

**R** RESIDENTE

@LasAlitas\_oficial

#Júntense

**residente.mx**  
#foodculturemty

**Especial**  
Hamburguesas  
con orgullo regio

Las Alitas ponen  
el lugar, ustedes  
júntense



Capricciosas®

Pizza

**FLORENTINA**

CAPRICCIOSAS.COM

TOMATE GUISADO

QUESO PARMESANO

ESPINACA



# Capricciosas

LA PIZZA ES ETERNA

PÍDELO POR *Rappi*

¡SÍGUENOS!



# Verano al natural

Naturalmente **PAVO**

DOS FAMILIAS

Dosfamilias.mx

## #Verano ConPavo



### INGREDIENTES

MOLIDA DE PAVO DOS FAMILIAS  
2 HUEVOS  
200 GR DE PAN MOLIDO  
1 DIENTE DE AJO  
PEREJIL  
SAL Y PIMIENTA  
1 CEBOLLA  
QUESO MANCHEGO  
LECHUGA  
JITOMATE  
ARÚGULA

### PREPARACIÓN

EN UN BOWL, AÑADE LA CARNE MOLIDA DE PAVO, LOS HUEVOS, PAN, AJO Y PEREJIL PICADOS, SAL Y PIMIENTA. MEZCLA CON LAS MANOS HASTA QUE SE INTEGREN POR COMPLETO.  
DIVIDE LA CARNE EN 4 PORCIONES IGUALES Y FORMA LAS HAMBURGUESAS UNA A UNA CON LAS MANOS.  
COLOCA LAS HAMBURGUESAS EN UN SARTÉN GRILL A FUEGO MEDIO DURANTE 4 MINUTOS POR CADA LADO.  
PARA MONTAR, INICIA CON LA BASE DEL BOLLO, ÚNTALE MAYONESA, AGREGA UNA HOJA DE LECHUGA, JITOMATE, QUESO MANCHEGO, LA HAMBURGUESA, CEBOLLA, ARÚGULA MOSTAZA Y KETCHUP. CUBRE CON LA TAPA DEL BOLLO. ACOMPAÑA CON FRITURAS DE CAMOTE.



Naturalmente **PAVO**

DOS FAMILIAS

HECHO EN MÉXICO.  
ELABORADO POR TIF No. 281. PRODUCTORA DE BOCADOS CARNICOS S.A. DE C.V. CALLETERA MONTERREY-SANTA ROSA, KM 1, APDOADA, NUEVO LEÓN, MÉXICO, C.P. 66604.  
TEL: 511 8158-0600.  
PAVOS: PRODUCTORA DE BOCADOS CARNICOS S.A. DE C.V. AVENIDA DEL ESTADO DIENTE #1419, MONTERREY, NUEVO LEÓN, MÉXICO, C.P. 64600.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tarifa de la porción: 100g. Porciones por envase: 5

Contenido energético	60g (100 kcal)	100g (167 kcal)
Proteínas	20 g	40%
Grasa total	2 g	4%
Grasa saturada	2 g	4%
Carbohidratos	0 g	0%
Fibra dietética	0 g	0%
Almidón	0 g	0%

Una porción de 100 g aporta:

Grasa Saturada	18 kcal	9%
Grasa Omega 3	54 kcal	14%
Proteínas Totales	0 kcal	0%
Sodio	65 mg	3%
Energía	152 kcal	
Energía por envase	760 kcal	

% de los nutrientes diarios



CONT. NETO 500 g

DOSFAMILIAS.MX

INGREDIENTES: 100% CARNE DE PAVO.

Conservar en refrigeración (0°C a 4°C).  
Consumir completamente para su consumo.  
Conservar el ambiente, depositar el envase en la basura.  
Fecha de caducidad y lote impreso en el envase.





*De Bueno a Extraordinario*



## EXPERIMENTA H-E-B MARKETPRIME

La experiencia H-E-B MARKETPRIME es única: nuestra variedad y servicio te inspiran a descubrir productos que nutren tu estilo de vida, disfrutar sabores extraordinarios y emocionarte con una oferta inigualable.

Los motivos de visitar un súper se multiplican aquí, donde te puedes quedar a comer (un corte Angus cocinado a tu gusto y elección, por ejemplo) o donde en pasillos como los de Belleza, Vive Saludable o Lácteos encuentras soluciones a tus inquietudes en temas de bienestar, salud y nutrición.

De lo gourmet a lo tradicional, estamos seguros de que contamos con una inigualable selección, acompañada de un trato cálido, de la garantía de frescura y calidad por la que nos conoces y de las ocasiones para que experimentes el gusto de hallar siempre algo nuevo.



Avocado  
Toast



## QUÉDATE A COMER

Para cualquier momento del día -desayuno, comida, merienda o cena- y para comer aquí o para llevar Meet & Eat es disfrutar la experiencia de una cocina real, confortable, abundante y accesible.

Nuestras bases son productos orgánicos, embutidos y charcutería artesanal sin nitritos, vegetales y frutas frescos, así como preparaciones que hacemos desde cero: fondos de vegetales y de pollo que utilizamos para nuestras sopas y caldos, por ejemplo.

Por eso podemos decirte que nuestros platos resultan de ingredientes reales y de preparaciones que nos aseguran sabores al máximo de manera natural.

De mañana, puedes probar los huevos orgánicos acompañados de jamón o tocino; a media tarde puedes optar por una ensalada de vegetales frescos, como la Fitness, (y hacerla combo con nuestra sopa del día); y por la noche, un sándwich Philly de aguja norteña calidad Certified Angus Beef o una pizza horneada al momento.

Comida de verdad, confortable, rica, accesible todos los días y... ¡sin salir de casa!, ya que también la puedes solicitar por las plataformas de entrega a domicilio Rappi y Uber Eats.

## Directorio

FUNDADOR

**José Antonio Chaurand**

DIRECTOR DE OPERACIONES

**Juan Carlos López**

CONSEJO CONSULTIVO

**Bárbara Carrillo**

**Priscilla Carrillo**

**Bárbara Chávez**

**María Teresa González**

**Juan Carlos López**

**Aldo Roccati**

**Carlos Rodríguez Walle**

**Rodrigo Rivera Río**

CONCEPTO CREATIVO

**Gerardo Ortiz**

DIRECTOR EDITORIAL

**Israel Alborno**

FOTOGRAFÍA

**Mikel Rendón**

DIRECCIÓN DE ARTE

**Sara Cárdenas**

REDACCIÓN Y CORRECCIÓN

**Atziri Espinosa**

DISEÑO

**Silvia Ceniceros**

WEB MASTER

**Manuel Martínez**

GERENTE COMERCIAL

**Carlos Rodríguez Walle**

CHIEF OF THE STAFF

**Erika Guajardo**

VENTAS

**Alida Marin**

**Ana Paola Peralta**

**Eliana Leal**

**Gabriel Morales**

**Raúl Dibella**

**Rubí Cazares**

**Victoria Olvera**

COORDINADOR DE DISTRIBUCIÓN

**Luis Silva**

DISTRIBUCIÓN

**Antonio Rodríguez**

**Carlos A. Gómez**

CONTACTO

[contacto@residente.mx](mailto:contacto@residente.mx)

+52 (81) 8044 9800

[www.residente.mx](http://www.residente.mx)

[facebook | residentemx](https://www.facebook.com/residentemx)

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 4, No. 49, AGOSTO 2019) 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.



