

R RESIDENTE



@chefgusfdz

@capricciosaspizza

residente.mx
#foodculturemty

Modelo,
una cerveza de
gran tradición

Capricciosas,
ejemplo de excelencia
en pizzas gourmet







SIBAU

×

BRUNO OTEIZA

SS

PARQUE ARBOLEDA

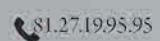
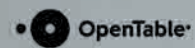
Av. Roble 660, Valle del Campestre, San Pedro Garza García



Sibau



@sibaumx



81.27.1995.95



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Carlos Rodríguez-Garrido
PRODUCCIÓN
Alina Rivera
TALENTO EN PORTADA
Chef Gus Fernández
@chefgusfdz

Contenido

7

#foodculturemtmty

, Novedades, De moda, Desayunos, Valor por tu dinero, Pa'l postre, Munch, Pick up, Snack, Producto local, Ingredientes, The Dream Meal.

45

En portada

Capricciosas, un ejemplo de excelencia en pizzas gourmet

67

Bebidas

Cerveza, mixología, vino, café

75

Perfiles

Chef, Foodie

Directorio

FUNDADOR

José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES

Juan Carlos López

GERENTE COMERCIAL

Eduardo Pinto

VENTAS Y MARKETING
Viridiana González
Mauricio Hernández

Alicia Nava

Gerardo Puentes

Diana Salazar

César González

Rogelio Medina

Erick Robledo

Ángel Balandrano

Alberto Rangel

DIRECTORA DE CONTENIDO

Atziri Espinosa

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE

Mikel Rendón

Israel Albornoz

DISEÑO

Lizeth Molina

Nancy Balboa

WEB MASTER

Manuel Martínez

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN

Dan García

RECURSOS HUMANOS

Rocío García

ADMINISTRACIÓN

Joana López

DISTRIBUCIÓN

Carlos Gómez

Antonio Rodríguez

CONTACTO

contacto@residente.mx

+52 (81) 8044 9800

www.residente.mx

facebook | residentemx

instagram | @residentemty

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE (AÑO 6, No. 72, AGOSTO - SEPTIEMBRE 2021) ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA, RESIDENCIAL VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN. C.P. 66196. NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO POR LITOGRAFÍA MATAMOROS. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB © 2019.

EL NUEVO HONDA CIVIC 2022 TE LLEVA A DONDE QUIERAS



EN EL EXTERIOR, UNA SILUETA MÁS ROBUSTA Y DEPORTIVA,
EN EL INTERIOR, UNA CABINA CON DISEÑO ATEMPORAL Y ESTILO MINIMALISTA

📞 8116000717

🌐 hondatec.com.mx

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

📍 **Unidad Cumbres**
Paseo de los Leones 3256
Bosques de las Cumbres, Monterrey

📍 **Unidad Tec**
Av. Eugenio Garza Sada 2415
Tecnológico, Monterrey

GRUPO TEC



Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



After hours



San Nicolás



Favorito



Vale lo que cuesta



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Zona culinaria

FICHA

VALE POR LO BUENO, VALE POR LO NUESTRO

Una cerveza que llegó para quedarse

Nace de la pasión de hacer y compartir lo bueno, creada por amigos y para amigos, así se define esta empresa cervecera originaria de Guadalupe, Nuevo León.

Inicia operaciones varios años atrás buscando posicionarse como una de las mejores productoras de cerveza artesanal en el norte del país.


Tiene como objetivo acercarse a todas aquellas personas que sean atrevidas, que busquen probar sabores diferentes, que no se mantengan estáticos, personas con movimiento y valientes, que no discriminen ni


hagan menos a nadie, pero lo más importante, que se lleven bien con todos, porque así es cerveza FICHA.

Sus sabores denotan gran versatilidad, ya que pueden acompañar desde un strudel de manzana hasta unos tacos al pastor, unas hamburguesas al carbón y por qué no, hasta la típica carne asada de la región.

Honey Ale, Brown Ale, Lager, Red Ale e IPA son los cinco sabores con los que cuenta la cervecera, que nos invita a encontrar y adquirir sus productos en distintos supermercados de la región y en su taproom ubicado en Guadalupe, Nuevo León.



