

R RESIDENTE

@casanovacooks

@kitchenaidmx



residente.mx
#foodculturemty

Especial
Hamburguesas

KitchenAid
Tendencias que
marcan la diferencia



MONTERREY | ABR - MAY 2023

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



CELEBRÁNDOLO
DESDE
2017



Pídelo por *Rappi*



Grilled Cheese

Más queso, más delicioso.

Tim Hortons[®]



ALIMENTATE SANAMENTE.
TM & © 2023, TIM HORTONS. USADOS BAJO LICENCIA.
Sujeto a disponibilidad del producto. Hasta agotar existencias.



Buena Semilla



Prolongación Alfonso Reyes #419 Col. Contry San Juanito Tel 81 1357 4918

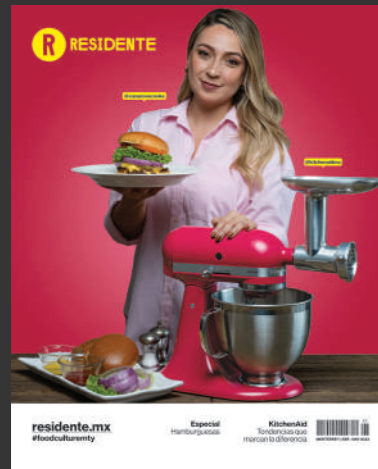
 @buenasemilla_mty  Buena Semilla

— La —
JUANA
Street Food



Bld. Acapulco #1550 Col.Santa Fe
(Plaza Bonita), Guadalupe

@lajuanamty



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Bob Zamudio
 @zamudiophoto
 TALENTO EN PORTADA
 @casanovacooks
 @kitchenaidmx
 IMPRESIÓN
 Grafotec

Contenido

11 #foodculturemty
 De moda, Desayuno, Aniversario, Postre, Munch, Ingredientes Clásicos, Nights, Producto Local, Chef

45 En portada
 Especial: Hamburguesas

65 Bebidas
 Café, Mixología, Cerveza y Vino

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand
 DIRECTOR
Juan Carlos López

DIRECTOR COMERCIAL
Eduardo Pinto
 CUENTAS ESPECIALES
Viridiana González

GERENTE COMERCIAL
Diana Salazar

VENTAS Y MARKETING
Abisai L. Berlanga
Andrés Araiza
Gabriela Vielma
Karla Salinas
Moisés Azuaje
Martha Gutiérrez
Samanta Santos
Gerardo Puentes

RELACIONES PÚBLICAS
Cristina Dávalos

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN
Alehz Alanis
 DISEÑO
Beatriz Soto
 WEB MASTER
Robin Sánchez

ARTWORKS
Ángela García
JACH

FOTOGRAFÍA
Mikel Rendón

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García
 ADMINISTRACIÓN
Joana López
 RECURSOS HUMANOS
Asael Sánchez
 DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
Antonio Rodríguez

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 7, No. 92, ABR - MAY 2023)
 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.



SIERTO
 DESIERTO DESTINO

Desarrollo en la tranquilidad del desierto.



Casa Club



Un proyecto con 360 Lotes Campestres desde 1,000 m², rodeados de viñedos, nogales y acceso a múltiples aventuras en el desierto.

Aparta sólo con \$10,000 pesos y acomoda tu plan de pagos hasta 36 mensualidades sin intereses*.

f **o** siertocoahuila.com
 Carretera Saltillo-Torreón Libre,
 Km 43. General Cepeda, Coahuila

*Aplican restricciones.

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



Night



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



En carretera

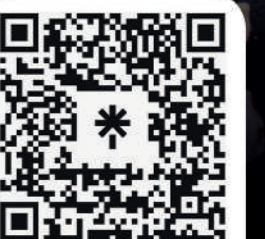


De dieta



Clásicos

Consentida
**Bienvenidos
a casa**



¡Escanéame y obtén
sorpresas especiales!

Reservaciones 81 2605 0776



11

Un Nuevo
ESPACIO PARA CELEBRAR
EN GRANDE



De moda
Desayuno
Aniversario
Postre
Munch
Ingredientes
Clásicos
Nights
Producto Local
Chef

Av Lázaro Cárdenas 2305, Residencial San Agustín 1er Sector, 66260 Monterrey, N.L.
T: (81) 81330808 | M: banquetes.mtyzv@aimbridge.com

#foodculturemtty



De moda

El Gusto de Puebla

Un restaurante muy icónico que nace en 1960 y recientemente ha sido renovado para sus clientes, ubicados en el municipio de San Nicolás de los Garza con excelentes opciones de comida mexicana y el mejor ambiente tanto en interior como al aire libre. Ideal para tus reuniones familiares o cualquier evento especial que tengas en puerta. Además de su excelente servicio, en las noches hay música en vivo para que disfrutes al cien tu estancia, sin duda es un restaurante que tienes que visitar. ¡Te va a encantar!

@elgustodepuebla

DE LUNES A JUEVES

-PIDE TU COMIDA- COMPLE TOTA

**10 GORDITAS
CLÁSICAS**



**4 GORDITAS
DULCES**



4 COMPLEMENTOS



POR SOLO ~~\$352~~ \$299

EL COMBO INCLUYE 10 GORDITAS CLÁSICAS, 4 GORDITAS DULCES Y 4 COMPLEMENTOS. LOS COMPLEMENTOS PARTICIPANTES SON 2 VASOS CON 190 G DE FRIJOL CADA UNO Y 2 VASOS CON 130 G ARROZ CADA UNO. LA PORCIÓN APROXIMADA DE GUISO POR GORDITA ES DE 40 G. COMBO VÁLIDO ÚNICAMENTE DE LUNES A JUEVES. NO SE PUEDEN HACER CAMBIOS EN EL COMBO. DISPONIBLE ÚNICAMENTE EN TIENDAS. SUJETO A DISPONIBILIDAD. VÁLIDO EN SUCURSALES PARTICIPANTES.





Desayuno

Cuarto Creciente

Hot cakes de plátano y nutella
Huevo al gusto y chilaquiles
Empanada de guayaba y queso crema
Cheesecake de frutos rojos
Espresso cortado
Tisana helada de fresa mango

@cuartocrecientemx



f SenorLatino

www.senorlatino.com

ig senorlatino



¡La Tradición de Comer como en Casa!

El único QR que vale la pena ser escaneado

Simplifica la gerencia de tus menús, recolecta más órdenes y vende mucho más.



Manejas
restaurantes,
cafés u hoteles?

polopay.co/demo



Aniversario

El Guayabo

Muñeños
Berraco
Fat Bastard
Tiburcio

@elguayabomty



YUM

Postre

Amelie Péché

Tarta de limón y pistache
Shortcake de fresa y caramelo
Sorpresa de chocolate
Tarta de limón y merengue
Tarta de nutella y nueces caramelizadas
Tarta de frutos rojos
Tarta de manzana y crumble nuez
Triángulo brownie chocolate y pistache

@ameliepeche



FELIZ DÍA de las madres



**2 LITROS + 5 ESQUIMALES
SENCILLOS**

8 AL 10 DE MAYO

Vigencia del 8 al 10 de mayo de 2023. Aplica en sucursales de Monterrey y su área metropolitana (excepto Plazas Outlet), Saltillo (en HEB Saltillo, Soriana Mirasierra y Venustiano Carranza), Allende, Linares, Montemorelos, Reynosa, Monclova, Monclova frontera y Piedras Negras. Sujeto a disponibilidad de sabores, hasta agotar existencias.



