

# R RESIDENTE

@laminamoes

@canadabeefmex

@Carnespremiumxo



CARNES  
PREMIUM  
XO

**residente.mx**  
#foodculturemty

**Especial**  
Grito de Independencia  
con sabor regio

La carnita es  
con Carnes  
Premium XO

Canadian Beef:  
calidad y tradición  
ganadera



Capricciosas®

# DIRECTO A TU PUERTA

LLEVAMOS TU

**#ANTOJOGOURMET**

HASTA LA PUERTA DE TU CASA

CAPRICCIOSAS.COM





# Portada

DIRECCIÓN CREATIVA  
**marcomaschuy**  
@marcomaschuy

PRODUCCIÓN  
**Chuy Villarreal**  
**Yuliana Sánchez**

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Marco Reynosa**

MAKEUP ARTIST  
**Contour Salón de Belleza**

TALENTO:  
**Jorge Moeller**

# Contenido

7

## #foodculturemty

Desayunos, Munch, Para llevar, Precio, De Moda, Snack, Ingredientes, Producto local

30

## En portada

Especial: Grito de Independencia con sabor regio

53

## Bebidas

Vino, café, cerveza, mixología, té

61

## Perfiles

Chef

# Directorio

FUNDADOR  
**José Antonio Chaurand**

DIRECTOR DE OPERACIONES  
**Juan Carlos López**

DIRECTOR EDITORIAL  
**Israel Albornoz**

COORDINACIÓN Y CONTENIDO  
**Samantha Kerbaje**

GERENTE COMERCIAL  
**Carlos Rodríguez Walle**

CONSULTORÍA COMERCIAL  
**Eduardo Pinto**

**Rubi Cazares**

**Viridiana González**

**Guadalupe Méndez**

**César González**

**Diana Salazar**

**José Luis Rodríguez**

**Mauricio Hernández**

**Dieter Pérez**

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE  
**Mikel Rendón**

CONCEPTO CREATIVO  
**Gerardo Ortiz**

DISEÑO  
**Cinthia Benítez**

**Fedro Ceballos**

WEB MASTER  
**Manuel Martínez**

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
**Dan García**

RECURSOS HUMANOS  
**Paulina Aguirre**

ADMINISTRACIÓN  
**Yamileth Bucio**

DISTRIBUCIÓN  
**Carlos Gómez**

**Antonio Rodríguez**

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 5, No. 60, AGOSTO 2020)  
ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE  
C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA, RESIDENCIAL  
VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN, C.P. 66196.  
NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO  
NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101.  
NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO  
Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS  
AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE  
SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2017.



**Nueve Fuegos**

Trébol Park  
Lázaro Cárdenas 2424 L19  
San Pedro Garza García  
Tel. (81) 2317 4050 y 51  
(81) 2350 9131  
www.9fuegos.com  
f/9fuegos

# Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



After hours



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Pick up/para llevar

**ÓSEA LO MISMO  
PERO DIFERENTE**

BONELESS PERSONALES  
**DESDE \$79**  
¡TODOS LOS DÍAS!



**LANZATE**

Ubica tu sucursal más cercana en [lasalitas.com](https://www.lasalitas.com)

Aplica precio especial en platillo Boneless Personales 1 platillo por \$79, 2 platillos por \$139 y 3 platillos por \$199. Válido todo el día de Lunes a Domingo. Promoción para consumo en restaurante, no aplica en servicio a domicilio ni para llevar. Válido en sucursales de Nueva León, CDMX, Estado de México, Hidalgo, Sinaloa y Jalisco. No aplica con otros cupones o descuentos. Vigencia del 18 de Mayo al 31 de Octubre de 2020 o hasta agotar existencias.



7

Residente  
Restaurant®  
Books

# Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar al restaurant



Volumen I

Pídelo al teléfono: (81) 8044 9800

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares  
residente.mx | @residentemty | residentemx

- Desayunos
- Munch
- Pick up para llevar
- Precio
- De moda
- Snack
- Ingredientes
- Producto local

# #foodculturemty



Desayunos

# Amaranto

Chilaques rojos con huevo estrellado  
Pancakes con nutella y fresa  
Pancakes con fresa y plátano

@amarantobrunchfood



Munch

# Pistones

Cheese balls  
Tender  
Hamburguesa Pancho Villa  
Papas 4x4  
Dip de espinacas

@pistonesmt



Pick up/para llevar

# Mr. Brown

Pistacho burger

@mrbrownmexico

## ¡TENEMOS NUEVO HORARIO!

*We know how to make*  
**MUCHO RICO**

COMEDOR ABIERTO  
**LUNES A DOMINGO**  
12:00 PM A 10:00 PM



NACHOS  
MR. BROWN  
CON POLLO

<b>SAN JERÓNIMO</b> T. 8335 3383 / 2141 1097	<b>LINDA VISTA</b> T. 2556 0409	<b>CUMBRES</b> T. 1306 5411	<b>GARZA SADA</b> T. 1234 0450	<b>SAN NICOLÁS</b> T. 2315 0533	<i>¡nuevo!</i> <b>SAN PEDRO</b> T. 3427 9440
---	------------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------	--

# MR. BROWN®

@mrbrownmty @mrbrownmexico

## LLAMA, RECOGE O PIDE A DOMICILIO

O PIDE POR PLATAFORMAS DIGITALES





Butcher's  
BGR.