## Portada

DIRECCIÓN CREATIVA

**marcomaschuy**

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

PRODUCCIÓN

**Chuy Villarreal**

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN

**Marco Reynosa**

STYLING

**Yuliana Sánchez**

MAKEUP ARTIST

**Contour Salón de Belleza**

MODELO

**Andrea Fernández**

AGENCIA

**Orange Marketing**

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

## Contenido

11

### #foodculturemty

Novedades, De moda, De dieta, After-hours, Munch, Precio, Snack, Producto local, Ingredientes, Zona, The dream meal.

51

### En portada

Especial: En el norte también hay pizzas

77

### Bebidas

Cerveza, vino, mixología, café.

85

### Opinión

97

### Perfiles

Chef, foodie, icono.



**Panem**  
BAKERY & BISTRO

# Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Saltillo



Icónico



After hours



San Nicolás



Favorito



Vale lo que cuesta



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Zona culinaria



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



## CAMBIA TU TERMINAL PUNTO DE VENTA CON AFIRME Y OBTÉN TU CRÉDITO FÁCIL

### Beneficios de Terminal Punto de Venta

- Depósito diario de tus ventas.<sup>(1)</sup>
- Consulta de Transacciones por Afirment.<sup>(2)</sup>
- Servicio Multimoneda.<sup>(3)</sup>
- Recepción de Tarjeta American Express con comisión del 2.75%.<sup>(4)</sup>

### Beneficios del Crédito

- Hasta \$ 2,000,000.00 M.N.<sup>(5)</sup>
- Plazo hasta 36 Meses.
- Tasa de Interés Ordinaria Anual Fija desde el 13.5%.
- Mínimos Requisitos.
- Sin Comisión por Apertura.



Hoy creemos Hoy creamos

**AFIRME**  
El Banco de Hoy

Aplican restricciones. Créditos sujetos a aprobación. **CAT promedio 17.9%** sin IVA informativo calculado al 30 de Junio de 2019 para producto de crédito fácil. Se necesita antigüedad de 6 meses con tu Terminal Punto de Venta y Facturación Mínima Mensual de \$50,000.00 M.N. para evaluación de crédito. (1) Para tarjetas Visa, Master Card y Carnet. (2) Aplica para clientes que cuenten con el Servicio de AfirmeNet activo. Consulta comisiones y requisitos de contratación en [www.afirme.com](http://www.afirme.com). (3) Se aceptan 27 Monedas, obtén como beneficio económico el 1% sobre el monto de la compra. M.N: Moneda Nacional. Consulta las divisas participantes en [www.afirme.com](http://www.afirme.com) (4) Aplican condiciones. (5) Monto máximo otorgado para mercado abierto. Consulta términos, condiciones, comisiones y requisitos de contratación de los productos en [www.afirme.com](http://www.afirme.com) o llamando al 800 2 AFIRME (234763). Banca Afirme, S.A. Institución de Banca Múltiple. Afirme Grupo Financiero.

Novedades  
De moda  
De dieta  
After-hours  
Munch  
Precio  
Snack  
Producto local  
Ingredientes  
Zona

# #foodculturemt

# 11



**NEW**

**Novedades**

# La Guerrerense

Sabina Bandera  
Mariana Oviedo

Llega a Monterrey una de las más aclamadas marisquerías originarias de Ensenada. El sabor de sus platillos ha capturado la atención de distintos medios internacionales y del propio Anthony Bourdain (+).

@laguerrerensemex

APLICAN RESTRICCIONES. NO VÁLIDO CON OTRAS PROMOCIONES. POR TIEMPO LIMITADO.

# ALL YOU CAN DRINK!

*clamatós, micheladas y tequila*

OPEN BAR \$310 / JUEV, VIE Y SÁB. 3 A 6PM



## LA CENTRAL

SAN PEDRO COCINA & BAR

RSVP 1356 0883 (84) (85) • OpenTable

CHROMA RICARDO MARGAÍN 315, SPGG LACENTRALSP

NEW

Novedades

# Via Boccato

Maximiliano Márquez  
Giuseppe Lo Buono

Se denominan curadores de la cocina italiana, y para demostrarlo, utilizan ingredientes y métodos originales para crear desde cero sus pastas, haciendo honor al proceso artesanal de la gastronomía italiana.

@viaboccato



## UN HOMENAJE GASTRONÓMICO A LOS MEJORES PRODUCTOS DE MÉXICO

Taquitos de Pork Belly a la Sal con Ensaladilla de Nopalitos y Chile Jalapeño  
Ensalada César con Anchoas, Crutones al Ajo y Parmiggiano Reggiano  
Pollo Rostizado en su Jugo con Salsa de Pepita Aromatizada a la Hoja Santa  
Tortillas de Nixtamal Recién Hechas - Salsa Coloradita de Chile Habanero  
Copa de Vino Casa Madero Gran Reserva Cabernet Sauvignon

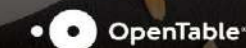


Plaza Trébol Park, Av. Lázaro Cárdenas 2424, Local 1  
Residencial San Agustín, C.P 66260, San Pedro Garza García, N.L. México

/kreirestaurante

kreirestaurante.com

Resrvaciones: (81) 2723-7700 y 01



**NEW**

Novedades

# Botanero 1800

Ángel Norberto  
Gerardo Álvarez

Se distingue por su oferta de gastronomía y mixología mexicanas. Su ambiente es relajado, para disfrutar entre amigos. Si te gusta cantar, aquí puedes lucir tu talento, pues los miércoles son días de karaoke.

@botanero1800



Herencia que alimenta el espíritu

ARTS DE LA TABLE  
**L'HÉRITAGE**

SAN PEDRO

*Restaurant*



Filete de totoaba en tapenade de aceitunas,  
acompañado de langostino azul con jugo de flor  
de naranja y pequeños vegetales con relleno Provenzal.

**Descúbrenos | @LheritageSP**

Río Amazonas 225 ote. Col Del Valle, San Pedro Garza García

Reservaciones: (81)27-23-40-80/ 27-23-40-81

www.heritage.mx



De moda

# El Gran Laszlo Loszla

Restaurante, bar y boutique de vinos vivos. Su menú ofrece cocina contemporánea a la brasa para compartir. Cuenta con un elegante interior, y por fuera, su decoración remite a un cómodo día de campo.