Los Gyros

GREXICAN FOOD

MUNCH

Munch
Los Gyros

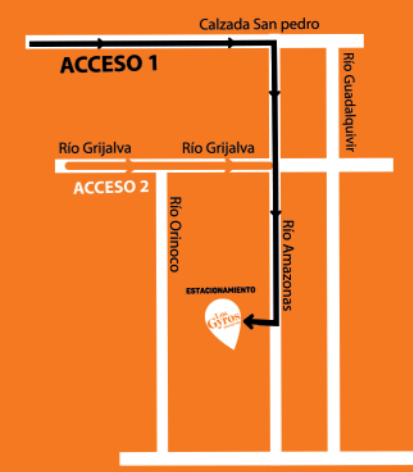
Gyro tradicional
Tostada de atún
Taco empapado de rib eye

@gyros1992

RÍO ORINOCO 171 DEL VALLE SPGG
☎ 81 8335 9691

📷 GYROS1992 📌 /GYROS1992

NUESTROS ACCESOS





MUNCH

Ingredientes

Hamburguesa 9 Fuegos

9 Fuegos

Lechuga sangría
Tomate
Cebolla morada
Pan Brioche
Hamburguesa de
Ribeye 250 Gr

Portobello
Mix de queso cheddar
Aderezo de Sriracha
Tocino

@9fuegos



nuevefuegos

Cortes finos y Cocina internacional

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

[f/9fuegos](https://www.facebook.com/9fuegos)

[@9fuegos](https://www.instagram.com/9fuegos)

[8123509131](https://www.whatsapp.com/8123509131)



Clásicos

Martins

Tampiqueña de arrachera
Sopa de tortilla
Pan de elote

@martinsrestaurantes



CONTRY . VALLE . UNIVERSIDAD . LINCOLN

© f MartinsRestaurantes | www.martins.com.mx | ☎ 811 999 79 64



Nights

La Cantintan

Costillas de elote
Coliflor asada al habanero
Pulpo zarandeado

@lacantintan



MIA ITALIA
Cucina all Forno di Legna

GARZA SADA, T. 81 2710 7214 SANTIAGO, T. 81 2451 4519
Facebook @MIAITALIAMX Instagram @MIA.ITALIA WhatsApp 8124034323



Producto Local

Te compartimos 3 proyectos de emprendimiento con opciones saludables e ideales para preparar o complementar tus alimentos. Elaborados con los mejores ingredientes y de la forma más natural para tu bienestar.

@mamaderocomexico

@amoush_spread

@tu_tipo



Nights

Jabalina

Pulpo zarandeado con puré de camote y naranja, perejil frito y ceniza de maíz
 Rib eye en salsas negras
 Tacos de picaña Ahumada, ensalada de tomate y aguacate, chimichurri mexa
 Carpaccio de tomate mixtos

@jabalinamx

Chef

Juan Roberto Torres

Ciudad de origen:
Monterrey Nuevo León, México

¿Cómo surgió el gusto por la gastronomía?
Surge gracias a las recetas de mi madre y mi abuela, quienes a de más de ser excelentes cocineras, dejaron una enorme huella en mi vida y profesión, transmitiendo por generaciones sus conocimientos culinarios.

¿Qué es lo que más disfrutas de tu trabajo?
En general todo, desde el rush en las cocinas, el calor, la presión, tanto el ver a un comensal disfrutar los alimentos que preparo. Así como continuar aprendiendo todos los días y tener la dicha de estar en contacto con personas muy brillantes y valiosas dentro del gremio a quienes les continuo aprendiendo.

¿Qué restaurante de Monterrey recomiendas visitar? ¿Por qué?
Madre Oaxaca. Siendo Mexicano, me considero amante de nuestra cultura y cocina, por lo tanto Madre Oaxaca ubicado en el Barrio Antiguo cuenta con una gran variedad de moles deliciosos, además de un excelente servicio y muy justo en la relación entre calidad y precio.

@chefjuanrotorres

EVENTOS



¡HAZ TU EVENTO EN TOPGOLF!

Tenemos salones privados y servicio de catering.

- Juntas de resultados
- Capacitaciones
- Conferencias

- Cumpleaños y Bautizos
- Primeras comuniones

¡O cualquier otro evento!
☎ 81 1548 1015 | 81 1548 1016

topgolf.com.mx

@TopgolfMty |

 **TOPGOLF**
MONTERREY

Disfrutarás de tonos ahumados, cítricos y achocolatados. Mezcal Eterna Libertad despertará todos tus sentidos. Ganador con doble Medalla Sip Awards, Producido en Santiago Matatlán, Oaxaca México.

f @MEZCALETERNALIBERTAD



Encuétranos en tu Restaurante favorito.

33

Selección de platillos creados por **Tony Cabrera.**
@chefpalaraza, @palaraza_park

“Nuestros primeros recuerdos de comida serán en el hogar, de nuestra madre, de la abuela, sin embargo afuera, en la calle perfeccionamos el paladar”.

The Dream Meal

#foodculturemtty

Costilla baby back con adobo norteño

De plato fuerte, unas exquisitas costillas con adobo norteño, servidas con cebolla curtida y chile habanero, unos riquísimos frijoles de la olla y papitas babys con un toque de limón y sazonadas. ¡Te van a encantar!



Lady's Tx BBQ



Instagram icon [ladys_bbq](#)

Facebook icon [Lady's BBQ](#)

Vía La Luz
Av. La Luz #100
Pedregal del Vergel, 64858
Monterrey, N.L.
+52 81 1354 5529

Sucursal Arboleda
Av. del Roble
Valle del Campestre, 66266
San Pedro Garza García, N.L.
+52 81 1019 9257

Sucursal Mitras
Jordan #1144
Mitras Centro, 64460
Monterrey, N.L.
+52 81 3369 0647

#foodculturemty

Tuétano avocado

De segundo plato, un buen tuétano cocinado a la parrilla decorado con finas tiras de aguacate, brote de cilantro, aderezo de jalapeño y chicharrón de serrano. ¡Para pedir doble ración!



SUC. SANTIAGO

SUC. VALLE

SUC. LAS AMÉRICAS

SUC. LA RIOJA
(PRÓXIMAMENTE)

Ven a probar nuestro
SABOR DEL MAR



Facebook and Instagram icons followed by @lostoreadosdelalamo

#foodculturemty

Gaonera de arrachera

Para abrir el apetito unas deliciosas láminas de arrachera a la parrilla sobre una cama de queso, pico de gallo, cebollita asada, un toque de limón y salsa guacamole, todo sobre tortilla de maíz. ¡Una chulada!