Pick up/para llevar

**Butcher's  
Bgr**

Avocado burger

@butchersbgr

**Butcher's**  
BGR.

**PICK UP & DELIVERY**  
81-1731-5274 | 1356-0948  
2719-0677

**HORARIOS**  
LUNES A DOMINGO  
12:30PM A 11:45PM



Rappi Uber Eats DiDiFood



Pick up/para llevar

# Burger Nation

Monster burger

@burgernationmx



Valor por tu dinero

# La Estelina Pizza

- Panino meatlover \$146
- Ensalada alcachofa y tomate deshidratado \$165
- La de jamón serrano \$268
- Copa de vino \$45

@laestelinapizza



Valor por tu dinero

# Andolini

Canelón de cheesecake \$120  
Carpaccio de salmón \$150  
Pizza bellisima \$260

@andolini\_rest



## Tacos Villa de Santiago

### MENÚ MAÑANERO Sucursales Disponibles



**VALLE ORIENTE**  
81 2126 4001  
81 2126 4002

**SAN JERÓNIMO**  
81 2230 9304  
81 2230 6495

**LA HERRADURA**  
81 2169 3616  
81 2169 3615

**VASCONCELOS**  
81 2167 8687  
81 4040 6753

**CUMBRES**  
81 2473 9624  
81 2473 9631

**LÁZARO CÁRDENAS**  
81 8365 8088  
81 8365 8030

**PLAZA EL ENCINO**  
81 2472 8194  
81 2472 8193

**GARZA SADA**  
81 1772 5532  
81 1871 1919

**GARZA SADA EXPRESS**  
81 1772 5532  
81 1871 1919

### MENÚ NOCTURNO Sucursales Disponibles

**VALLE ORIENTE**  
81 2126 4001  
81 2126 4002

**LA HERRADURA**  
81 2169 3616  
81 2169 3615

**GARZA SADA**  
81 1772 5532  
81 1871 1919

#### TACO PIEZA



#### TACO GIGANTE

TORTILLA DE HARINA, INCLUYE QUESO



#### TOSTADAS CON QUESO



#### TACOS DORADOS



LOS DE  
**TRADICIÓN**  
DESDE 1994





De moda

# Santitos Mercado Popular

Un spot en Santiago para darse una escapada, para disfrutar de su ambiente relajado al aire libre como de sus platillos y bebidas en esta antojería, monchería y bar.

@santitosmercadopopular



# Santitos

*Mercado Popular*

## ANTOJERIA, MONCHERIA Y LITROS

*Santitos Plaza*

JUÁREZ 206, COL. CENTRO  
C.P. 67310 SANTIAGO,  
NUEVO LEÓN, MEXICO

*Santitos Carretera*

CARRETERA NACIONAL 287  
FRENTE A PRESA DE LA BOCA  
NUEVO LEÓN, MEXICO

*Drive Thru*

PICK UP

 @santitosmercadopopular 

★ *¡Te esperamos!* ★

Espacios al aire libre



**YUM**

Snack

# Binny Brun Chocolates

Tortugones  
Enjambre con combinación de nueces  
Trufas

@binnybrunchocolates



Residente  
Restaurant®  
Books

# Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar al restaurant



**Volumen II**  
**Pídalo al teléfono: (81) 8044 9800**  
**Costo \$250**

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares  
residente.mx | @residentemy | residentemx



**YUM**

Snack

# Amorino México

Milkshake de cítricos  
Macarrones al gelato  
Crostata de cereza italiana  
The signature

@amorinomexico



**YUM**

Ingredientes

# La Grange BBQ Sauce

La Grange Smoke House

- |                    |                           |
|--------------------|---------------------------|
| Ajo                | Catsup                    |
| Paprika            | Salsa inglesa             |
| Sal                | Salsa Tabasco             |
| Azúcar             | Cerveza stout (good daga) |
| Pimienta negra     | Whisky                    |
| Miel               | Mostaza Dijon             |
| Vinagre de manzana |                           |

@lagrange\_sh

# 24



## Producto local **PAL'S**

Cinco snacks de frutos secos y nueces. Barrantas de 50 gramos que quitan el hambre y dan energía de forma natural. Libre de conservadores, gluten, lácteos, polvos ni jarabes. Esto es pura energía natural para cualquier persona, niños, godinez y deportistas de cualquier disciplina. Una opción saludable y la cual debemos llevar en la bolsa siempre.

@palsnacks



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

# The Dream Meal

#foodculturemty

# Ensalada de espinacas baby y jamón serrano

Nueve Fuegos

Combinación de espinacas baby y un toque de arúgula con jamón serrano, arándanos secos y queso feta con aderezo de reducción de mango. Pura frescura.



#foodculturemty

# Mc&Boneless

Las Alitas

Combinación de pasta, salsa y queso, acompañada de los emblemáticos boneless de Las Alitas. Queso y perejil picado. Disponible con distintas salsas características de la marca. Plátano ideal para compartir entre amigos y para iniciar una experiencia golosa al estilo de comfort food



#foodculturemtty

# Chile en Nogada de cabrito

Cometa

Ya inició en Monterrey la temporada de este platillo emblemático. Una receta totalmente tradicional con un ligero cambio, ya que contiene cabrito estofado con un toque sutil de jerez.



#foodculturemtty

# Spampezia con nieve

Fornera Wine House

Para el cierre de esta comida soñada, tenemos este postre de nuez molida en pasta quebrada de la famosa tradición pastelera Suiza.





@laminamos

@canadabeefmex

@Carnespremiumxo

## En portada



# Se armó la carnita con Carnes Premium XO

### El grito con orgullo regio

Ya sabemos que para el regiomontano, la carne asada es imprescindible en cualquier fiesta o reunión; echar lumbre es primordial en donde se disfruta de variedad de cortes y técnicas de cocción. Es por ello que cuando hablamos de la conmemoración del Inicio de la lucha por la Independencia, el 15 y 16 de septiembre, en Monterrey se celebra alrededor de las brasas, se arma la carnita, y qué mejor para esta ocasión que darse un gusto con unos cortes de Carnes Premium XO.

Carnes Premium XO, forma parte de Grupo XO, fundado en el año 1982, bajo el nombre de XO de Chihuahua. En el 2018 la empresa regiomontana Xignux, que opera en 4 países y se especializa en la industria energética y de alimentos, compra a XO de Chihuahua y sus filiales para transformarlas en Grupo XO, integrándose a la División Qualtia Alimentos.

Con la experiencia de más de 30 años en la distribución de productos cárnicos a los mejores restaurantes y hoteles de México, Carnes Premium XO cuenta además con tiendas físicas, tienda en línea y una APP, para comercializar sus productos y ponerlos al alcance de todos los consumidores que gusten de disfrutar de un buen asado o una buena carne en compañía de amigos o familia. Su portafolio de productos satisface a los paladares más exigentes e incluye calidades AAA, Ultra, Prime, Choice y Select.