@elgranlaszloloszla

sggroup.com.mx

# #ESLAHAMBURGUESA



METROPOLITAN CENTER • PUNTO VALLE



Sonora Grill  
Cocina de Brasa

SONORA GRILL  
PRIME

ROOF  
HIGH MIXOLOGY

HOLSTEINS



LIGHT

De dieta

# Garden Avenue

- Ensalada César de Kale y Aguacate
- Pollo Piripiri
- Pizza de Coliflor
- Limonada de Pitaya
- Limonada Butterfly

@gardenave



*¡Auténtico sabor playero en ambiente familiar!*



Sucursales:  
El Álamo · Allende · Cavazos · San Jerónimo · Miguel Alemán  
· Cortijo del Río · Guadalupe



After-hours

# OPA by Lahm

Guilty Pleasure Platter de Pollo  
Guilty Pleasure Platter de Cordero  
Big Fat Greek Gyro

@opabylahm

JOSÉ MARÍA MORELOS 104C,  
COL. CENTRO, SANTIAGO, NUEVO LEÓN  
T. 2451-4519

 /MIAITALIAMX  
 @MIA.ITALIA



**MIA ITALIA**  
*Cucina all Forno di Legna*





MUNCH

Munch

# Gretels Restaurante Aleman

Bockwürste  
Thüringer  
Schnitzel al cazador

@gretels\_mty

Galeana Nte 123 Garza Sada EXPRESS 3976 Universidad 1250 Miguel Alemán 210 B-S



# LOS CHILA JUÁREZ LLEGARON a Taquería



*¡Chilaquiles deliciosos para todos!*



A PARTIR DE AGOSTO  
*Pédelos en tu Sucursal*  
MÁS CERCANA





Precio

# Sushi Factory

Grand Futoroll Especial \$161  
Poke Camarón Roca \$176  
Rorro Roll \$158  
Té helado \$40  
Calpico \$40

@sushifactorymx



Esfera Fashion Hall, Local R-103.

CULIACÁN - GUADALAJARA - MORELIA - TEPIC - LA PAZ - TIJUANA - MONTERREY - CDMX



Producto local

# Dulces La Cañita

Engloban a los más distintivos dulces regionales del noreste del país. La elaboración de sus productos es artesanal y entre los elementos de su catálogo están: dulce de leche con nuez, guayaba con cajeta y nuez, cocada natural, y oblea con cajeta y nuez.

@dulceslacanita

**Somos fabricantes**

**Dedos de queso mozzarella**

**Dedos de queso chihuahua**

**Jalapeños rellenos**

**Bolitas de queso**

**20 años de experiencia**



☎ 811 277 9729

✉ [claudia@productosrobi.com](mailto:claudia@productosrobi.com)  
[claoleal@gmail.com](mailto:claoleal@gmail.com)

**Productos Empanizados Robi S. A. de C. V.**



YUM SPG

Snack

## Mucha Matcha

Esquimal de matcha  
Papas deshidratadas  
Chai  
Toyama  
Galleta vegana  
Tokyo  
Nieve vegana  
Waffles veganos

@muchamatcha

**Cheeseburger.** Nació en los Estados Unidos en la década de 1920 y varios restaurantes se adjudican su creación. La historia más sonada acerca de su origen es que un joven cocinero de 16 años, llamado Lionel Sternberger, hizo la primera hamburguesa de queso cuando experimentalmente dejó caer un trozo de queso americano sobre una hamburguesa, mientras trabajaba en el local de sándwiches de su padre, "The Rite Spot", en Pasadena, California.



**YUM**

**Ingredientes**  
**La Catarina**  
**Chile en nogada**

- |                  |         |
|------------------|---------|
| Relleno de carne | Canela  |
| Nuez             | Plátano |
| Chile poblano    | Clavo   |
| Pera             | Ajo     |
| Manzana          | Granada |
| Tomate           | Comino  |
| Cebolla          |         |



@lacatarinarestaurante



**¡YA ABRIMOS!**  
**SUCURSAL CENTRO**



**Sucursal Centro:**  
Escobedo #520 Sur, Esquina con Juan Ignacio Ramón, Centro Mty, N.L.  
Teléfono: (81) 3143 9290

*¡Si Señor!*  
La Tradición de Comer como en Casa!

• **Suc. Valle**  
Río Mississippi 105-C, Col. Del Valle,  
San Pedro, Garza García, N.L.  
Tel: (81) 1937 1020

• **Suc. Cumbres**  
Av. Paseo de los Leones 2305,  
Col. Cumbres 2do. Sector, Mty. N.L.  
Tel: (81) 2089 3311

• **Suc. Tec (Centrales):**  
Biblioteca Campus Tecnológico,  
Av. Eugenio G. Sada, 2501  
Monterrey, Nuevo León

• **Horarios:**  
7:00 am a 4:00 pm  
f SeñorLatino

• **Suc. Micrópolis**  
Av. Eugenio Garza Sada 3820 Sur,  
Local 7, Col. Contry, Monterrey, N.L.  
Tel: (81) 2316 7100

• **Suc. Carretera Nacional**  
Carretera Nacional, Km 267 No.1100  
Local 1, Encino, Monterrey, N.L.  
Tel: (81) 1358 3535

• **Suc. Hospital San José**  
Sertoma #3000, Col. Doctores,  
Monterrey, Nuevo León  
Horario: 7:00 am a 10:00 pm

www.senorlatino.com  
info@senorlatino.com



YUM



Ingredientes

# Noreste Grill

## Salsa molcajetada

- |               |                |
|---------------|----------------|
| Chile serrano | Habanero       |
| Cilantro      | Tomate         |
| Limón         | Cebolla        |
| Chile piquín  | Chile de árbol |
| Tomatillo     | Chipotle       |

@norestegrill

# NORESTE GRILL®

Carnes & Salsas



# Inventa tu SALSAS

· PASEO ALMENARES · PARK POINT CUMBRES · SENDERO ESCOBEDO · PATIO LINCOLN  
 · ESFERA · SENDERO LA FE · PATIO SALTILLO · PASEO TEC · ARCADIA  
 · PASEO LA FE (PRÓXIMAMENTE)



**ZONE 4REAL**

Av. del Estado. Monterrey

**Pepe  
Pecas**

Pepe Pecas  
Bacon special  
Papas cantineras

@pepe\_pecas\_paperia\_original

**Para todos los gustos.** En Monterrey no se batalla a la hora de encontrar una hamburguesa que se prepare de la manera que más te gusta y con los ingredientes que más te emocionan. La razón es sencilla: hay para todos los paladares. Aquí se pueden encontrar desde las clásicas cheeseburgers hasta las tropicalizadas con chicharrón o trompo; desde las gigantes con triple carne hasta las que son veganas; desde las que llevan pan brioche hasta las que se sirven con pan de papa; desde las que se hacen en una estufa convencional, hasta las que se colocan en una parrilla bajo el fuego del carbón. La variedad es inmensa.