**LOS
FRESNOS**
RESTAURANTE
DESDE 1971

AEROPUERTO
APODACA
CUMBRES
SPGG

 /restaurantelosfresnos
 @restaurante.losfresnos
RSVP : +52 81 2254 5450

www.restaurantelosfresnos.com

#foodculturemtty

Pan de elote

Para cerrar, un suave pan de elote acompañado de una quesadilla de dulce de leche y como toque final, palomitas acarameladas. ¡Dulzor!



Plaza Sienna, Av. Fundadores No. 955, Valle Oriente,
Monterrey, N.L, 64750

(81) 2597 6711 @ElFaritaBotanero @elfaritabotanero



Diseño
que inspira

creatividad

NUEVO

Refrigerador KitchenAid®



el protagonista de tu *cocina*
con bandeja deslizable en acabado de madera y repisa plegable

Descúbrelo en
KitchenAid®
POP UP STORE
PUNTO VALLE

Disponible en kitchenaid.mx





@casanovacooks

@kitchenaidmx



En portada

Tendencias que marcan la diferencia

KitchenAid es una marca que busca darle el toque a tu cocina con elementos para hacer de ésta, un sitio creativo y nada convencional. Es por eso que ahora viene para ti, con una nueva tendencia innovadora, denominada "Maximalismo" que dicta que más es más y que propone plasmar en tus espacios ese toque creativo y lleno de diseño; con detalles que en definitiva no pasarán desapercibidos, una fusión de flores, materiales, luz y sombras para generar armonía y belleza.

Hibiscus 2023

Este año es ideal para ponerte a la vanguardia y KitchenAid te ayuda a esto, pues presentó Hibiscus como el color del año dentro de su línea de batidoras y licuadoras K400, un tono fucsia vivo con acabado mate, vibrante y totalmente protagonista, un detalle que acapalará miradas sin duda. El complemento perfecto para atraer y cautivar, el toque de elegancia en un electrodoméstico que brinda además de lujo y diseño, un alto rendimiento,

durabilidad y funcionalidad. Con esto, KitchenAid y la tendencia "Maximalista", volverán tu cocina la más icónica, misma que puedes complementar con el resto de sus productos de línea.

Siempre a tu alcance

Desde su comienzo, KitchenAid ha puesto para su público sus productos diseñados especialmente para inspirarte, también puedes visitar su Pop Up Store en Punto Valle y encontrar los mejores productos para tu cocina como hornos, refrigeradores, batidoras, procesadoras de alimentos, lavavajillas y más con la calidad, durabilidad y sofisticación que ya conoces, todo para que estimes tu creatividad.

¡Visítalos, enamórate de su diseño y haz que todas tus creaciones inspiren con KitchenAid!

Más información de sus productos en: kitchenaid.mx



Entrevista

Ana Casanova

Encantadora, luchona, risueña, visionaria y multifacética. Una mujer que se mantiene en constante movimiento, que busca constantemente hacer lo que le apasiona y cumplir sus sueños. Actualmente se desenvuelve como chef, viajera y creadora de contenido.

Redacción: Alehcz Alanís
Fotografía: Bob Zamudio

¿Cómo se describe Ana Casanova?

Soy una persona sumamente apasionada, decidida, que siempre va a luchar y hacer todo para cumplir sus metas, eso combinado con risas, muchas caras y simpleza. Quiero redefinir lo que es ser profesional, el ser tú, será siempre tu mayor virtud.

¿Cómo surge la idea de compartir contenido con enfoque a la cocina?

Crecí viendo programas de cocina en la tele, grandes chefs recorriendo el mundo, probando platillos y disfrutando de sus aventuras; la cocina siempre ha sido mi más grande pasión, pero también me gustaban otras cosas, pasé por muchas etapas y hace más de 7 años que empecé este recorrido. Descubrí que habian más formas de vivir la gastronomía fuera de una cocina, así fue que decidí mezclar todo lo que me gusta, dando como resultado, crear contenido gastronómico.

¿Qué proyectos estás realizando y que te veremos haciendo en un futuro?

Quiero consolidarme en Monterrey, para seguir con el recorrido de "Comiéndonos a México" el cual ha sido muy enriquecedor. Tengo

muchos sueños y metas, entre los planes está la venta al público de los "polvitos mágicos", recetarios, programas y todo lo que se venga.

¿Cuál es tu mayor inspiración para crear recetas?

Todo lo que se me antoja, lo hago. Siento que soy como una mamá pollo que toma las recetas o conocimientos que pueden parecer muy complejos, los mastico y los expreso de manera que todos puedan entenderlo y disfrutarlo.

¿Qué aprendizajes nos puedes compartir sobre el tema de cultura gastronómica en tus viajes?

La diversidad de México es enorme, a veces acá en el norte nos desconectamos de lo que hay, vivimos a prisa y olvidamos de nuestras raíces. Nuestra comida me ha hecho sentir muy orgullosa de ser mexicana.

¿Cuál es tu comida favorita y por qué?

La pregunta más difícil de todas, no podría elegir una porque es limitarse, pero amo la comida mexicana, la oriental y la italiana. Si tuviera que elegir 5 platillos serían los tacos, una buena pasta, nigiris, chilaquiles y el mole.

Crónicas de Oaxaca. Sabor que no se olvida.

Hablar de Oaxaca, es hablar de tradición, sabor y cultura, sensaciones que no se olvidan fácilmente, un destino que está de moda y que te traerá vivencias que quedarán impregnadas en tu memoria por bastante tiempo. Hace dos semanas tu servidor visitó la ciudad. Soy un viajero que gusta de hacer investigación del destino antes de visitarlo, sí, en efecto soy de ese tipo de nerd que hace un itinerario, que lleva previamente lugares para comer, beber y visitar, que trata de llevar una agenda. Llámame aburrido o poco atrevido, pero creo firmemente que es la mejor manera de conocer un lugar y de aprovechar el tiempo al máximo. A continuación, te llevo paso a paso por Oaxaca en tres días, estoy seguro de que esta guía de dónde comer, beber e ir de compras te encantará y seguro le sacarás el máximo provecho.

Autor: **Daniel Alvarez**
Redacción: **Atziri Espinosa**



Día 1. Llegada.

En mi caso llegué desde la ciudad de Monterrey por Vivaaerobus. Ellos tienen un vuelo que sale a las 6:00 a.m., sí, sé lo que estás pensando ¡qué flojera! Pero la verdad es la manera en la que hicimos rendir el tiempo y los días en un viaje corto, ya que a las 9:30 a.m. ya estábamos en la ciudad y en camino a nuestro hotel.

Mi primera recomendación a la hora de elegir hotel es buscar hoteles boutique, hay de todos los presupuestos y gustos. En mi caso te recomiendo: Hotel Boutique Casa Los Cántaros. Un excelente lugar, a unas cuantas cuadras del Centro, que brinda tranquilidad, en un barrio muy seguro, y con excelentes instalaciones. Se ubica en Calzada Porfirio Díaz 127, Col. Reforma, Oaxaca, Oax. Su teléfono es 951 513 9297.