 Cerveza FICHA

 @cervezaficha

EVITA EL EXCESO





BUTCHER'S
Steak Joint

#LASCOSASBIENHECHAS

COLIFLOR ESPECIAL

HORARIOS
Martes - viernes 5:00 pm a 12:00 am
Sábado 2:00 pm a 12:00 am
Domingo 1:00 pm a 8:00 pm

@butcherssteakpoint

f Butcher's Steak Point

Reservaciones

☎ 81 8280 8102

Carretera Nacional km 249,
Santa Rosalía Boca Palma, Santiago

7

Novedades
De moda
Desayunos
Valor por tu dinero
Pal postre
Munch
Pick up
Snack
Producto local
Ingredientes
The Dream Meal

#foodculturemtty



NEW

Novedades

Yörg Frozen Yogurt

Imanol Pérez, Monica Pérez
y Jorge Ramírez

Boutique de helados de yogur que brinda sabores exclusivos y toppings saludables en un espacio acogedor y tranquilo. Ubicada al sur de la ciudad, esta nueva heladería se presenta como una excelente opción para que la visites en compañía de familiares y amigos.

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



  @parrilla111
Reservaciones
811 652 5376



◆ PARRILLA 111 ◆
COCINA REGIONMONTANA

Av. Gonzalitos #111,
Col. Leones
Lunes a domingo
8:00 pm a 11:00 pm



NEW

Novedades

Chicken Chef by Julio López

Chef Julio López

Este reconocido chef que sale en la televisión y junto a su familia dirige otros negocios gastronómicos, tiene un nuevo emprendimiento enfocado en pollo, el cual prepara en cuatro diferentes estilos: zarandeado, a la mostaza, al cambay y al jalapeño. En su menú también se ofrecen distintos guisos como espagueti, picadillo, discada, puré de papa, frijoles, chicharrón y asado de puerco.

[@chickenchef.jl](#)

¡NUEVOS!

Tim Hortons Refreshers

Hecho
con jugo
de fruta
natural

Energía
del
Té Verde



CITRUS
MANDARINA



WILD
BLACKBERRY



CERTIFICACIÓN
ORGÁNICA



NO
TRANSGÉNICO



CERTIFICACIÓN
KOSHER



VEGANO



SIN GLUTEN

Tim's
DELIVERY DRIVE
THRU

Ordena en tu sucursal
más cercana.

www.timhortons.com.mx

Sujeto a disponibilidad del producto. Hasta agotar existencias.



De moda

Thai Thai

Rinden homenaje a la comida tailandesa y logran hacerlo con éxito, pues cada uno de los platillos que ofrecen en su carta te transportan a los ingredientes y sabores distintivos de dicho país. Además, su atmósfera tranquila y con elementos que remiten al budismo, te hacen disfrutar de su propuesta gastronómica aún más. La sucursal aquí mostrada es la de Barrio Antiguo, la primera que fundaron.

@thaithaimx

El siguiente nivel para

#CuartoDeLibraLovers

es...

Cuarto de Libra Doble con Queso

Cuarto de Libra Doble con Tocino

Cuarto de Libra Doble BBQ

DISPONIBLE
POR TIEMPO
LIMITADO

Nueva
Cuarto de Libra Doble BBQ



Válido del 17 de agosto al 26 de septiembre de 2021. Cuarto de Libra Doble BBQ por tiempo limitado. Válido en todos los Restaurantes McDonald's de la República Mexicana.



De moda

Top Golf Monterrey

Se definen como un lugar para divertirse, comer y jugar golf para quienes no saben jugar golf. Es decir, si no les sabes al deporte, no importa, porque lo que buscan es que la pases súper, comiendo rico y dando tus pininos el golf. El lugar está ideal para asistir con amigos o, por qué no, para que te luzcas con una primera cita.