**ZONE 4REAL**

Av. del Estado. Monterrey

# El Arbolito

Pirata de arrachera  
Hamburguesa doble de todo  
Papa Arbolito

FB: / El Arbolito Tec



**☆☆**  
**ZONE**

Av. del Estado. Monterrey

# Las Rudas

Boneless  
Alitas  
Notorious  
El famoso

@lasrudasmx



**CULINARIA KUALI**  
ESTUDIOS GASTRONÓMICOS

# CONVIERTE TU SUEÑO EN TU VIDA

Inicio de Tetra  
9 de Septiembre

PREGUNTA POR  
NUESTRO SISTEMA DE  
**- BECAS -**



**T. 9627 6021**

 **81 3125 2921**

  **@SOMOSKUALI**

HIDALGO 1804 PTE. COL. OBISPADO, MTY, NL

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

## The dream meal

# 43

#foodculturemty

# Ensalada de tabule

Palestino Libanés

Oriunda de Siria y Líbano, la ensalada de tabule suele consumirse durante los calurosos meses de verano en todo el mundo árabe. Es perfecta para iniciar tu comida de ensueño de manera refrescante.



**Hamburguesas al carbón.** Merecen una mención independiente. Lo ameritan porque a los regios nos sabe a gloria todo platillo que tenga ese saborcito a carbón con el que hemos crecido y que forma parte de nuestra culinaria. Sobre todo, nos gusta disfrutarlas recién salidas de la parrilla, en particular al aire libre, bajo el contexto de una carne asada con familiares o amigos, así esté la temperatura arriba de los 40 grados, como en este momento, en el mes de agosto. Eso no importa, mientras la comida esté deliciosa y tengamos a nuestro alrededor a las personas que más queremos.

#foodculturenty

# Tacos tiesos

Cara de Vaca

Seis piezas de crujientes taquitos dorados rellenos de cabeza de lomo de cerdo, sobre una salsa de aguacate mezclada con salsa verde de tomatillo y salsa roja de chile jalapeño. Una digna opción para abrir el apetito.



MÁS RICO CON



HAZ DEPORTE. **HOLA** 01800-704 4400 llama sin costo INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR  
D.R. © The Coca-Cola Company 2018. COCA-COLA, el diseño de la botella contour y "Siente el sabor" son marcas registradas de The Coca-Cola Company.

ES HORA DE  
JUNTARNOS  
A COMER



SIENTE EL SABOR®

#foodculturemtty

# Agujas de rib eye

Parrilla 111

Para los de espíritu netamente carnívoro, unas agujas de rib eye y qué mejor si se combinan con tierno tuétano. Que no falten tampoco las cebollitas cambray asadas.



#foodculturemtty

# Pastel Piquina

Piquina

Experimenta un cierre aterciopelado con este pastel de betabel estilo Red Velvet. Lleva crumble de canela y salsa de betabel. Se acompaña, además, con helado de vainilla.



# LA NUEVA EXPERIENCIA



RELAX



CONÓCELA EN PLAZA ARCADIA  
AV. ELOY CAVAZOS #3301



## En portada

# Prendiendo el carbón en la capital de la hamburguesa

### Las Alitas traslada la tradición de la carne asada a un restaurante

Monterrey es una de las ciudades mexicanas en donde se preparan las hamburguesas de mayor calidad y sabor en el país. Basta con dar un recorrido por la variedad de restaurantes especializados en las mismas para comprobarlo.

En cuanto a precio, están desde las que cuestan menos de 50 pesos, hasta las que llegan casi a los 400. En sabor, encuentras desde las clásicas cheeseburgers hasta las tropicalizadas con chicharrón, trompo o piña; desde las gigantes con triple carne hasta las que son veganas; desde las que se hacen en una estufa convencional, hasta las que se colocan en una parrilla bajo el fuego del carbón.

Las hamburguesas al carbón son unos de los must en la capital regiomontana, porque el modo de prepararlas se origina de una tradición de gran arraigo en la cultura norestense: encender el carbón para cocinar la carne, papa o hamburguesa de nuestros sueños, mientras festejamos algún evento especial y nos ponemos al día con nuestras familias y amigos, en un ambiente relajado.

### De encuentros sensacionales con platillos al carbón

Uno de los restaurantes que han sabido aterrizar nuestro gusto por el sabor a carbón en la comida y por el ritual de convivencia que implica encender el fuego, es Las Alitas.

¿Por qué lo aseguramos? Porque además de ofrecernos las alitas y los boneless que los han hecho populares desde hace 24 años, ahora han renovado su menú por completo incluyendo platillos hechos al carbón y al grill, en todas sus sucursales.

Entre estos se encuentran hamburguesas, costillas de cerdo, fajitas de arrachera y pechugas de pollo, todos con la distintiva

marca de la parrilla, como en las tradicionales carnes asadas. En cada bocado, entonces, podemos percibir esa característica sazón generada por la mezcla de lo quemadito de la carne al contacto con la lumbre y el jugo que de ella se desprende durante el proceso. Una sazón que nos sabe a casa, que nos sabe a Monterrey.

### Hacia un nuevo concepto de tienda

Por otro lado, como parte de su renovación, Las Alitas está desarrollando un nuevo concepto de sucursal que ha puesto en marcha, por primera vez, en su más reciente restaurante, ubicado en Plaza Arcadía.

Entre las novedades de esta sucursal que se sitúa en el municipio de Guadalupe, está la inclusión de una parrilla abierta, donde los invitados podrán ver a los parrilleros preparando nuestra comida con ese saborcito a carbón que tanto nos gusta. También la distingue su innovador diseño de interiores y su ambiente relajado, que nos llaman a visitarla y vivir nuevas experiencias.

Así, todo queda listo para sentirnos cómodos y dispuestos a iniciar con la razón principal que nos ha reunido en Las Alitas: festejar un cumpleaños, dar la bienvenida a un amigo que regresa a la ciudad, celebrar la llegada de un nuevo integrante a la familia, ver un partido de fútbol o simplemente el deseo de comer delicioso.

De esta manera, bajo la premisa de "ustedes ponen el ambiente, nosotros ponemos el carbón", este restaurante de origen regiomontano con presencia en distintos estados del país, empieza a transformarse con el fin de fusionar vivencias placenteras tanto en lo gastronómico como en lo personal, en un ambiente relajado y sin pretensiones, que nos permitan disfrutar de encuentros sensacionales.