### Tradición ganadera

La industria de la carne canadiense se ha dedicado durante más de 300 años a la producción de carne de res de alta calidad y seguridad para todos sus clientes en más de 100 mer-

cados internacionales. Los productores de carne siempre han tenido un profundo compromiso con la tierra, el cuidado de los animales y el medio ambiente, lo que avala una producción sustentable de carne de res de gran calidad. Canadá es el segundo país más grande del mundo y tiene gran abundancia de agua pura y amplios espacios abiertos que permite al ganado contribuir de manera importante a desarrollar un sistema agrícola equilibrado y productivo.

La carne que se produce en Canadá, proviene de razas de ganado Angus, Hereford, Simmental, Charolais y Limousin entre otras, que son criadas en un entorno limpio por naturaleza, nutridas a base del mejor alimento y procesadas bajo los más estrictos sistemas de identificación, vigilancia, control, clasificación y seguridad. El resultado es el más alto nivel de calidad en todos los productos cárnicos canadienses.

Las clasificaciones de calidad para la carne de res de piezas jóvenes son: CANADÁ PRIME, CANADÁ AAA, CANADÁ AA y CANADÁ A. Estos 4 grados representan la mayoría de la carne que se produce en Canadá. La carne de estos 4 grados garantiza un alto nivel de marmoleo, suavidad, posee un color rojo brillante, una textura y musculatura firme, y una grasa externa firme de color blanco.

Los estándares de clase mundial son parte de la naturaleza canadiense y definen los sistemas de garantía de calidad y seguridad alimentaria. La industria de la carne canadiense es el símbolo de todos los esfuerzos de seguridad, sustentabilidad, liderazgo y respeto por los animales y el medio, y representa un compromiso de excelencia sin concesiones.



## Sin duda, superior.

### ✓ Marmoleo

La alimentación con granos de trigo, cebada y maíz contribuye a un nivel de marmoleo que produce una carne suave, jugosa y con excelente sabor.

### ✓ Color rojo brillante

El sistema canadiense elimina automáticamente la carne de color oscuro (*dark cutters*) de estos cuatro grados.

### ✓ Grasa blanca

Todas las canales con grasa amarilla son excluidas, sin excepción, de estos cuatro grados de alta calidad.

### ✓ Madurez

Estas cuatro clasificaciones de alta calidad exigen que la canal sea de ganado joven únicamente, puesto que mejora la suavidad y la calidad de la experiencia gastronómica.

### ✓ Textura firme

La textura influye en cómo se siente la carne de res al masticar por lo que Canadá sólo permite textura firme en sus cuatro grados de alta calidad.



CARNES  
PREMIUM  
XO

CALIDAD PREMIUM A TU CASA.

Tienda en línea - App ▶ 

[carnespremiumxo.com](https://carnespremiumxo.com)

  [carnespremiumxo](https://www.facebook.com/carnespremiumxo)



Conecta  
con nosotros



Canada Beef Latinoamérica  
@CanadaBeefMex

[www.canadabeef.mx](https://www.canadabeef.mx)

VENTA A RESTAURANTES Llámanos al 818.150.4515



# Tío Moe:

## Disfruto ver a la gente disfrutar

Conversamos con el Lic. Jorge Moeller Villar, presidente de la CANIRAC, delegación de Nuevo León sobre sus inicios en la cocina, lo importante de conocer todos los ámbitos relacionados a la parrilla, sus pasiones y sobre su impresionante colección de asadores.

Redacción: Israel Albornoz  
Fotografía: Marco Reynosa



## Entrevista



Jorge Moeller Villar, es el restaurantero con más sobrinos de Nuevo León, para no decir de México, pues lo conocen más como el Tío Moe que por su nombre de pila. Actualmente funge como Presidente de la Cámara de la Industria de Restaurantes y de Alimentos Condimentados, delegación Nuevo León y ha estado al frente de los restaurantes La Mina, Moes y La Fundación.

En sus inicios con relación al tema de la parrilla, recuerda que apenas a los 10 años de edad comenzó a prender el fuego, con algunas ramas para asar un pescado y una liebre que cazó junto a su padre, de allí surge su pasión por la lumbre. “Mi padre era un gran cocinero y era de mucho outdoor, era una persona que le encantaba salir a caminar y buscar experiencias en el campo, por ende cocinábamos mucho en el campo los fines de semana”, comenta Moeller

Conocido en Monterrey como un ícono de la hospitalidad y la carne asada, Moeller resalta que su pasión por atender a otros está presente desde siempre y tiene un sustento académico, ya que su tesis de grado en la universidad se trató de montar un res-

taurante de comida rápida, el cual resultó ser bastante fructífero. “Después de la tesis que hice en 1972, monté mi restaurante llamado Mucho Burger. A los 5 años tenía ocho sucursales en el estado de Coahuila, fue todo un éxito. Vendíamos pizzas, burritos y hot dogs pero siempre utilizando carbón. Teníamos hornos de leña, incluso”, recalca.

### Hospitalidad: su verdadera pasión

Luego de este inicio como restaurantero exitoso, tuvo que dar un viraje hacia otro rubro totalmente distinto al que había iniciado. Por cosas del destino, se dedicó durante 35 años al negocio de la venta directa al fundar marcas como Yafra, Mary Kay y Carmen Cosmetics. Pero encontró una manera de seguir desarrollando su pasión, ya que durante esos años se dedicó a hacer eventos en sus empresas donde él se encargó de los banquetes, fortaleciendo así su experiencia como parrillero y anfitrión.

“Uno de los premios que teníamos nosotros anuales en la compañía, era que a las mejores vendedoras las invitábamos a una finca que tenía. Llegué a tener 600 líderes de toda la república que venían a visitarnos y yo les cocinaba”. Recuerda el Tío Moe, quien además de eso, comenzó a invitar a más gente a su casa, al punto de tener hasta tres carnes asadas en un mismo fin de semana.

“Venían a mi casa amigos y familiares de distintos lugares de la república. En ese momento tenía la capacidad de cocinar hasta cuatro lechones al mismo tiempo, tenía un área de cocina muy grande. Actualmente tengo más de 45 asadores, hornos y ahumadores. Los uso todos, depende del lugar”, comenta.