Después de instalarnos en el hotel, decidimos salir a caminar y desayunar en Itanoni Casa del Maíz, que está en Av. Belisario Domínguez 513, Col. Reforma, Oaxaca, Oax. En este lugar la estrella es el producto más usado en la gastronomía de Oaxaca: el maíz. Todo lo que hacen con este producto es orgánico. Memelas, tostadas, tamales y atoles. Te recomiendo las tetelas, son como una crepa pero hecha a base de maíz, en forma de triángulo y que se rellena con diferentes opciones como frijoles, quesillo, hoja santa, entre muchos otros ingredientes. Anexo una foto de la tetela.

Terminando de desayunar, te recomiendo seguir una caminata para bajar la comida al Barrio de Jalatlaco, es uno de los barrios más antiguos de la ciudad y se caracteriza por sus murales pintados por artistas locales. Aquí puedes encontrar galerías, cafeterías hipster, neverías artesanales y más.

Sigue tu camino al Templo de Santo Domingo, una caminata de unos 15 minutos. He conocido muchas iglesias y templos en mi vida, pero sin lugar a dudas el Templo de Santo Domingo está en mi Top 3. Un lugar mágico, lleno de historia, de un detalle y riqueza cultural incomparable. Una recomendación es que contrates un guía para que te explique todos los detalles del templo, cuesta aproximadamente \$150, vale la pena. Como parte del lugar, está el Museo de las Culturas de Oaxaca, un museo muy interesante y que cuenta con el tesoro de la Tumba 7 de Monte Albán, definitivo un must que no te puedes perder.

Con tanta información y tanto caminar definitivamente se abre el apetito. Llegamos a mi siguiente recomendación: la comida, en particular la del Restaurant Las 15 letras, ubicado en Mariano Abasolo 300, Ruta Independencia, Centro, Oaxaca, Oax. Es un restaurante de auténtica comida oaxaqueña, de la chef Celia Florián, galardonada en varias ocasiones chef del año de la ciudad y presidenta de la asociación de cocineras tradicionales de Oaxaca. Probamos dos platillos increíbles en el lugar, el primero se llama "Trilogía de moles", te brinda la oportunidad de probar tres de los moles más tradicionales de Oaxaca, mole 'coloradito', mole negro y mole almendrado. Te dan la opción de dos proteínas, pollo o cerdo, en lo personal te recomiendo con cerdo. Un platillo excepcional, que viene servido con arroz, te comparto foto.

El lugar cuenta con un comal tradicional que en todo momento hace tortillas a mano y diferentes platillos de maíz, muy recomendable pedir tortillas recién hechas para el mole, bien calientitas. El segundo platillo, fue una "Sopa Mixteca de Lentejas", nunca había probado la combinación de lentejas y nopales, en definitiva una combinación ganadora. Un lugar que no te quieres perder en Oaxaca.

Primer día y la comida ha ocupado un lugar importante en la agenda, es hora de otro producto estrella del estado: el mezcal.

Siguiente parada: Sabina Sabe. Bar y Restaurante, situado en 5 de Mayo 209, Ruta Independencia, Centro, Oaxaca, Oax. Este lugar tiene una química increíble, ha salido en varios programas de Netflix y su fama no es en vano. Un consejo importante es sentarse en la Barra, y dejar que los bartenders del lugar te recomienden. Sus drinks de autor son todos con mezcal, los cuales recomiendo ampliamente, en especial el "Mickey Miguel Miguelito", el "Jamaicón" y el "Guayabo Verde", ¡qué delicia! Te aseguro que no podrás tomar solo uno. El costo por trago es de \$160 aproximadamente. Friendly reminder a la hora de tomar mezcal: a medida que vas disfrutando de varios tragos, no dejes de comer algo, ya que el mezcal es una bebida con altos grados de alcohol, por lo que puedes sentir sus efectos rápidamente, nos pasó y pedimos una memela que fue distinta a la que habíamos probado por la mañana, cada restaurant la interpreta a su gusto. Te dejo una foto de la que nos sirvieron en el lugar. Muy rica y bien presentada.

Última parada del día. La memela que pedimos para compartir en Sabina Sabe no fue suficiente, el mezcal se hizo sentir, ¡y cómo no! después de tres tragos y un shot de cortesía, para equilibrar fuerzas y para irnos a dormir a gusto. Te recomiendo un lugar que se encuentra caminando del bar antes mencionado, lejos del glamour y los reflectores, pero famoso por aparecer en Netflix también: Empanadas del Carmen, que está en Jesús Carranza 102, Ruta Independencia, Centro, Oaxaca, Oax. Me gustaría aclarar que, en este punto de México, con empanada se hace referencia a una quesadilla de un mayor tamaño. Si eres de buen comer con dos tienes, si eres de no cenar tanto, definitivamente con una. Las que te puedo recomendar son la empanada de champiñones, la de flor de calabaza, y la estrella de la casa para los lugareños, la de 'amarillo', un guiso muy sabroso que acompañan con pollo, esta empanada es la única que no lleva queso. Disfruta de la velada a la luz de la luna, sentado en un banquito en la calle, con el calor que ofrece el comal. Esto es Oaxaca, a dormir.

Día 2. Día de Tour.

Recuerda que te comenté al inicio de la crónica, que tu servidor es un nerd viajero, el tour que te voy a platicar fue previamente platicado y acordado con nuestro guía. Don José María (tel. +951 1249374) este señor es toda una institución en el sector turístico del estado y te lo recomiendo muchísimo: seriedad, profesionalismo, amabilidad, paciencia, educación y sobre todo lo más importante para mí, conocimiento. Para el desayuno recomiendo mucho hacerlo en el hotel, ya que el tour comienza visitando el Tule, un lugar mágico, que cuando te lo comienzan a platicar te dejará impresionado. Algo que me pareció estupendo de esta primera parada, fue que nuestro guía tiene un acuerdo con lugareños para dar un mini tour dentro del tour. Lo especial del tema es que éste es explicado por niños de la localidad, que deben de mantener un promedio de calificaciones para poder estar ahí, y consiste en que los chavitos tratan de encontrar forma a las ramas y troncos del árbol con algún objeto, personaje o animal semejante. De pronto aparecerá Vicente Fox, o unas patas de jirafa, una cabeza de león, entre otras formas que definitivamente retará tu imaginación, se les da una remuneración y listo. Siguiente parada: Telares Teotitlán del Valle.

Una de las principales actividades de los pueblos originarios de Oaxaca son las artesanías, dentro de estas profesiones se encuentran los Telares familiares que desarrollan textiles hechos a mano. Tradición y conocimiento que pasa de generación en generación. En este Tour llegamos al telar de una familia, que lleva más de 50 años haciendo tapetes, cortinas, ropa de cama, rebozos, entre muchos otros textiles. Vale mucho la pena escuchar la plática de cómo obtienen cada uno de los colores con los que pintan las lanas con que hacen los hilos, te



sorprenderá de donde viene cada color y por qué unos cuestan más que otros. Si gustas comprar un rebozo o un tapete, los precios oscilan entre los \$1200 y los \$5000 para textiles de tamaños normales, aceptan tarjetas y sin duda llevo en mi memoria la experienciavivida.