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



H O L S T E I N S[®]

#TheArtOfCraft



Sabores *del* Mundo

Wagyu Slider

KOBE - WAGYU JAPONÉS & CROSS, HOLSTEIN Y BLACK ANGUS PRIME
6 DIFERENTES MÉTODOS DE COCCIÓN

PUNTO VALLE | SAN PEDRO

RÍO MISSOURI 555, DEL VALLE, SAN PEDRO G.G. - N.L.



Desayunos

Cannav

Healthy Waffles
Pitaya Bowl
Sunny Morning

Iced Coffee
Iced Caramel Latte

@cannav.mx



Desayunos

La Faena Restaurante

Chilaquiles
Desayuno Norteño
Omelette Western

@lafaenagpe



Valor por tu dinero

El Mirabal

Faro El Mirabal \$320

Mariscada \$480

Aguachile mixto \$260

Cosmopolitan \$75

Limonada eléctrica \$75

@elmirabaloficial



#PidePapaloteDirecto



**-20% en tu primer
pedido por este medio**

   elpapalote.com

*Promoción aplicada automáticamente al hacer tu primer pedido por la plataforma de El Papalote. Válido de Martes a Domingo en todas las sucursales excepto en Cumbres, donde aplica de Miércoles a Domingo. No aplica con otras promociones.



Valor por tu dinero

La Barca de Don Toño

Camarones a la mexicana \$185

Camarones al piquín \$185

Filete a la veracruzana \$ 140

Filete al piquín \$ 148

[FB/LaBarcaDeDonTonoOficial](https://www.facebook.com/LaBarcaDeDonTonoOficial)



f Tacos Don Pancho Oficial
tacosdonpancho.com.mx

81.83.37.99.04
81.83.67.14.52

Ordena en



Encuentra tu sucursal más cercana

- 👉 Benito Juárez
- 👉 Pablo Livas
- 👉 La Fuente
- 👉 Apodaca
- 👉 Satélite
- 👉 Vasconcelos
- 👉 Plaza Loreto
- 👉 Escobedo
- 👉 San Nicolás
- 👉 Cumbres
- 👉 Tauro
- 👉 Linda Vista
- 👉 Mitras
- 👉 Acapulco
- 👉 Madero
- 👉 Carretera Nacional





Pa'l postre

Caty Pastelería

Mazapán
Snickers
Pay de tortuga

@catypasteleria




Busca nuestros nuevos sabores en tu sucursal más cercana


Encuentra una sucursal cerca de ti

- Escobedo
- Eugenio Garza Sada
- Santo Domingo
- Juárez
- Félix U. Gómez
- Santa Catarina
- Santa Catarina Centro
- Manuel L. Barragán
- Azteca
- Universidad
- Valle Soleado
- Gonzalitos
- San Nicolás de los Garza
- Guadalupe
- Vasconcelos
- Linda Vista
- Eloy Cavazos
- Valle Verde
- Cumbres
- Apodaca
- Concordia
- Solidaridad
- Lincon
- Acapulco
- Diego Díaz


Horario


Lun - Sab de 8:00 AM a 9:00 PM | Domingos de 9:00 AM a 7:00 PM

 @catypasteleria

 @pasteleriacaty

 pasteleriacaty.com

 @catypasteleria

 8196898990



MUNCH

Munch

Los Frijoles

Asado de puerco
Chilaquiles
Parrillada para 4
Tarritos

@losfrijolesmc



COLOR SABOR & DIVERSIÓN

¡VISÍTANOS!

Facebook: [losfrijolesmonterrey](#)
Instagram: [@losfrijolesmc](#)
📍 Albino Espinosa y
Vicente Guerrero 239,
Centro de Monterrey
☎ 81 8344 6879





MUNCH

Munch

Fries N' Fries

Chili Cheese Dog
Fries N' Buffalo
Pretzel dulce
Malteada de fresa

@friesnfries

TAN RICOS COMO LOS MEJORES
TODOS LOS DÍAS

POR LA MAÑANA 7AM A 1 PM

POR LA NOCHE 6PM A 1 AM

 El Bidente  @taqueriaelbidente  81.2230.9472 / 6276
Paseo de los Leones 2207, Cumbres 2do Sector  81.3078.5598