### No me siento a comer

Al Tío Moe le encanta incluir a la gente en su parrilla, que vean y que aporten y así él también va adquiriendo conocimiento, pero no se sienta a comer. Disfruta que todos disfruten, a lo cual comenta que, “el 90% de las ocasiones no me siento a comer y el resto me como un taquito. A veces hago trampa en la parrilla mientras cocino, voy picando, voy comiendo algo y con eso ya lleno”.

“Me gusta mucho ser anfitrión, es lo que más disfruto. Me gusta ver a la gente contenta, incluso disfruto más ser anfitrión que cocinar. Mis carnes asadas son de cinco horas, preparo muchas cosas. En reuniones de negocios preparo hasta 15 platillos: cocino

costillas de carnero, alitas de puerco (tibia del chamorro), muslos de pollo, filete, lomo al trapo, ribeye, los acompaño con verdura, incluso ahumadas”, comenta.

### El Tío Pitmaster

“Ser pitmaster es ser el maestro de la zona, es el que domina con todo lo que sucede en una carne asada”, comenta el Tío Moe. Asimismo, elogia la destreza de su hijo y nieto al momento de preparar la carne asada. “Mi hijo Jorge y mis nietos Jorge y León son unos excelentes pitmasters, uno es más parrillero y el otro es más chef, pero ambos les encanta la lumbre y los ahumados. Lo mío es más de feeling, no uso termómetro; mi cocina es más artesanal y también por mi edad, no busco incursionar en nuevas cosas”.

El Tío Moe comenta que tiene una colección de más de 45 asadores de todo tipo en un área de 220 metros cuadrados, lo cual es un espacio bastante grande, considerado como un paraíso para los entusiastas de la carne asada. “Tengo mucha variedad de asadores, fui uno de los primeros en tener Big Green Egg, tengo ocho tipos de estos asadores. Tengo un área de 220 metros cuadrados para hacer fiestas, tengo asadores de una tonelada de peso, uno de mis asadores lo conocen acá en Monterrey como el Sputnik donde puedo llevar la temperatura desde los 70 hasta los 700 grados”, comenta el tío Moe.

Parte importante de su especialidad como parrillero es su conocimiento de la carne y cómo tratarla, tanto así que incursionó en la maduración en seco de diferentes cortes en tiempos prolongados, incluso hasta 90 días. Asimismo, comenta la importancia del alimento de las reses, como también su aversión hacia la técnica del inyectado de la carne. “Nunca he usado carne inyectada, le saco la vuelta. La carne cuanto más fina sea va a tener más textura”. De igual forma, el tío Moe nos comparte que, más que el marmoleo es el tipo de mordida de la carne. Según la cantidad de mordidas, puedes ver la calidad de la carne.

El carisma del Licenciado Jorge Moeller, su conocimiento y actualmente su desempeño al frente de La Canirac, lo convierten en una personalidad clave en la industria restaurantera de Nuevo León, destacando también su desempeño durante la contingencia del Covid 19 en la región dando voz a muchos restauranteros locales que han visto mermados, no solo sus ingresos sino su sustento de vida y de sus familias.

SPG  YUM



# Sonora Grill Prime

Rib eye prime  
Frijoles maneados  
Esquites  
Gajos de aguacate

@sonoragrillprime

**PARRILLA URBANA**  
BEBER · ASAR · ROSTIZAR

LA PARRILLA ESTÁ ENCENDIDA  
ESTAMOS DE VUELTA.



**PICK'N GO**

PUNTO VALLE · SAN PEDRO (81)1363-9503

PARRILLAURBANA.COM.MX



MTY

MTY  
SUR

MTY  
PTE

YUM

ICON

**Taquería  
Juárez**

Platillo mexicano

@taqueria\_juarez

**TAQUERÍA 75 JUÁREZ**  
AÑOS  
ANTOJANDO LA FELICIDAD



## Antojito

[an-tó-hi-to] Español mexicano

(s.) comida tradicional mexicana por excelencia. Alimento a base de maíz, mantequilla de puerco, guisos sabrosos, acompañado de lechuga, tomate (pa' eso de lo sano) y salsa que no puede faltar.

**¡Visítanos o pide tu antojito a domicilio!**

Centro - Linda Vista - Universidad  
Garza Sada - Cumbres

 @taqueria\_juarez  
 @taqueriajuarezmx

SPG

MTY  
SUR

AREAL



SERVICIO COMEDOR, PARA LLEVAR Y SERVICIO A DOMICILIO



  
**Santa Bárbara**  
Pozole Tacos and Grill



**Santa  
Bárbara**

Chicharrón de ribeye  
Pozole  
Parrillada

@santabarbaragrillmx

SUCURSAL PLAZA LAS VILLAS  
Ave. Eugenio Garza Sada 6115  
Local 301-A. Col.Villa las Fuentes  
Monterrey, NL. CP.64890  
81 2557 0679 / 81 2557 0680

SUCURSAL LAS TORRES  
Ave. Lázaro Cárdenas 3820  
Col. Las Torres  
Monterrey, NL. CP.64930  
81 8478 7809 / 81 8478 7812



Para ver nuestro menú.  
escanea con la cámara de tu celular o  
descarga la app Google Lens

También puedes acceder directamente:  
[www.santabarbaragrill.com/menu](http://www.santabarbaragrill.com/menu)

SPG



# La Torrada

Rib eye con tuétano  
al piquín

@latorradamty



SPG

MTY



# La Divina

Envuelto de cabrito

@ladivnamty



SPG

MTY  
PTE

STA

☆☆  
😊

**Chez**

Campechana  
Tacos Tlaquepaque  
Tacos de bistec

@cheztg



# CHEZ A TU CASA

CHEZ VASCONCELOS  
☎ 81 8356 0186

CHEZ VIA CORDILLERA  
☎ 81 1088 6915

CHEZ TREBOL PARK  
☎ 2559 5535

PRÓXIMAMENTE  
CHEZ CUMBRES

📷 Cheztg

📘 Chez Cocina Tradicional

www.chez.com.mx

SPG

MTY  
SUR

YUM

4REAL

# Huajuco Grill

Rib eye  
Guacamole  
Quesadilla

@huajucogrill



Orden de  
taquitos con  
frijoles charros  
desde

**85**  
PESOS

    HUAJUCOGRILL  
**PEDIR DIRECTO ES MÁS BARATO**

## VALLE

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

## LA RIOJA

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



VISA

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



¡Tenemos descuentos con  
Shopnet recogiendo en sucursal!