Es momento de nuestra siguiente escala. Mitla Zona Arqueológica. No es mi intención hacer el papel de historiador o arqueólogo, sin embargo, como cultura general te comparto, Mitla o Mictlán, significa “Lugar de los muertos” ocupado por los mexicas hace más de 18 siglos, fue el último centro prehispánico construido y desarrollado en los valles centrales de Oaxaca. Ahora te comparto en lenguaje coloquial la descripción del lugar: zona arqueológica que impresiona por la forma en que están talladas las fachadas y las diferentes construcciones que hay. Da a pensar cómo fue posible que logran tal nivel de detalle y precisión sin contar con las herramientas y los conocimientos avanzados de arquitectura que existen hoy en día, ¡fueron los extraterrestres, seguro! Como comentario extra, el lugar cuenta con un mercado de artesanías con muy buenos precios, en especial los textiles. Te recomiendo surtirte aquí, porque los precios del lugar no se comparan con los que encontrarás en Oaxaca, nisiquiera en el mercado de artesanías de la ciudad.

Definitivamente esto de andar de explorador abre el apetito, por eso la siguiente parada fue Rancho Zapata. Este restaurante es de comida oaxaqueña de diferentes regiones, el típico parador de carretera pero que, la verdad, cumple con sabor, servicio y precios aceptables. Si vienes de Mitla seguro vendrás asoleado, por lo que te recomiendo un buen guacamole con chapulines, pedimos una “Tlayuda con Tasaajo”, y algo que tienes que probar es el “Queso Benevá”, un queso artesanal envuelto en hoja de plátano, un platillo para recordar, que es insignia del lugar.

Al terminar una buena comida, no hay como un buen aperitivo y que mejor que visitar una fábrica de mezcal, para hacer digestión. Da gusto ver que en México también sabemos hacer experiencias bien planificadas y enfocadas al consumo de los productos locales. Llegamos a la fábrica de Mezcal el Rey de Matatlán. El recorrido por la fábrica inicia en una especie de parcela donde tienen sembrados los diferentes tipos de agave con los que están hechos los mezcales de la marca, luego pasas al lugar donde las piñas de agave son horneadas, después llegas a donde son trituradas y destiladas, lo mejor al final: la degustación. Te sientas en bancas de madera, y te tienen entre seis y siete tipos de mezcales y cremas de mezcal. Tienen un plato con naranjas partidas, y con sal de gusano. Son generosos con la cata, te explican cada tipo cómo está elaborado y qué diferencias puedes encontrar entre unos y otros mezcales. La experiencia fue muy gratificante, los mezcales de esta marca no son caros y el sabor sí que sorprende. Tu servidor salió bien surtido, compré un añejo, uno con gusano y una crema con sabor pistache. También te recomiendo comprar las sales de gusano que hacen en el lugar, valen mucho la pena. El precio de las botellas depende mucho del tipo de mezcal y del tamaño, pero te puedo decir que están entre los \$350 y los \$1000. Muy accesibles.

Llegó el momento de emprender el regreso. Ya se acaba el día y no podemos despedirlo de una mejor manera que con un buen chocolate caliente o un buen atole. Para disfrutarlo en su máxima expresión te tengo un lugar que sorprende por el diseño y estética así como el sabor de sus productos. Complejo Tierra del Sol, ubicado en Reforma 411, Ruta Independencia, Centro. Es un lugar que consta de cuatro experiencias gastronómicas: Masea, que es un bakery artesanal; La Atolería, que sirven bebidas a base de maíz y cocoa; El Comal, que sirve platillos típicos de Oaxaca; y La Terraza, que por su cercanía al Templo de Santo Tomás brinda vistas únicas y una experiencia muy agradable. Te platicaré de

lo que sí probé y que recomiendo bastante. En Masea pedimos dos tartas de cacao diferentes, estaban deliciosas. Las ordenas y puedes pasar a La Atolería, donde el lugar impresiona, te dejo algunas fotos.

Aquí pedimos un chocolate Caliente y un atole de tortilla de maíz, me sorprendieron con la calidad y sabor de sus productos. Es hora de un descanso y esperar para el tercer y último día de nuestra crónica.

Día 3. Mercados baby.

No podemos venir a Oaxaca y no disfrutar de sus mercados, para mi gusto y según la experiencia recién vivida fue donde mejor comimos y donde más disfrutamos. Te recomendamos comenzar el día visitando el Mercado de Abastos y Llegar a Memelas Doña Vale. Lugar muy sencillo pero muy famoso, y que te aconsejamos visitar lo más temprano posible. Las memelas son como una especie de huarache de maíz solo que de un tamaño más pequeño, lo que caracteriza a las memelas de Doña Vale es su salsa receta secreta, puedes pedir memelas con quesillo, con requesón, con huevo, etc., déjate llevar y disfruta.

Muy cerca del mercado y después de un buen desayuno, te recomiendo visitar el Mercado Benito Juárez, que de manera práctica te enlisto los lugares que visitamos, una pequeña descripción del lugar, ¡pruébalos todos!

Café la Pluma. Es un pequeño expendio dentro del mercado que muelen café, te hacen diferentes bebidas pero lo que a mí me encantó fue comprar granos de café tostados cubiertos de chocolate al igual que arándanos. Un must.

Aguas Casilda. Son aguas frescas artesanales de sabores típicos de Oaxaca, para el calor nada más refrescante.

Nieves Oaxaqueñas Chagüita. Te recomiendo la de “Beso Oaxaqueño”, una nieve muy tradicional que tiene zanahoria, piña y coco, ¡deliciosa! O la de nuez. Puedes pedir varios sabores y combinarlos. Lo mejor es que te dan a probar de las que tú quieras. Dátelo.

Cremería La Confianza. Como es el último día, tráete quesillo, te recomiendo este lugar y el tipo doble crema. Vale la pena. Te lo puedes traer en la maleta que llevas a bordo (sin documentar), si tu viaje es de menos de dos horas en avión, llega sin problemas.

Dentro de este mercado hay muchos puestos de especies, cremerías, venta de tlayudas, quesillo y moles. Te recomiendo comprar mole, en lo personal el que más me gustó fue el coloradito, ya te lo dan empaquetado al vacío para que no batalles. Sin duda, andar de shopping también despierta el hambre. Y no hay mejor lugar para comer en Oaxaca que el Mercado 20 de Noviembre. Justo enfrente del mercado Benito Juárez. Aquí hay tres recomendaciones que quiero hacerte:

Comedor Típico La Abuelita. Este lugar me lo recomendó una señora en el mercado de artesanías, y si un lugareño te recomienda dónde comer, mejor hazle caso. Las mejores enmoladas de mi vida las he probado aquí, mole negro, rellenas de quesillo, espectaculares. Bien servidas y lo mejor, sin dar agruras. Mención honorífica también para la tlayuda con cecina.

Cocina Económica “El bocadillo Selecto”. Hazme caso, por favor, busca a esta señora, y compra una tostada de papa, hace como un adobo que no tienes idea lo rico que sabe. Si no la encuentras en el lugar que te enseñó en la foto, anda por todo el mercado con charola en mano vendiendo dicho manjar. \$25 pesitos la tostada.

