brindar el servicio que cada empresa se merece y siempre superar las expectativas que se tenga de nuestro trabajo.

@verselmx

**Arturo M.
y Juan Pablo
Leal Magaña**

Versel



Alar'd



DECORACIÓN DE EVENTOS Y MOBILIARIO

mueblesallard@hotmail.com contacto 81 2410 0533 / 81 1262 1950

@eventos_alard

/Alar'd

Desarrollador

Alí Morales

Jefe cervecero y desarrollador de productos

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Ciudad de México

¿Cómo inició tu gusto por la cerveza artesanal?

Mi pareja de entonces, cuando tenía 18 años me indujo a la cerveza artesanal, es decir, hace diez casi once años.

¿Qué es lo que más disfrutas de crear cerveza artesanal en Nuevo León?

La oferta gastronómica, estimula mucho mi creatividad.

¿Dónde estudiaste o de quién aprendiste?

Aprendí de libros, de platicar con las personas que admiro y de hacerlo una y otra vez.

¿Cómo surgen las ideas para nuevas recetas?

De probar lo que hacen colegas de la industria, de leer y de salir a comer o comprar mi despensa.

¿Cuánto tiempo lleva la elaboración de una cerveza?

Depende. Tenemos cervezas que están listas en siete días y otras que tardan hasta 28.

En breve, ¿Cómo es el procedimiento de elaboración de una cerveza?

Se mezcla malta molida con agua caliente, se separa el líquido que resulta y se hierve con lúpulo. Se enfría ese líquido al que llamamos mosto y lo colocamos en un envase inocuo en el cual ponemos levadura y lo dejamos fermentar. Al final de la fermentación ese líquido ya es cerveza.

¿Qué estilo de cerveza prefieres? ¿Por qué?

No tengo preferido porque todos tienen lo suyo pero aquí, en Monterrey, el que más bebo es el pilsner de Nueva Zelanda por su elegante sabor y sus cualidades refrescantes.

¿Cuál es tu mayor éxito como Cervecero y Desarrollador de productos?

Haber desarrollado una cerveza del estilo IPA que haya ganado una preseña en una competencia internacional. Esa es nuestra Infrared Spectra que ganó bronce en la copa llamada "mitad del mundo".

[@cerveceriaprincipia](#)

[@principia.monterrey](#)



Líder

Uriel Flores

Líder emprendedor



¿Cuál es tu ciudad de origen?
Nací en Puebla, Puebla.

¿Cómo inició la idea de crear Jun Café?
Buscamos profesionalizar un gusto que siempre hemos tenido y colaborar directamente con productores de café de Puebla, Estado de México, Chiapas y Veracruz.

¿Qué es lo que más disfrutas de este proyecto?
Tener la oportunidad de hacer nuevas amistades y conocer nuevos lugares en busca de cafés excepcionales.

¿Dónde estudiaste o de quién aprendiste sobre café?
Tuve la oportunidad de atender cursos de catación con Q graders certificados, así mismo cursos de tostado y de barismo con protocolos SCA.

¿Qué podemos esperar en nuestra visita a Jun Café?
Trato excepcional, productos de primera calidad y café especial.

¿Qué debemos de probar en Jun Café?
Cualquier bebida con base de café espresso, así como los chilaquiles, paninis de jamón serrano y machacado.

¿Cuál es tu mayor éxito como Emprendedor?
Tener la oportunidad de renunciar a mi trabajo como gerente de sistemas y dedicarme a una actividad que disfruto mucho y que no considero como un trabajo.

@juncafesdemexico

MusicVox

Rescatando la música que cambió la historia



¿Qué es MusicVox?

Somos una agrupación con más de 12 años de experiencia, integrada por músicos regionmontanos y cantante mexicana/alemana, que desarrolla remakes de canciones trascendentales con un estilo acústico y un toque muy nuestro. Conformada por Ingrid Kees (voz), Diego Chávez (cajón, guitarra y voz), Juan Pablo Yáñez (bajo eléctrico), Luis Valdés (Dirección musical y guitarras), José Luis González "Maras" (percusión y batería) y José Cardenas (bajo eléctrico).

¿Cuáles son los géneros que definen a Musicvox?