@LasAlitas\_oficial

#Júntense



**Pound**

Western BBQ  
Bacon Protein Style  
La Diablo

@pound.mx



PLAZA VITA, AV. MANUEL GOMEZ MORIN 900 SAN PEDRO, GARZA GARCIA    OPEN EVERYDAY FROM 12:30PM - 10:30 PM

THE  
PERFECT  
BURGER

**POUND**

LIBERTY

IG POUND.MX    FB POUND.MX

NO RSVP / PEDIDOS POR RAPPI



**The Foodbox**

Lewis  
Macarthur  
Calvin

@thefoodboxmx

THE  
FOOD  
BOX®

try PERFECTION

HOUSE  
RECIPE

EVERYTHING GOES WITH

CHIPOTLE  
CHIPOTLE  
CHIPOTLE



DISPONIBLE EN NUESTRAS  
SUCURSALES

MUCHO MÁS QUE UNA HAMBURGUESA

FOLLOW US f @ t

PÍDELO POR *Rappi*

SPG

GPE

SNN

MTY  
PTE

ICON



# Holy Cow

The Green Chile  
Juicy Lucy  
Sonorense

@holycowburgerjoint



*El único lugar donde*  
**ELIGES LA CARNE DE TU BURGER**

**DIEZMILLO · RIB EYE · WAGYU**



FASHION DRIVE

LINDAVISTA

UNIVERSIDAD

PASEO LA FE

INSURGENTES

facebook icon holycowburgerjoint instagram icon

SPG



**Morris  
& Clark**

The Bone Marrow  
Mex-I-Can  
The Classic B

@morriscandclark

# Sabor Inefable


*adj. Aquello que no se puede explicar con palabras*

**MORRIS  
& CLARK**  
Craft Burgers

Lunes a Miércoles 1 a 11 p.m.

Jueves a Sábado 1 a 1 a.m.

Domingo 1 a 9 p.m.

 /morriscandclark

 @morriscandclark

GPE

SNN

MTY  
PTE

MTY  
SUR



# Mr. Brown

Pistacho Burger  
Mr. Brown Burger  
Street Burger

@mrbrownmexico



MR. BROWN®

SPG YUM



# Amazing Burgers

Amazing Burger  
Applewood  
Cheese Burger

@amazingburgersmt

MTY SUR



# Manhattan's

The Rockefeller  
The Moma's  
The Manhattan's

@manhattansmx

APO

STA

YUM



# Brickson's

Cremini Mushroom  
Spicy Chicken  
Madison

@bricksonsmx

**BRICKSON'S**  
BURGER BAR

**ONE  
WAY**

**ENJOY**

**VIK'S**  
**AND**  
**FOOD**  
HUNGRY!

**URBAN KITCHEN**  
**+ BAR**

**TAXI**

COMING TO

## AEROPUERTO

Blvd. Aeropuerto #5028, esquina con Kappa,  
Col. Parque Industrial Milenium

T. 8145-0546 / 8145-0547

## VIA CORDILLERA

Av. Eje Exterior 14 Local 20 esq. Alfonso Reyes  
Residencial Valle Poniente Santa Catarina, N. L.

bricksons.com

f o t

SPG



YUM



# Burger Nation

Buffalo Chicken Burger  
Monster Burger  
Fajita Burger

@burgernationmx

# BURGER NATION

SPORTS, WINGS & MORE

PLAZA 100 GÓMEZ MORÍN  
SERVICIO A DOMICILIO **8303 1403**

 **BURGERNATIONMX**





MTY



# Pico Rosa

Hamburguesa Pico Rosa  
Salsas:  
Zanahoria-Habanero  
Pico Rosa  
Lemon Pepper

@picorosa1

HAMBURGUESA PICO ROSA

 Pico Rosa  
 Picorosa1



APOCO NO SE TE

antoja!



AVENIDA SIMÓN BOLIVAR 320A1,  
CHEPEVERA, MONTERREY, NL,  
T. (81) 2723-1187

[PRÓXIMAMENTE]  
AVE. VASCONCELOS PTE. #600  
COL. LOMAS DEL VALLE,  
SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N.L.

# The Capital Grille

The TCG Cheeseburger  
The Lamb Burger  
The Grille's Signature

@capitalgrillemx

SPG



THE  
CAPITAL®  
G · R · I · L · L · E

LET'S CELEBRATE THE OCCASION WITH DRINKS AND  
*BETWEEN Hours* MENU

Av. Roble No. 660, Col. Valle del Campestre,  
San Pedro Garza García, C. P. 66265,  
Parque Arboleda Local W-109.  
Tels: (81) 8335 1266 (81) 8335 1104  
www.thecapitalgrille.com.mx

The Capital Grille México @capitalgrillemx

The Capital Grille @CapitalGrilleMx



**Muncher  
House**

Ranger  
Pacman  
Brambs

@muncherhouse



**MUNCHER  
HOUSE**

UNIDAD TEC / UNIDAD ANÁHUAC / UNIDAD SAN JERÓNIMO  
UNIDAD CUMBRES / PRÓXIMAMENTE UNIDAD LINDA VISTA

MTY  
SUR



**Barra 22**

Camarón  
Atún  
Sirloin

@barra22mtty



*¡Próximamente  
en Preza de la boca  
y Saltillo Coahuila!*

Filósofos #101 Col. Tecnológico, Monterrey

☎ (81) 2235 2200

f /Barra22Monterrey

📷 @barra22mtty

SPG

MTY  
PTE



orson.mx

Orsonburgers

orson\_burgers

# WHY MUNCH WHEN YOU CAN EAT



## Orson

Mrs. Orson  
Buffalo Chicken  
Classic Cheeseburger

@orson\_burgers

**ORSON** BURGERS  
FRIES &  
SHAKES

THE REAL AMERICAN EATERY

Metropolitan Center  
81 1306 7178

San Jerónimo  
81 1356 6677

Valle Poniente  
81 2559 9860

MTY SUR

MTY PTE

STA

SPG



ICON

# Tito's Alitas Adictivas!

Hamburguesa #2  
Chicken sándwich de asada  
Hamburguesa #1

@titosalitasadictivas

# LAS MEJORES ALITAS DEL UNIVERSO

## TEC

Filósofos 101  
Col. Tecnológico  
Mty, N.L.

TITOSALITASADICTIVAS

018119693926

## VALLE

Vasconcelos 158 Ote. L-A1,  
Jardines del Campestre  
San Pedro Garza García, N.L.

TITOSALITASADICTIVASVALLE

018125265506

## LAS TORRES

Lazaro Cárdenas 4302  
3er Piso.  
Mty, N.L.

TITOSALITASLASTORRES

25266925

## CUMBRES

Plaza Serrania Av. Puerta  
de Hierro 526 L. 203  
Mty, N.L.

TITOSALITASADICTIVASPTE

24727929

## SALTILLO

Luis Donaldo Colosio 1834  
Local 9,  
Saltillo, Coah.