Pasillo de carnes. Viviendo en Monterrey el chiste se cuenta solo. Te explico en qué consiste y las peculiaridades del lugar. Es un corredor con diferentes puestos donde se exhibe la carne que puedes comer, y justo al lado, cada puesto cuenta con un asador; tienes diferentes paquetes para dos, cuatro, seis personas; escoges el tipo de carne y te la asan. Justo a la entrada del corredor, existen las tiendas de los ‘sides’, es decir con lo que acompañas la carne: limones, salsas, cebolla y nopal asado, etc. Lo que no me gustó de la experiencia es que, en lo personal, me sentí embaucado al final, ya que te cobran la carne por supuesto, pero también el servicio de asado, las tortillas, cada platito de side y al final la cuenta se hace enorme y termina no siendo tan barato. Sin embargo no censures la experiencia, vívela. Todo con precaución.

¡Qué barbaridad! El tercer día llegó para quedarse en la memoria por mucho tiempo, pero ha sido mucha comida. Para hacer digestión te recomiendo emprender una caminata de 15-20 minutos hacia el Templo de Nuestra Señora de la Soledad, Santa Patrona de Oaxaca. El templo en sí, es increíble, pero la experiencia viene en combo. Justo fuera del templo está el Parque Jardín Sócrates, que de parque no tiene nada, pero de sabor sí, aquí encuentras cuatro o cinco lugares de nieves artesanales que son dignas para probar todas. Decidí por Nevería La Oaxaqueña, el consejo es igual que en la anterior, déjate llevar y prueba de todos los sabores posibles, toma una decisión.

Con esto termina esta crónica de tres días por Oaxaca, espero forme parte de tu guía cuando visites la ciudad, recuerda que uno de los mejores consejos que te puedo dar es planear tu viaje, tener una agenda, leer blogs de comida, ver programas especializados del lugar, ver canales de YouTube de viajeros con experiencias previas. También en Google Maps algo que funciona muy bien es con anterioridad guardar los lugares y destinos que te gustaría conocer, así cuando estés en un lugar en específico y quieras comer, beber o visitar otro lugar, entres al mapa guardado y puedas identificar lugares cercanos a donde te encuentras. Los lugares aquí comentados no representan ni el 1% de las posibilidades que existen en la ciudad. No es mi intención contarlas todas, descúbrelo tú mismo y forma tus propias experiencias.

Por último, te dejo una lista de lugares y experiencias que por espacio ya no alcanzamos a mencionar pero que vale la pena experimentar:

Boulenc. Lugar tipo bread en San Pedro, pero con productos diferentes, también es difícil comer todo el tiempo comida típica, cuentan con desayunos, comidas y cenas con cocina internacional. Toma el tour por la ciudad en los camiones, vale la pena, es divertido y te puede dar una idea de qué lugares visitar.

Tlayudas La Chinita. Dicen que las mejores tlayudas del condado.

Tour a Monte Albán, fábricas de alebrijes y de barro negro. En caso de agregar un cuarto día a tu viaje.

Mercado de artesanías. Para comprar textiles y artesanías diversas en Oaxaca.

Autor: **Daniel Alvarez**

Redacción: **Atziri Espinosa**

MTY SUR
4REAL
YUM



Mr. Jhonny

Buffalo chicken burger
Aros de cebolla
Buffalo Fries

@mrjohnnymty

pick up • delivery

SAN NICOLAS

Av. Universidad 1170
(Casi esquina con Sendero)
81 2907 0846 • 81 8332 3208

CUMBRES

Alejandro de Rodas 5755
Col. Cumbres
81 3607 4386 • 81 3541 4368

Ingresa a la página web
para consultar Menú:
lajaibita.mx/menu-para-llevar



La Jaibita

PARA LLEVAR

LO MEJOR DE NUESTROS
MARISCOS
AHORA EN TU CASA



Instagram: [lajaibitaparallear](https://www.instagram.com/lajaibitaparallear)
Facebook: [La Jaibita para llevar](https://www.facebook.com/LaJaibitaParaLlevar)

PAQUETES
INDIVIDUALES Y
PARA COMPARTIR



MTY PTE
😊
4REAL
YUM

Roby's
Roby
Barbecue
Elotitos
@robys_burgers

ROBY'S

Las únicas rellenas de sabor



Togarashi

Pechuga de pollo con empanizado de la casa, pepinillos fritos y salsa togarashi. Nuestra burger más spicy.

Reyna

Carne 100% de res rellena de tocino, queso philadelphia y jalapeño. Acompañada de queso manchego, pepinillos y mayonesa.

Quesitos

Carne 100% de res bañada en 3 quesos: manchego, americano y amarillo. Acompañada de pepinillos y mayonesa.

📍 **PLAZA ANDENES, 3ER PISO**
Av. Universidad, San Nicolás de los Garza
🕒 12 PM a 11 PM - Domingo a Miércoles
12 PM a 12 AM - Jueves a Sábado

HAZ TU PEDIDO A TRAVÉS DE:
Rappi Uber Eats 📍 **PICK UP**
o pide por 📞 81 2405 8286



**We love
burgers**

Jalapeño bacon
Animal fries
Oreo shake
Ice cream glass

@wlb_mx



La reina del taco



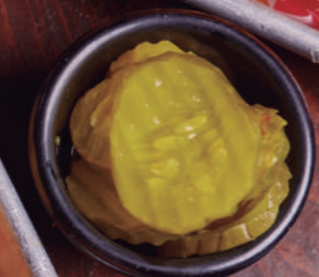
**Con más de 4 décadas
conquistando paladares**

Virgilio C. Guerra No. 140-A Sta. Catarina

☎ 81 8336 3292

📱 /Cesars.tacos

SPG MTY SUR AREAL YUM



El lugar de Max

Hamburguesa 30 aniversario
Papas crisscut con queso

@lugardemax1987

SIEMPRE ES UN BUEN DÍA, PARA CONSENTIR A MAMÁ



Pide tu **Pizza Siena**, mitad rellena de chorizo español, mozzarella fresca, tomate cherry y salsa pesto. Mitad normal con salami curtido, aceituna negra y arúgula.

¡TE ENCANTARÁ!



Terralta

CONTAMOS CON LA
MEJOR PLUSVALÍA



TESLA

BIENVENIDO A TERRITORIO TERRALTA

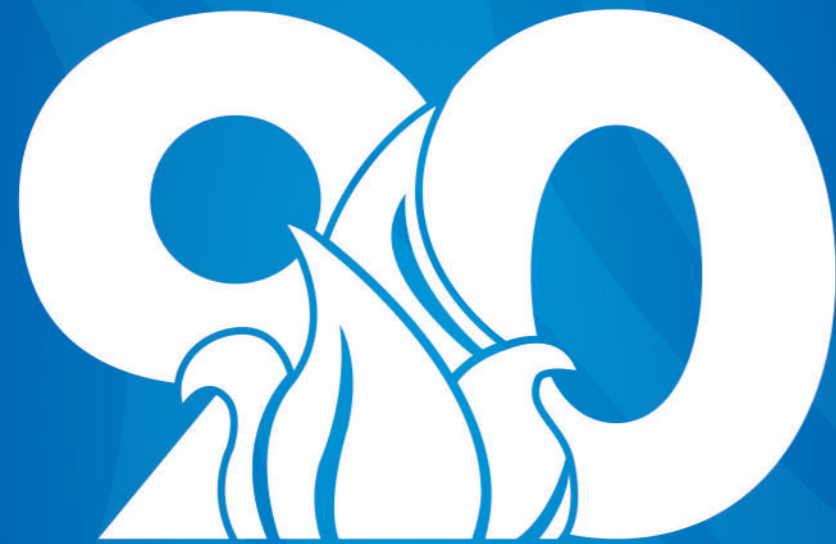
terralta.mx

CONOCE UNA
**COMUNIDAD
DE ALTURA**



terralta.mx

SIEMPRE UANL



ANIVERSARIO

1933 UANL 2023



65

Café
Mixología
Cerveza
Vino

Bebidas

Café

Latte con Arte

Por: @cafevangohgm

@cafevangohgm

Starry Night Latte: Un latte inspirado en la Noche Estrellada de Vincent Van Gogh, se pinta el paisaje con toques de miel arriba de la bebida, además de que su sabor es delicioso. ¡Arte en tu bebida!