Somos versátiles; para nosotros es muy enriquecedor poder transformar y comunicar un tema de determinado artista y/o compositor a nuestro público. Nos gusta integrar a los

escuchas, nos basamos en su perfil, edad y jugamos un poco con melodías y variaciones conocidas.

¿Dónde podemos escuchar a MusicVox?

Pueden encontrarnos cada miércoles en el Restaurante Mar del Zur a partir de las 8:30 pm, también estamos documentando todas nuestras versiones para incorporarlas muy pronto a redes sociales, así como Spotify y YouTube.

¿Cuál es la proyección de MusicVox en el futuro?

Seguir compartiendo nuestra música más allá de las barreras geográficas, como lo hemos hecho hasta ahora en presentaciones nacionales e internacionales. Hemos tenido la oportunidad de presentarnos en Ciudad de México, San Miguel de Allende, Cancún, Los Cabos, entre otros, además de EE.UU. y Países Bajos.

¡Ven a escucharnos, te esperamos!



f Musicvoxlive

@musicvoxlive

8120396300

musicvox@live.com



Beersommelier

Aldo Pantoja

Beersommelier
y juez cervecero

¿Cuál es tu ciudad de origen?

Matehuala San Luis Potosí, pero la mitad del tiempo me la pasaba en Cd. de México con mis abuelos los fines de semana y vacaciones.

¿Cómo iniciaste en esto de la cerveza artesanal?

En el primer festival de la cerveza de Monterrey, ya probaba las importadas y las artesanales, ya buscaba otras cervezas y estilos diferentes.

¿Qué es lo que más disfrutas de ser Beersommelier & Juez Cervecero?

Conocer personas y ciudades donde todos estamos con el mismo gusto por fomentar la cultura cervecedora, es una comunidad muy unida donde todos nos echamos la mano.

¿Dónde estudiaste o de quién aprendiste?

Me puse como objetivo poder dispensar cerveza en un evento, investigué sobre cerveza artesanal y aprendí. Tomé cursos cervecedores con José Luis Calderoni, para comprender la elaboración de cerveza y lo relacionado con procesos. Luego un diplomado de beersommelier AMEG en CDMX y seguí estudiando para cicerón, me certifique como server y ya participaba como Stewart.

¿Cómo surge la idea de crear Beerlogitic Halley 86?

Hice un plan de negocios con un amigo y comenzamos a dar servicio a domicilio y en bares y restaurantes, luego Alberto Herrera, cofundador del festival de la cerveza, invitó a sumar propuestas y fue nutriendose el proyecto.

¿Cómo inició tu interés por ser Beersommelier?

Nace con la intención de continuar preparándome y estar actualizado, practicaba técnicas de cata con las descripciones de la cerveza, para brindar un mejor servicio enfocado a la venta.

¿Qué estilo de cerveza prefieres? ¿Por qué?

Soy fan del estilo pale ale por su balance entre lúpulo y malta, también disfruto las lager industrializadas como carta blanca y otras bien hechas, porque son estilos muy fáciles de tomar ligeros y refrescantes.

¿Cuál es tu mayor éxito como Creador y Fundador de Beerlogitic Halley 86?

Independizarme y comenzar mi emprendimiento, pero lo mejor es, ser reconocido a nivel local y pasar a trabajar a nivel nacional, el éxito está en cada nueva persona que llega a probar la cerveza artesanal y el fomento de la misma día a día.

[@hablemosdevidaycerveza](#)



BARTENDER'S MONTERREY



MIXOLOGÍA Y COCTELERÍA

PARA TODO TIPO DE EVENTOS.

FB/BARTENDER'S MONTERREY

TEL/ 8110046971 8123819273

IG/BARTENDERS_MTY

BB

LA
BUENA BARRA
CANTINA CONTEMPORÁNEA



CAÑA AL MEZCAL

PLAZA LÚA R. Margain y Missorui 600 Ote. SPGG T. (81) 8338 5050 y (81) 2613 5587.



Perro Salado
COCINA DE MUNDO

24K
GOLDEN
TOMAHAWK

**HACEMOS COSAS EXTRAORDINARIAS
DE MANERA EXCELENTE**



PERRO SALADO COCINA DE MUNDO



813 114 58 54

AV. PASEO DE LOS LEONES #9002 PLAZA VÍA PUERTA DE HIERRO