TITOSALITASADICTIVAS.SALTILLO

**PRÓXIMAMENTE**  
VÍA CORDILLERA Y SENDERO

**Tito's**  
ALITAS  
ADICTIVAS!

TITOSALITASADICTIVAS

TITOSALITASADICTIVAS



SPG

SNN

MTY PTE

MTY SUR



4REAL



# Buffalos Hot Wings

Pulled Pork  
Cheeseburger  
Chicken Sandwich

@Buffaloshw



# THE ORIGINAL GRILLED WINGS



BUFFALO'S HOT WINGS ES UNA EMPRESA REGIA QUE TIENE 10 AÑOS SIRVIENDO LAS MEJORES ALITAS ASADAS Y BRINDANDO EL MEJOR SABOR Y CALIDAD EN CADA UNO DE SUS PLATILLOS.

📍 VALLE   📍 PASEO TEC 2   📍 MAGMA TOWERS   📍 SENDERO   📍 CUMBRES

📱 /BUFFALOSHOTWINGS   📷 /BUFFALOSHW

SPG



ICON



# Frank & Stein's

La Frank & Stein's Burger  
La Chicken Marilyn Burger  
La Harley Davidson Big Burger

@holafranky

Desde 1994 las hamburguesas ricas y famosas, creadores de la hamburguesa de ARRACHERA y los famosísimos PUTINES



"HAY MUCHOS QUE NI LOCOS HARÍAN LO QUE NOSOTROS... SERVIR AL MÁXIMO".  
**BETO FRÍAS**

Rio Grijalva #210 Nte.,  
Centrito Valle, SPG  
/Frankys Burgers  
@HolaFranky  
www.frankys.com.mx



# Johnny Rockets

Cohete Bravo  
Smoke House  
Bacon Cheddar

@johnnyrocketsmx



### SUCURSALES:

Johnny Rockets Nuevo Sur  
Av. Revolucion #2703  
Col. Ladrillera CP.64830  
81037655  
8132679713


Johnny Rockets San Agustin  
Av. Batallon de San Patricio #1000  
Col. Real de San Agustin C.P.66278  
83632623  
8132679690

### HORARIO:

D a J 12:00 p.m. a 11:00 p.m.  
V a S 12:00 p.m. a 12:00 a.m.



 /Johnny.Rockets.Monterrey

 @johnnyrocketsmx



# Mustard

Mustard Burger  
Bacon Cheese Burger Double  
The Millionaire

@mustard\_burger\_joint



# MUSTARD BURGER JOINT

📍 1A AVENIDA CRUZ CON 26VA. #900 LOCAL-5  
COL. CUMBRES 200 SECTOR, MONTERREY N.L.

☎️ 1357 8697

📷 @MUSTARD\_BURGER\_JOINT

📌 /MUSTARDBURGERJOINT

BÚSCANOS EN:





*Banyan Tree Cabo Marqués  
Acapulco, México*



*Banyan Tree Mayakoba  
Riviera Maya, México*

Celebre los 25 años de Banyan Tree y sumérjase en el Santuario de su propia villa con piscina privada en Banyan Tree Cabo Marqués o en Banyan Tree Mayakoba con los siguientes beneficios:

- 25% de descuento en la mejor tarifa disponible
- 25% de descuento en Alimentos y Bebidas
- 25% de descuento en Banyan Tree Gallery
- 25% de descuento en Banyan Tree Spa
- Alojamiento en una hermosa villa privada con piscina
- Desayuno para dos personas
- Una actividad gratuita de nuestras experiencias excepcionales

Aplican restricciones. Promoción sujeta a disponibilidad y fechas cerradas pueden aplicarse.  
No es combinable con otras promociones y no es aplicable para grupos.




Banyan Tree Cabo Marqués | USA 1.866.550.8656 | MEX 01.800.226.9262 | [reservations-cabomarques@banyantree.com](mailto:reservations-cabomarques@banyantree.com)  
 Banyan Tree Mayakoba | USA 1.877.724.1976 | MEX 01.800.953.0577 | [reservations-mayakoba@banyantree.com](mailto:reservations-mayakoba@banyantree.com)

[banyantree.com](http://banyantree.com)




Cerveza  
 Café  
 Vino  
 Té  
 Mixología

# Bebidas

# 77

Cerveza

# Burguesa Hamburguesa

Por: Eslem Torres

Cervezas cortesía de La Taberna - House of Brews

@eslemtg

4REAL



## 4 Elementos Altbier

Una ale ligera y bebible que con sus notas a caramelo sutiles y una amargura marcada pero sin ser agresiva, puede combinar y balancear una hamburguesa de pollo bañada en salsa buffalo.

## Straffe Hendrik

Dulce en sabor, notas a frutos secos, un alcohol potente y sutiles aromas especiados por su levadura estilo belga. La clásica hamburguesa americana con queso le sienta perfecto pero particularmente si la carne es de algún corte más robusto y potente.

## Minerva Stout

Sutil tostado y caramelo, ligera de beber y a pesar de que el color te dé la impresión de ser algo muy potente, es bastante ideal para hamburguesas tipo tejanas con su salsa BBQ.

## Insurgente Brown

Notas a café y chocolate, cuerpo medio. Con el clásico sándwich de nieve de vainilla con galleta de chocolate, turbo combo. Si quieres algo más locochón, hazlo tú mismo con galleta de vainilla y nieve de yogurt con cajeta. El sándwich no es una hamburguesa pero son primos hermanos.

## Leisure Lagoon

Fuerte amargura con aromas y sabores tropicales por sus lúpulos, notas a mango, piña y naranja que la hacen combinar perfecto con alguna hamburguesa con piña o salsa teriyaki, algo poco común, pero al igual que esta cerveza, no es para los que buscan lo tradicional.

**La primera vez.** ¿Ustedes se acuerdan de la primera vez que comieron una hamburguesa? ¡Yo sí! Tenía cinco años (sí, ya llovió) y fue durante un festival del Día del Niño en mi kínder. Viéndolo en retrospectiva, quizá no era la hamburguesa más buena del mundo pero, ¡caray! cómo olvidar la manera en que mis ojitos se iluminaron al probarla. Me gustó tanto que fui con la maestra a pedirle otra. Al principio le dudó un poco, pero me vio tan emocionada que finalmente accedió. Cuando mis papás pasaron por mí, durante todo el trayecto a casa no hice nada más que hablar de la hamburguesa que comí y de lo mucho quería repetir la experiencia.

Café

# The Milky Way

Por: Maison Kayser

@maisonkaysermexico

**Cold Brew Latte:**

Esta bebida refrescante es el resultado de un lento proceso artesanal: 24 horas de extracción en frío, gota a gota, para capturar toda la esencia de los granos del café.

**Frappé de café:**

Bebida que se ha vuelto un clásico, refrescante, atemporal y sobre todo con texturas; contiene hielo cubierto de espuma ligera y fresca.