Capuchino en las Rocas: Nuestra bebida tradicional, elegante, con toque de canela que lo vuelve irresistible. Perfeccionando la extracción del shot de espresso y cremando nuestra leche para que tengas una espuma perfecta en tu bebida.

Mango Matcha Smoothie: Esta bebida, resalta la dulzura del mango dándole una textura ideal al smoothie, mezclado con el sabor del matcha, miel y yogurt griego, logramos un match perfecto e ideal para el calor.



Un lugar mágico ubicado a unos cuantos pasos de la plaza principal del Centro de Villa de Santiago en Nuevo León. Esta hermosa Hacienda Norestense abrió sus puertas para eventos hace 10 años en el 2013. Es el lugar perfecto para todo tipo de eventos sociales; Bodas, Bautizos, Primeras Comuniones y Cumpleaños.

La Hacienda cuenta con capacidad de hasta 400 personas que pueden disfrutar de sus espacios al aire libre. Cuenta también con espacios interiores íntimos para reuniones pequeñas. Tus invitados podrán disfrutar de una arquitectura colonial de más de 100 años de historia. Este lugar te envolverá en su magia y en sus increíbles áreas verdes.

Villa Los Faroles se renueva constantemente para ofrecerte un servicio de primera con deliciosos menús para todo tipo de ocasión. Es un espacio muy agradable en donde se goza de la paz y tranquilidad. Visítanos y reserva con nosotros tu próximo evento especial. ¡Queremos que nuestra larga historia sea parte de tu mágico acontecimiento!



📍 Zaragoza 128 Centro, Santiago. Nuevo León, México C.P. 67310.

☎ 8127210369/70 y 72 📞 8120102915

📷 @villalofaroles.com 🌐 www.villalofaroles.com

Mixología

Levitation

Por: El Mixologo

@elmixologo

Spice Up Your Life

Tequila Hijole! Blanco
Sangrita Don Rodolfo
Fresca Fusión
Jengibre Cristalizado x Chocosolutions
Colman's Mustard x City Market
Tintura de Jamaica x @ELMIXOLOGO

Even Flow

Mezcal Descartes Espadín Joven
Moow Sandía-Albahaca + Reishi + CBD
Ginger Lemon Tea Infusion
Cáscara de Naranja Valencia Cristalizada
Royal Blue Petal x Sunflower Sugar Art

Coffee & TV

Licor 43
Cold Brew Coffee x CAFFENIO Especialidad
Hojuela de Cacao x Cuna de Piedra
Angostura Cocoa Bitters
Sprinkle Donuts x Sugarfina

Salut,
SR-V®



SABOR A OAXACA

PADRE MIER #863, CENTRO, SEMILLERO LA PURISIMA LOCAL 101B,
MONTERREY, N.L. 64000

@TSUJMI_OAXACA

SABOR A OAXACA



Cerveza

A disfrutar se ha dicho

Por: Memo Martínez

@hudson15edg



GOOSE ISLAND IPA

Esta legendaria cerveza de la cervecería de Chicago, Goose Island Beer Co, es única en su clase. Ha ganado 6 medallas en el Gran Festival de Cervezas Americanas y es una de las cervezas India Pale Ale más populares en USA. Goose IPA es la interpretación americana de una clásica IPA británica, acentuada con aromas y sabores a lúpulos florales y afrutados, que desencadenan un final de malta seco y un final prolongado de lúpulos.

RÍO DE LUMBRE

IPA de la Costa Oeste Mexicana inspirada en la sublime experiencia de vivir bajo uno de los volcanes más activos de América del Norte: El Volcán de Fuego de Colima. De carácter lupulado, de cuerpo medio, color anaranjado, espuma blanca y persistente, en esta cerveza encontramos sabores lupulados, tropicales y resinosos, donde predominan aromas con notas a piña, mandarina y coco.

LOBITA

Cerveza artesanal estilo Lager Ligera Neo-Mexicana. Es la más noble de la jauría, una cerveza ligera tanto en calorías como en alcohol y reducida en gluten para quien quiere refrescarse sin perder la esencia de una deliciosa cerveza artesanal sin filtrar. Contiene un lúpulo único en el mundo llamado Medusa, el cual obtiene su nombre por tener múltiples cabezas, de lo cual se deriva la historia de esta mítica Lobita.

LA BRU

Cerveza clara con aromas florales y cítricos con un amargor de lúpulo. Las primeras India Pale Ale se elaboraron para la exportación de cerveza a las colonias inglesas en la India, su alto contenido de lúpulo ayudó a preservar la cerveza en su largo viaje. En La Bru la elaboramos con una generosa cantidad de lúpulo Cascade.

VERANIEGA

Veraniega es una cerveza estilo Blond Ale considerada una de las mejores en su categoría. Lo avala nuestro premio en 2019 con un Oro en Cerveza México. Compuesta de trigo y malta, esta American Wheat Ale destaca por sus aromas florales, herbáceos y cítricos, haciéndola refrescante y ligera.



TURISMO
CORPORACIÓN PARA EL
DESARROLLO TURÍSTICO
DE NUEVO LEÓN



Esta Semana Santa:

#AGARRA CARRETERA por Nuevo León

Conoce los sabores únicos de
cada región del estado



nuevoleon.travel

¿Qué quieres probar?

Descubre las mejores opciones en
[@nuevoleon.travel](https://nuevoleon.travel)



Vino

Hablemos de Marchesi Antinori

Por: Anahí Ojeda

"Nuestras raíces juegan un papel importante en nuestra filosofía corporativa, pero nunca han inhibido nuestro espíritu de innovación".
Marchese Piero.

@anahiojeda.somm

Villa Antinori Rosso (Toscana): la idea de crear un vino para envejecer a base de Sangiovese y Cabernet Sauvignon, la diversidad de su crianza en roble húngaro, francés y americano le da taninos flexibles, gran potencia aromática compleja percibiendo avellanas, tostados, especias; densidad en paladar aportado un final muy agradable y duradero. Ideal para acompañar con jamón bellotero.