APO

MTY SUR

MTY PTE

GPE

ESC



# Noreste Grill

Arrachera  
Tequila de la casa  
"La puerta negra"  
Picaña en rub de café  
Salsa al gusto molcajetead

@norestegrill

# HECHAS EN MÉXICO CON EL SABOR DE ARGENTINA



## 100% HORNEADAS



TODOEMPANADAS.COM.MX

f TODOEMPANADAS i TODOEMPANADASOFICIAL

SERVICIO A DOMICILIO Ó  
ENCUÉTRANOS EN:



**Big  
mamma**  
Bun Company  
GRUPO  
*Rivera-Rios*

Rappi Uber Eats Didi Food  
**Tel: 8117695972**  
DELIVERY & PICK-UP  
VIA CORDILLERA Y  
SAN PEDRO

Instagram @bigmammamty  
Facebook @bigmammamty

Call to  
Big MAMMA,  
and order a  
Burger  
Bun today !!!



# 53

Vino  
Café  
Cerveza  
Mixología  
Té

# Bebidas

Vino

# Maridaje para hamburguesas norteañas

Por: David Zambrano

@davidsommelier

**Los Cedros Rosado (México):** Nos encantan las mezclas y este Malbec-Syrah de Arteaga Coahuila, es un rosado con cuerpo y goloso, muy tomable con diferentes platillos debido a su frescura, imagínate con una hamburguesa de pescado con una salsa picosita cremosa aprovechando el verano.

**Precio: \$439**

**Bodegas Origen Malbec-Petite (México):** 65% Malbec, 35% Syrah un vino que viene de una de las regiones que está dando mucho de qué hablar por su elegancia y expresión tan genuina, de Aguascalientes para el mundo. Recomendada con una hamburguesa de pollo crispy.

**Precio: \$420.**

**Valle de Tintos Cabernet-Merlot (México):** Seguimos con mezclas, en este caso quizás la más clásica de todas, la mezcla Bordelesa: Cabernet Sauvignon – Merlot, este vino del Valle de Guadalupe es potente, robusto y elegante. Ideal para una burger de res o de cerdo con toques dulces.

**Precio: \$480.**

**Muga Andén de la Estación (España):** Un favorito del paladar mexicano, este nuevo vino de Muga con 12 meses en barrica de roble americano es súper dinámico, 100% tempranillo es ideal para hamburguesas de res al carbón, y si queréis agregarle alguna salsa picosita... también la aguanta!!!

**Precio: \$467**

**Borne of Fire (Estados Unidos):** Cabernet Sauvignon 100% de Valle de Columbia en el estado de Washington, es un vino donde resalta las ciruelas y el eucalipto, taninos carnosos y amables, notas tostadas que lo hacen especial para hamburguesas con tocino y carnes rojas jugosas, un poquito de salsa BBQ no le caería nada mal.

**Precio: \$719**



# México

## VINO, FIESTA Y TRADICIÓN

**VINOTECA**

VINOTECA MTY | T. (81) 8173 5000

CALZADA DUENDES | 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 | PLAZA OMNIA

[/vinoteca.mexico](#) [@vinoteca\\_mexico](#) [vinoteca.com](#)

Marca Registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV.

Imágenes meramente ilustrativas. Evita el exceso.

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

# Bebidas frías con café

Por: CAFE CACAO

@cafecacao\_tostadores

**Chemex frío:** Este es un método de extracción manual por goteo en el cual se utiliza un filtro de papel grueso, lo que impide el paso de partículas a tu café dando como resultado una taza más limpia, con poco cuerpo y más aromática, al hacerlo con hielo, provocamos un choque de temperaturas lo que resalta el dulzor en nuestro café así como las notas frutales, ideal para disfrutarlo en una tarde soleada con la mejor compañía.

**Espresso tonic:** Uno de los especiales de la casa, espresso doble sobre una copa servida con agua tónica, encontramos el balance perfecto entre el espresso y nuestra agua tónica, donde encontrarás notas cítricas florales, así como el dulzor del agua tónica, una bebida refrescante ideal para tardes de calor, acompañada de una buena plática con esa persona que tanto queremos y disfrutamos de su compañía

**COLD BREW:** Extracción por goteo en frío realizada en nuestra torre fría YAMA, este método contiene 60% a 80% menor acidez por su extracción en agua fría, y a su vez resalta las notas dulces en nuestro café, cabe mencionar que contiene mayor cafeína que un café regular esto debido a su tiempo de extracción de más de 3 horas, ideal para ese extra de cafeína que necesitas para llevar tu día a cabo.



# De carne, pan y cerveza oscura

Por: Juan Sánchez

Hamburguesas, esa decadente combinación de sabores de carne a la plancha o asada, con acompañamientos de frescos y crujientes vegetales, envueltos en un buen bollo brioche. Si esa descripción no te hace salivar, estamos seguros que nuestra selección de cervezas oscuras para maridarlas con ellas, lo hará.

@latabernamx



## Kozel Dark

Una de las cervezas favoritas de los checos, podría fácilmente convertirse en tu cerveza favorita en el asador. Esta tostada pero ligera Dark Lager tiene un notable sabor a malta y un ligero dulzor, que le va muy bien a la clásica hamburguesa con queso, en especial, si es queso cheddar añejo.

## Hobgoblin Ruby Red

A pesar de su nombre, esta es realmente una Brown Ale inglesa con toques rojizos, ligeros aromas tostados y un sutil regusto amargo. Este estilo de cerveza combina especialmente con las hamburguesas al carbón, con adiciones como salami o jamón, champiñones y queso blanco.

## Huerca Morenita

Morenita es una Porter americana, esto quiere decir que sobresalen los sabores tostados y amargos. Este es nuestro estilo preferido para comer casi cualquier tipo de hamburguesa, pero la recomendamos especialmente las que lleven hongos portobello o cebolla caramelizada.