**Capuccino:**

Originario de Italia, ha logrado cautivar al mundo entero. Consiste en una delicada y suave leche cremada y una ligera espuma abrazando a un intenso espresso. Recuerda que el match perfecto de esta gran bebida es un pan artesanal.



core kitchen



Eje Exterior 14, Vía Cordillera, Torre Iris L-16  
Santa Catarina, Nuevo Leon 66196  
Horario: 8:30a.m. - 5:00p.m.

Fb: /corekitchenmx  
IG: @corekitchenmx  
corekitchen.mx



VIA CORDILLERA  
CENTRO URBANO

Vino

# Fusión de lo Universal y lo Gourmet

Por: José Castrillo

@lacastellanamty

**Paco D.O. Navarra España:** Con ensamble de Garnacha y Tempranillo, de un color cereza picota con ribetes violáceos. Buena intensidad con notas de frutas rojas y notas florales de violetas y lilas. Armoniza con las hamburguesas al carbón, bañadas con salsa cremosa y acompañadas de papas especiadas. **Precio \$ 333.00**

**Resalte Vendimia Seleccionada D.O. Ribera del Duero Español:** Diez meses en barrica de roble francés. En vista se presenta con color rojo-azulado y bordes violáceos, limpios y brillantes. En nariz muestra aromas nítidos, intensos y frescos, especialmente frutal. En boca es goloso, fresco, equilibrado y sabroso; tiene un final persistente. **Precio \$ 468.00**

**Esfera Valle de Ensenada, México:** Es un coupage de Syrah-Cabernet Sauvignon, con una tonalidad de rojo granate, añejado por 10 meses en barrica francesa. Presenta en nariz un fondo de frutos rojos y negros, con ligeras notas de caramelo y flores de violetas, un final largo en el paladar; ideal para acompañar hamburguesas mexicanas. **Precio \$328.00**

**Norton Malbec, Argentina:** Armoniza con las hamburguesas clásicas. Es uno de los maridajes sugeridos que van bien con la proteína de la carne y sus complementos, con base de cordero, acompañado de queso provoleta, panceta y un aderezo de salsa a base de chimichurri. **Precio \$416.00**

**Emeve Armonía de tintos, Ensenada, México:** Elaborado con ensamble bordelés, muestra un color rojo rubí claro con matices violáceos. Intenso aroma bien equilibrado de frutos rojos y negros, como fresas, ciruelas, arándanos y moras. Acidez ligera que equilibra agradablemente al paladar. **Precio \$ 353.00**



TE PEGÓ EL CALOR

# REFRÉS GATE



#Momento VINOTECA

VINOTECA MTY | T.(81) 8173 5000

f /vinoteca.mexico @vinoteca\_mexico @vinoteca\_mexico www.vinoteca.com

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

Imágenes meramente ilustrativas Vinoteca es una marca registrada Evita el exceso

"EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD"

Mixología

# Bibamus x Licuraduría

Por: Sergio Villarreal

@dadjchaco

## SUMUS

GRANDER Panama Rum Single Barrel  
Jack Daniel's 100 Proof Tennessee Sour Mash  
Whiskey  
Betabel Liofilizado x Frutas LIO  
Gelato Campari-Orange x Casa Gelato  
SIROP de Betabel + Maqui by Licuraduría x  
SR-V®

## IUVAT

Bracino Tez•Oro Brut IPA  
Caqui  
Higo Liofilizado x Frutas LIO  
Gelato Lychee x Casa Gelato  
SIROP de Makrut + Lima Negra by Licuraduría  
x SR-V®

## AQUILA

Tequila LEGACIA Añejo  
Confetti Dolci x Sugarfina  
Gelato Mojito x Casa Gelato  
MARACA Cold Brew Coffee  
Bitters de FOLKA CAFÉ Los Mixes, Oaxaca  
SIROP de Vaina de Vainilla + Voatsiperifery x  
SR-V®

Salut,  
SR-V®



# ANUNCIO RESIDENTE

Té

# Maridajes perfectos para hamburguesas

Por: Claudia Aguilera, sommelier de té

@hindietea

## Fresh bite

Sensei Hindie Cold Brew  
Rodajas de pepino.

## Goji Punch

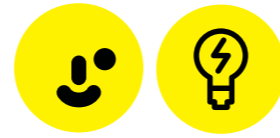
Goji Berry Hindie  
Cold Brew Naranja.

## Fruit Crunch

Golden Fields Hindie Cold Brew

## ¿Qué es Hindie Cold Brew?

Prepara Té frío sin necesitar hielos: solo infusiona tu Té o infusión favorita en el refrigerador por 8 horas. Super refrescante y perfecto para balancear una buena hamburguesa.



# Litográfica



# Opinión

## El rCUP, solución ecológica y cool para servir tu café

Por: Loren Cervantes

Hellous, ¿cómo están? Oigan, ya desde hace muchos años hemos tenido muchos problemas relacionados con el tema de la contaminación. De alguna manera u otra se trataba de concientizar a la gente de cómo podían ayudar para reducir esta situación.

Con el paso del tiempo seguimos teniendo este problema de la contaminación, sin embargo, hoy hay mucha más gente consciente que está tratando de ayudar al medio ambiente.

Me da mucho gusto ver que ahora existen muchos negocios que su giro se basa en apoyar al medio ambiente y que sus productos llegan a ser reciclables o biodegradables. Están los negocios en donde te venden la mayoría de sus productos a granel y que están en contra de los empaques plásticos que no son reciclables. Estas tiendas también cuentan con productos como los de limpieza que son biodegradables y que no contaminan. ¡Soy fan de estos negocios!

En los restaurantes ya se empieza a ver que han cambiado los popotes de plástico por los popotes de cáscara de aguacate que son biodegradables. Es más, hasta te puedes dar cuenta en el restaurante que las personas ya no están utilizando un popote en sus bebidas, ya no lo piden. Así como este popote biodegradable, empiezan a surgir muchos más productos que tratan de reducir la contaminación de plásticos.

Sabías que, al año, cada persona utiliza un promedio de 350 vasos desechables, lo que se traduce a ¡500 mil millones de vasos que se tiran a nivel global! ¡Qué triste, verdad! Por ejemplo, yo pensaba que los coffee cups de cartón que te sirven en las cafeterías o cafés se podían reciclar y pues ¡claro que no! Estos vasos de cartón tienen un forro de plástico, entonces es complicado reciclarlos, porque tienen que separar el plástico del papel; y son muy

pocas las plantas que cuentan con ese tipo de tecnología. O sea lo más probable es que terminen en la basura sin reciclarse.