Reserva De La Propiedad: de la bodega Haras del Pirque siendo el valle de Maipo testigo de este blend de Ambos Cabernet y un toque de carmenere, todo su proceso es por separado incluso su crianza por barrica francesa, justo antes del embotellado se realiza el blend. Vino de color intenso, taninos elegantes, notas a tabaco con un dejo de aromas herbales, vino con equilibrio y final persistente.

Santa Cristina Rosso: vino Toscano a base de Sangiovese, cabernet Sauvignon, ligeros toques de merlot y Syrah. Pasa por una pequeña exposición en roble, pero conserva sus tonos violetas reflejando juventud, nariz de frutos rojos frescos y sutil vainilla, paladar envolvente y un final lleno de fruta.

Belpasso (Véneto): A base de Cabernet Sauvignon, Corvina, Rondinella y Corvinone, con dos fermentaciones en acero inoxidable y orujo. Con diecisiete meses de guarda pasando por acero inoxidable, roble eslovaco y botella, nos da frutos maduros y un cuerpo denso, ideal para hamburguesas con carnes de caza y quesos semicurados.

Orvieto (Umbria): Vino aromático de frutas tropicales, duraznos, manzanillas, en boca fresco de color pajizo, a base de Procanico y Grechetto. Sin duda nos saca de nuestro confort gustativo en vino blanco.



SON ALIADAS, NO ALITAS.

Contry

☎ 8103.9583 / 1739.1491

☎ 811.964.7978

Escobedo

☎ 2165.5003

☎ 811.964.7985

Cumbres

☎ 1306.5513

☎ 813.405.8519

Universidad

☎ 2559.1024

☎ 812.516.2938

Apodaca

☎ 1088.5839

☎ 811.015.5219

San Pedro

☎ 2558.0145

☎ 813.405.8517

Cortijo

☎ 2315.0263

☎ 811.023.0442

Kune

☎ 8852.3750

☎ 811.482.8521

Linda Vista

☎ 8379.5882

☎ 813.405.8511

To Go Cumbres 1

☎ 8761.5787

Pide por:



ALIMENTATE SANAMENTE
www.lasaliadas.mx

75

LITOGRAFICA

Residente en colaboración con los artistas visuales JACH (@jachworks) y Ángela García (@_angelagarcial_), presentan una serie de gráficos donde rescatan lo clásico y lo fusionan con lo moderno para obtener como resultado estas obras envolventes. Inspirados en el tema de esta edición y como homenaje a este platillo que tanto nos gusta.

Arte



Hamburguesa Residente

Tamaño de la porción 500 gr.
Porciones por receta 1

Calorías por porción

Calorías: ¿Qué importa!



Carne molida de res	180 gr
Huevo de pavo	1 pieza
Focino	2 piezas
Queso americano	30 gr
Salsa catsup	15 gr
Mostaza	15 gr
Mayonesa	20 gr
Tomate	Al gusto
Lechuga	Al gusto
Cebolla	Al gusto
Sal	Una pizca
Pimienta	Una pizca
Mantequilla	15 gr
Tiernos panes	2 piezas





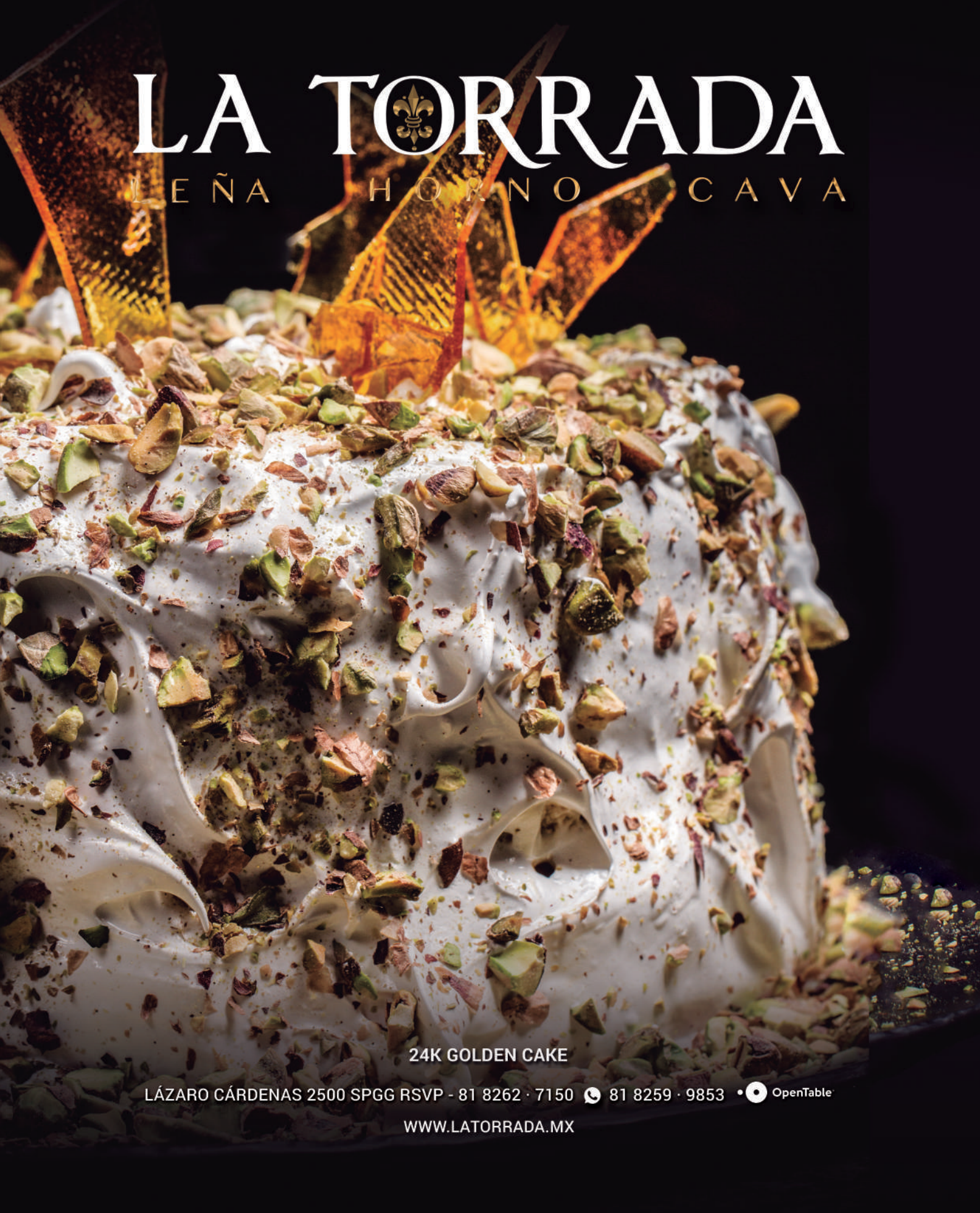
VERNÁCULO

Circuito Frida Kahlo No. 303, Distrito Armida 2do. piso
Lunes a Sábado de 1 p.m. a 1 a.m y Domingo de 1 p.m. a 6 p.m.
RSVP 81 4067 5766

 @vernacuonl  /Vernaculo

LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



24K GOLDEN CAKE

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

WWW.LATORRADA.MX