## Fauna Penélope

Como lo dijimos antes, las porters americanas son nuestro maridaje perfecto para una hamburguesa. La particularidad de Penélope son sus deliciosos toques a café que la hace especial para maridar con una cerveza con salsa BBQ. Sabores dulces, amargas y torrefactos explotarán en una combinación deliciosa a cada mordida y cada trago.

## Paracaidista At the Mountains of Maltness

Una Imperial Stout y hamburguesa quizá te parezca una idea salida de un cuento de Lovecraft, pero no solo es una combinación interesante al maridar con hamburguesas de carnes ahumadas y de quesos potentes, también te recomendamos añadir un cuarto de taza a la receta de tu carne molida para un extra de sabor.

Mixología

# Independencia

Por: Román Uzcátegui

@Masqueunbar

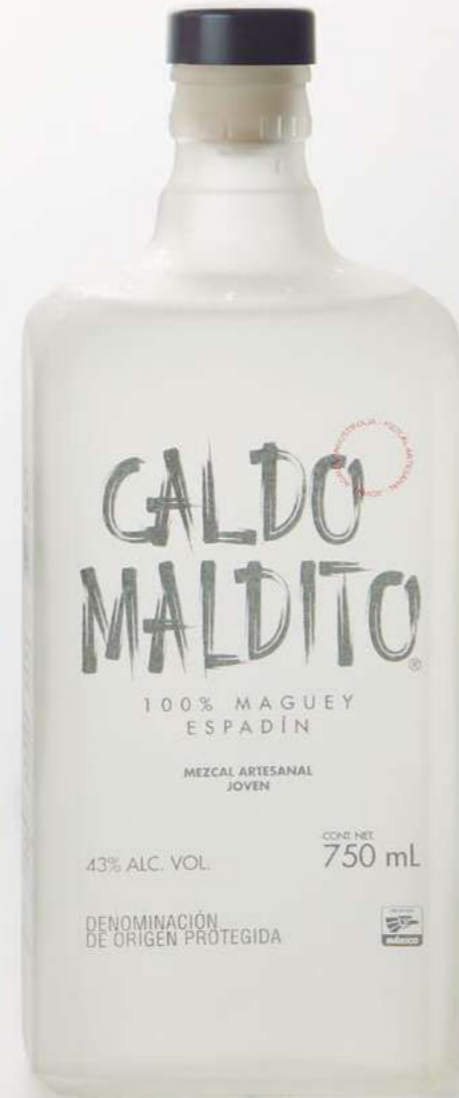
El objetivo es que las personas no puedan dejar de expresarse, que interrumpan la conversación para decir: "Qué bueno está esto"  
Todo lo que ponemos en el vaso cuenta.

## PRIMIGENIO:

Mezcal Caldo Maldito  
Infusión Higuera de Pala&Chiles  
Sour Mix Pomelo  
Sal de hoja de aguacate  
Carne seca El Porlo  
Higuera de Pala Deshidratada

## CALDO MALDITO:

Mezcal joven de agave espadín, 100% Maguey, artesanal, doble destilado en alambique de cobre, proveniente de Matatlán, Oaxaca. El Mezcal bebida de los Dioses que cura corazones y envalentona el espíritu, este Caldo Maldito es un elixir bendito. Disponible en @3cordero



Té

# Sabores nuestros

Por: THEA Tea House

@theateahouse

La idea es recrear las tres aguas frescas favoritas de la comida mexicana: Jamaica, Limonada y Horchata  
Te compartimos:

## Dorotheé:

Tisana con Jamaica, cereza, plátano, piña y grosella.

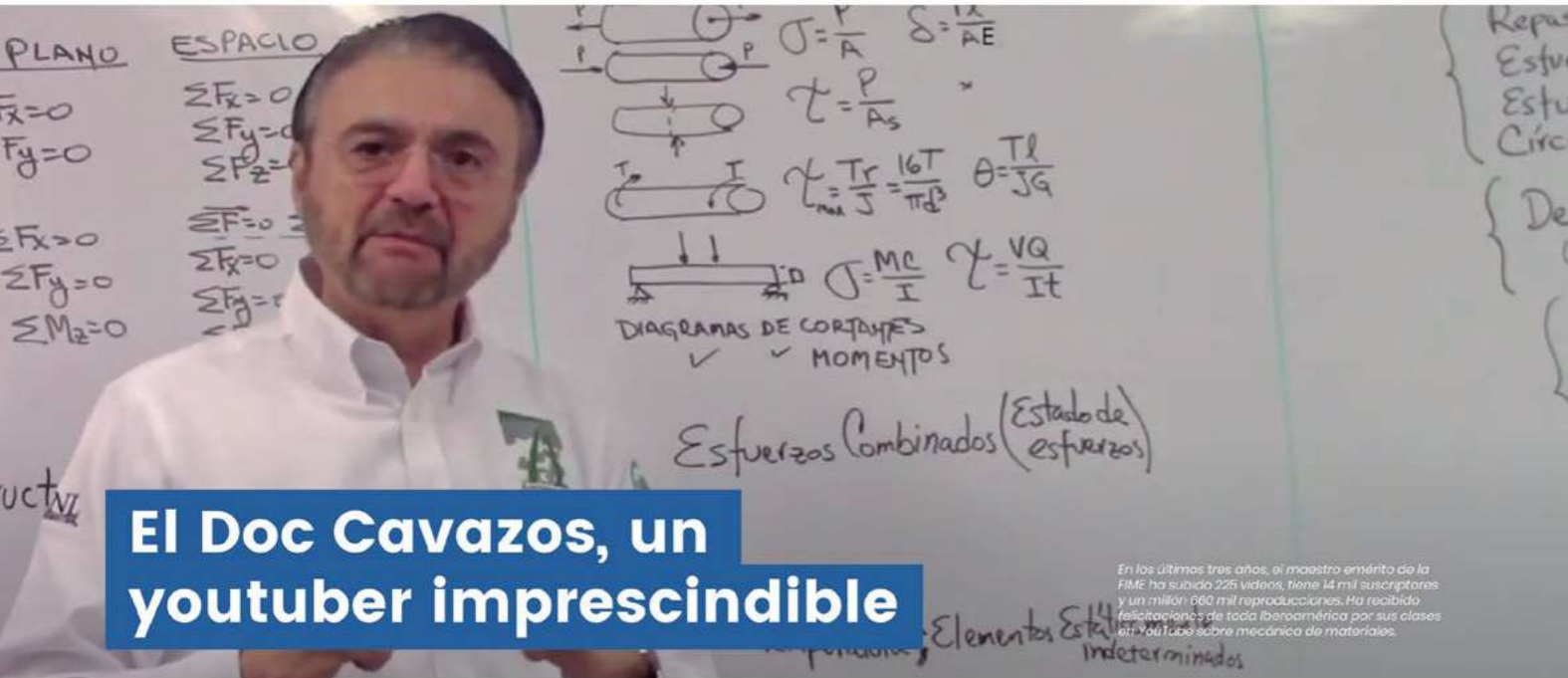
## Sans Doute:

Té verde con frutos azules más limón.

## Scandale:

Puerh con vainilla y canela más un toque de leche de almendras





## El Doc Cavazos, un youtuber imprescindible

En los últimos tres años, el maestro emérito de la FIME ha subido 225 videos, tiene 14 mil suscriptores y un millón 660 mil reproducciones. Ha recibido felicitaciones de toda Iberoamérica por sus clases en YouTube sobre mecánica de materiales.

Este mes cumple 70 años de edad, hace días cumplió 50 años como docente y desde 2011 es maestro emérito. Algo quería heredar a la comunidad de la FIME y un libro no era opción, pero cuando él y YouTube se conocieron todo cambió.

Esta es la historia del doctor José Luis Cavazos García (Monterrey, 23 de julio de 1950), a quien hace ocho meses YouTube reconoció por las 500 mil visitas a sus 225 videos y hoy tiene un millón 660 mil visualizaciones.

En su canal FIME El Doc Cavazos hay cuatro listas de reproducción, una por cada materia que imparte. Estática tiene 81 videos y respectivamente el Laboratorio de Mecánica de Materiales 15, Mecánica de Materiales (Teoría) 71 e Ingeniería de Materiales 51.

“Tengo cincuenta años en FIME, ya estoy en los últimos años. Quise dejar algo para los que vayan a dar esas materias, y un libro está muy difícil”, señala el profesor de la Universidad Autónoma de Nuevo León.

“¿Te imaginas si se grabaran y subieran las 20 mil clases que hay en la FIME? ¿Tener un repositorio de todas?”, planteó quien es admirado y entrañable para sus alumnos y compañeros maestros.

Chef

# Sebastián de Alba

EL FUEGO NOS UNE

**Ciudad de origen**  
Monterrey.

**¿Dónde estudiaste o cómo aprendiste a cocinar?**

Aprendí a amar la cocina gracias a mi abuela materna y de ahí se volvió una pasión.

**¿Con cuál ingrediente te identificas?**

Honey mustard.

**Platillo favorito**

Pollo con mole y arroz.

**Restaurante favorito de Monterrey**

Colmillo.

**Tu mayor éxito como cocinero**

Representar a México en competencias internacionales de ahumados.