Por ese motivo crearon el rCUP... ¿Qué es el rCUP? Es un producto nuevo que acaba de llegar a Monterrey y pues es un termito o vaso en el cual puedes poner cualquier tipo de bebida, desde café hasta vinito, si así lo requieres como yo jajaja. Me encantó porque aparte de que tiene un diseño súper cool y de colores fregones, es un termo reutilizable, hecho de vasos desechables (los de cartón de las tiendas de café). Cada rCUP está hecho de seis vasos desechables, por lo que si un rCUP llega a ti, evitas que estos terminen en los tiraderos de basura. Es un termo reutilizable y que al final de su vida útil (mínimo 10 años) se puede reciclar y convertir en un nuevo producto.

Y bueno, están todos los beneficios cool del rCUP, es 100% leak proof, o sea literal NO se te tira el líquido. La tapa me fascinó porque su diseño tiene un 360 drinking, o sea que ¡le puedes tomar como una taza por todos lados! Y para abrirlo o cerrarlo, solo tienes que presionar la tapita con un dedito y listo. Su diseño está súper fashion, ya que se ve moderno y minimalista. Ahh ¡y sus colores me encantaron! Negro con tapa rosa, beige con tapa azul cielo, beige con tapa negra... están espectaculares. Pueden encontrarlos en Instagram como: rcuponeplanet.mx

Hay muy pocos cafés o coffee shops, que están aplicando un descuento en la compra de tu café, siempre y cuando tú lleves tu termo. Creo que es una súper idea llegar con un termo como el rCUP a un café y que te ofrezcan un descuento por apoyar al medio ambiente. Me encantaría ver que más coffee shops se unan a la causa.

Por lo pronto, yo estoy tratando de cambiar mis hábitos de consumidor. Ya no uso bolsas de plástico en los supermercados, trato de comprar detergentes y jabones biodegradables, ya tengo mis popotes de aluminio, poco a poco podemos hacer ese tipo de cambios. Ahora ya voy a todos lados con mi rCUP, del cual estoy enamorada. ¿Tú qué esperas para tener el tuyo y apoyar al medio ambiente?

# U


## ESTAMOS LISTOS PARA EL MAÑANA



 **UANL**  
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

**#SOMOSUNI**  
TRABAJAR - TRANSFORMAR - TRANSCENDER

Chef  
Foodie



# XBOX PIZZABAR

PUNTO CENTRAL. L-12  
AV. INDUSTRIA 200 — COL. VEREDALTA S.P.G.G

**Perfiles**

**97**

Chef

# Jorge Rodríguez Esmeralda

La Fundación



**Ciudad de origen**  
Monterrey

**¿Dónde estudiaste o quién te enseñó a cocinar?**  
Estudí en el ICMAC

**¿Con cuáles ingredientes te identificas?**  
Me identifico con ingredientes como embutidos ahumados y en conservas

**Comida favorita**  
La cocina mediterránea

**Tu mayor éxito como cocinero**  
Desarrollarme en lugares turísticos como playas y cruceros

**Platillos:**  
Pollo violado  
Betabel con jocoque y piquín  
Short rib ahumado  
Pork belly  
Guacamole con chicharrón

@lafundacion1596



Chef

# Gustavo Fernández

Hotel Habita Monterrey



**Ciudad de origen**  
León, Guanajuato

**¿Dónde estudiaste o quién te enseñó a cocinar?**  
ICUM y Culinaria Pangea; mi madre también influyó mucho

**¿Con cuál ingrediente te identificas?**  
Aguacate, chile morita, maíz

**Comida favorita**  
Mexicana, mole y tacos

**Tu mayor éxito como cocinero**  
Ver el avance que he tenido y el de las personas que están a mi alrededor, jeso me da mucho gusto!

**Platillos:**  
Carrot pancake  
Waffle de churro  
Mexi toast

@hotel.habitamty



Foodie

# Cynthia Espinosa

**Ciudad de origen**

Soy de Guadalajara, Jalisco (llevo toda mi vida viviendo en Mty)

**Profesión**

Sommelier

**Ciudad de México a la que viajas o viajarías a comer**

Ensenada, Baja California

**Ciudad del mundo a la que viajas o viajarías a comer**

Grecia

**Platillo o comida que podrías comer toda tu vida**

Aguachiles, ostiones y cebiches

**Platillo o comida que jamás comerías**

Foie gras

**Platillos Mostrados:**

Monte Xanic Cabernet Sauvignon  
Rancho El Fortín Merlot  
Catena Malbec  
Monte Xanic Chenin Blanc  
Aceitunas  
Uvas  
Queso brie  
Manchego añejo  
Salame  
Chorizo español  
Fresas  
Lomo embuchado  
Mermelada de fresa

@winesocietymx



BEYOND  
BUSINESS



## Encuentra con nosotros el ambiente ideal para tu éxito.

IZA Business Centers es un referente de clase mundial en la creación del ambiente de negocios que impulsa e inspira al éxito. Diseñados para satisfacer todas tus necesidades, nuestros espacios cuentan con las facilidades y el personal calificado que te permite alcanzar tus metas.

Más de 25 años y 30 ubicaciones en el país nos respaldan.

Llega más lejos.



Monterrey  
(81) 8000 0000

Ciudad de México  
(55) 8000 8000

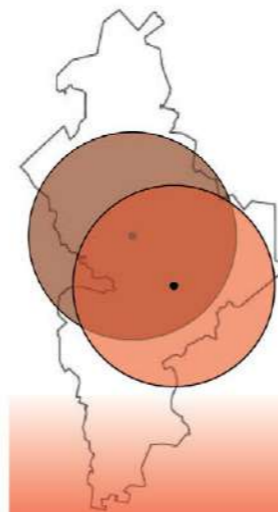
Guadalajara  
(33) 8000 0000

Querétaro  
(442) 800 0000

Tijuana  
(664) 615 8000

izabc.com.mx

# ¡ANUNCIATE! Miles ya quieren conocer te



Más de 50 años en el ámbito radiofónico, con programación única y diferente en la radio hablada, adecuada a la comunidad regiomontana dinámica, productiva y competitiva, que requiere estar al tanto del acontecer local, nacional e internacional, con información útil y oportuna.

Coloca tus productos y servicios en la plataforma más rentable, LA RADIO DIGITAL



INFORMES: 81 20 22 9283

Privada Rhin 647 Colonia Mirador, Monterrey, N.L. Mx 64000  
fgamez@gpomass.com.mx

EN VIVO:  
Roku  
Amazon Fire  
Apple TV  
Android TV



NUEVA



**SIGNATURE**  
COLLECTION

*by McDonald's*



**MUSHROOM SWISS**

TM & ©

McDonald's, the Golden Arches, and the Golden Arches logo are registered trademarks of McDonald's. © 2018 McDonald's. All rights reserved.

# LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



COLIFLOR FRITA

LÁZARO CÁRDENAS 2500, SPGG

RSVP - 81 8262 · 7150



81 8259 · 9853



OpenTable



WWW.LATORRADA.MX