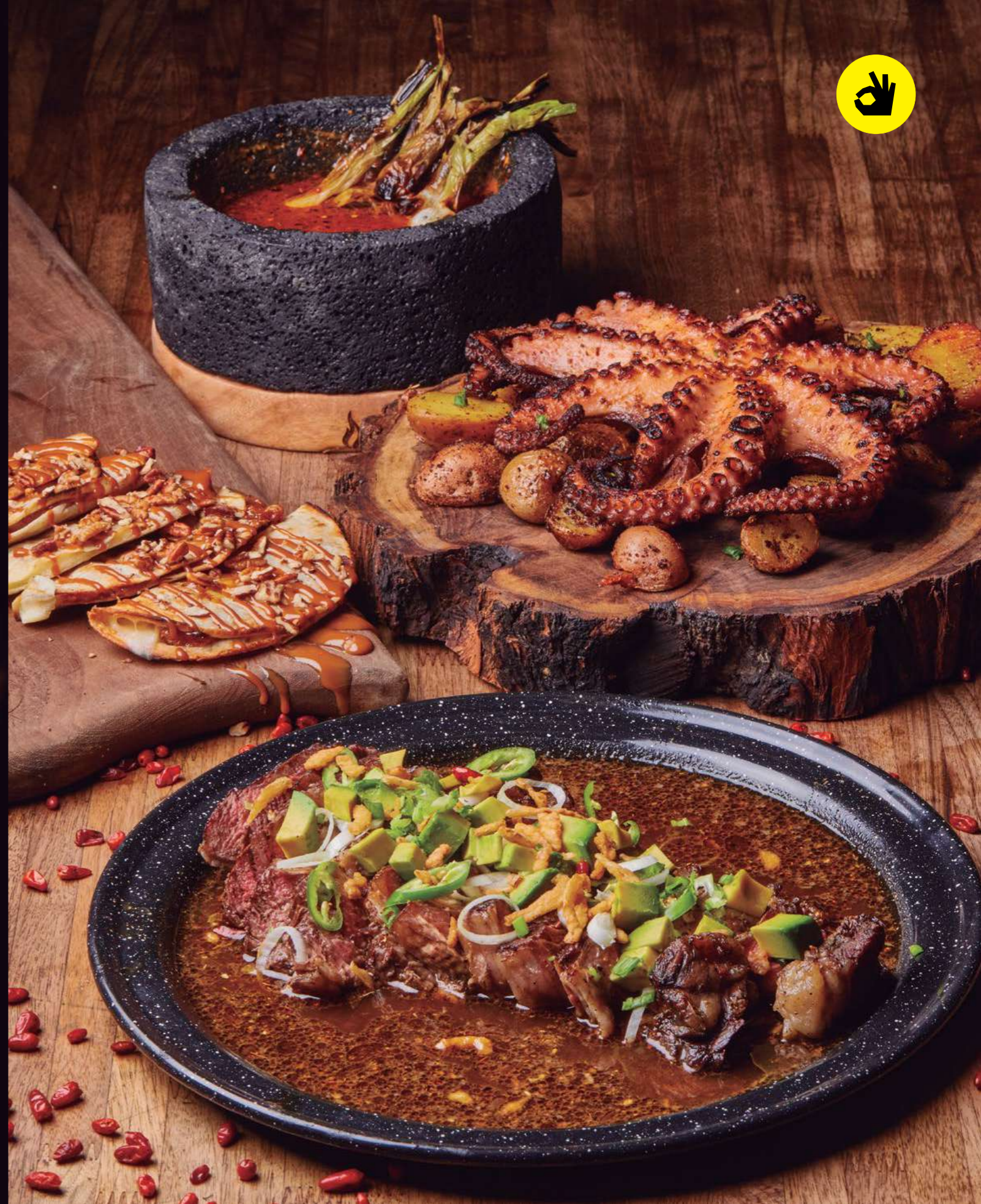
**Platillos en la foto**

Aguachile citrico de ribeye

Pulpo asado con adobo

Quesadillas con gloria de Linares

@sebastiandalo



# Opinión

## De las presentaciones en vivo a las conferencias online

Por: Valentina Salazar

Recuerdo cuando en la escuela o en la universidad me tocaba exponer en clase algún tema: temblaba de los nervios y, de todo el tema que había aprendido, solo mencionaba 5 palabras y me retiraba lentamente de la escena. El miedo siempre estuvo ahí a mi lado.

Con el tiempo me di cuenta de que el miedo siempre está presente pero la pasión por mi trabajo es más fuerte que lo que me hace dudar de mí al subir a una tarima.

Antes eran conferencias presenciales pero ahora todo ha migrado a transmisiones en vivo, livestreams o conferencias online y, aunque el estar detrás de una pantalla nos da comodidad, el miedo a presentarse en público persiste.

En todas partes puedes leer o escuchar la frase trillada “No tengas miedo” como si con una simple frase el miedo se fuera, sin embargo, es necesario emprender acción y tomar el control.

El poder transmitir desde nuestro entorno y hasta desde nuestra cocina nos brinda una cercanía e intimidad con el espectador que nos puede ayudar a generar engagement con nuestro público objetivo.

Para esto te comparto 5 consejos que te facilitarán la transición hacia los “lives” y coloques ese miedo en una silla como espectador:

Aunque parezca obvio, selecciona un tema que domines o con el que te sientas en confianza ya que, al no tener experiencia, te sentirás ansioso y es mejor estar ansioso con conocimiento. Te aseguro que esa ansiedad te dura 30 segundos como máximo.

Escribe en una libreta los puntos a tratar; si es posible, enuméralos para que te sirvan como guía y evites perder el hilo de tu tema.

Haz ejercicio o escucha tu música favorita media hora antes de tu transmisión. Te recomiendo investigar sobre el tema de los anclajes en Programación Neurolingüística. En mi caso, tengo un playlist de música que me activa la buena vibra y me pone la energía a mil. Tengo canciones que son anclas para mí y que he escuchado antes de subir al foro de mis conferencias más importantes; escucho esas canciones hoy en día antes de realizar una transmisión en vivo y causan el mismo efecto en mí.

No te preocupes si la gente entra o no a ver tu transmisión. Sé que genera ansiedad verse solo pero es temporal. Ponte un escudo de hierro, sigue compartiendo tu tema y realiza tu transmisión con el mismo esmero, pues también podrás publicarla posteriormente y muchas más personas podrán verla.

Como punto final te comparto las palabras de mi mentor, Fernand Zuili, a quien, estando yo un día muy nerviosa antes de dar una conferencia muy importante, le escribí que estaba muy asustada y nerviosa y sus palabras sabias siempre retumban en la cabeza. Fernand me dijo: “Valen, te estás enfocando solo en ti. Tú solo eres un medio para compartir información. Que tu enfoque sea para solucionar los problemas de las personas que están sentadas e invierten su tiempo en escucharte”. Y, como magia, dejé a un lado ese miedo que siempre me da, lo senté en primera fila y di una de mis mejores conferencias.

De ti que estás en el mundo de la gastronomía estoy segura de que eres una persona apasionada por la cocina, con mucho que aportar y es momento de que le des play y te animes a compartir en vivo tu conocimiento, tu pasión y toda el alma de tu negocio.

### Bonus:

Ideas de temas para tu negocio gastronómico:  
Recetas  
Decoración de platos  
Decoración de mesas  
Maridajes  
Etiqueta  
Historia de tus platillos o productos  
Procesos de producción y selección de la materia prima

Plataformas para realizar tus transmisiones:  
Instagram  
Facebook  
Zoom  
Skype  
Google Meet



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

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

PLAN  
PYME

2021\*



Contrata **HOY** un **Crédito PyME**  
y empieza a pagar hasta el próximo año 2021\*

 **AFIRME**  
El Banco de Hoy

PROGRAMA IMPULSO + ESTADOS  
CON APOYO DE



**nacional financiera**  
Banca de Desarrollo

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



Aplican restricciones. Créditos sujetos a aprobación. Crédito Fácil TPV: tasa de interés fija desde 14%, plazo hasta 36 meses monto hasta \$4MOP y sin comisión por apertura. Se requiere tener un terminal punto de venta en Afirme. CAT promedio 109% sin IVA informativo, calculado al 31 de mayo de 2020 para Crédito Fácil. Crédito Total PyME: se obtiene a través del programa Impulso + Estados, tasas de interés fijas y variables en montos hasta de \$5MOP, plazo hasta 60 meses. Montos superiores a \$25MOP se necesitan otros tipos de garantía hipotecaria. CAT promedio 18.2% sin IVA informativo, calculado al 31 de mayo de 2020 para Crédito Total PyME. \*Aplica para el pago de capital MOP millones de pesos. Consulta términos, condiciones, comisiones, registros de contratación de los productos y servicios en [www.afirme.com](http://www.afirme.com) o llamando al 8002 AFIRME (234763). Banca Afirme, S.A. Institución de Banca Múltiple, Afirme Grupo Financiero.