MUNCH

Munch

Paso del Norte

Taco de fideo
Taco de pork belly
Chamorro en salsa de cerveza


@pasodelnortemx

CHAPULINA

Tequilería Mezcalería

CELEBRA LAS FIESTAS PATRIAS EN EL RESTAURANTE MÁS MEXICANO

 @chapulinatequileriamezcaleria

 Chapulina

Encuétranos en

 **UBER**
eats

 **Rappi**

 **DiDi Food**

Pueblo Serena, Segundo nivel, Carretera Nacional 500, Col. Valle Alto. Abierto todos los días a partir de la 1:00 pm



Pick up/Para llevar

Big Mafia

Pizzadillas:
Sicilia
Costra Nostra
San Marzano
Capone
Il Padrino

Insalata Caesar
Cookie Mobster

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



Snack

Binny Brun

Sándwich de galleta de chocolate, coco y nuez con gelato de vainilla y dulce de leche
Sándwich de gelato (galleta de avena con chocolate blanco de arándanos. Jalea de frutos rojos y gelato)

- Trufas heladas
- Limón con coco y poppy seed
- Café
- Peanut butter
- Chocolate con toffee
- Matcha y menta

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



Producto local

Aguas VéBia

VéBia es una marca de origen regional especializada en aguas hechas con productos 100 por ciento naturales. Jamaica, limonada, tamarindo, horchata y agua natural purificada, es la variedad de sabores de sus productos, los cuales se encuentran disponibles en formato de 500 mililitros y en galón. Su diversidad de aguas se ubica en distintos restaurantes de la región y también puede adquirirse directamente a través de su página web: <https://vebia.mx>

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



YUM

Ingredientes

Stromboli de peperoni

Treisolet

Salsa marinara
Harina de trigo
Miel de abeja
Perejil

Ajonjolí
Levadura
Queso mozzarella
Peperoni

@treisolet.mx

A photograph of a restaurant interior. In the foreground, several people are seated at tables, some looking at their phones. In the background, a live band is performing on a stage. The room is lit with warm, yellow pendant lights. A bull's head is mounted on the wall. The overall atmosphere is casual and lively.

**Están listos para
recibirnos con
la mejor comida
de la región y con
el ambiente que
siempre le ha
dado la música
en vivo**



¡Los Rieles regresan renovados!

Después de algunos años de ausencia, Los Rieles están de vuelta en la capital regiomontana con un concepto totalmente renovado. Y es que ahora sus visitantes, además de disfrutar de unos buenos tragos y excelente música en vivo, como tradicionalmente lo hacían en el pasado, pueden deleitarse también con un amplio menú de platillos y botanas de cocina norestense.

Asimismo, el establecimiento ubicado en la colonia Chepevera, en la calle Gral. Pablo Gozález 212, experimentó una remodelación de sus instalaciones, destacando entre dichos cambios la incorporación de una terraza para el desarrollo de eventos, al igual que la mejora de su sistema de iluminación externa y la integración de colores frescos en su infraestructura.

Desde ya, entonces, en Los Rieles están preparados para recibir a sus clientes con esas tardes-noches que siempre gozaron al escuchar

fara fara, norteño y banda en vivo, pero acompañados, ahora de platillos bien norestenses.

Además también se encuentran listos para recibir a quienes gustan ir más temprano, en un ambiente más relajado y disfrutar de ese mismo tipo de música, conversando y comiendo opciones como chicharrón con guacamole y pico de gallo, queso fundido con chorizo, champiñones al ajillo, sopita de fideo y carne empanizada con papas fritas. Sin faltar, por supuesto, las bebidas bien heladas.

Dicho restaurant-bar está abierto de lunes a domingo en un horario de 2:00 p.m. a 12:00 a.m. Para tener acceso a sus instalaciones, es requisito contar con reservación ya que, por temas de Covid, por el momento tienen un menor aforo. Para realizar reservaciones, su número de contacto, vía WhatsApp, es 8134424464.

LOS RIELES

DESDE
-1998

ESTAMOS DE REGRESO

GRAL. PABLO GONZÁLEZ GARZA 212, CHEPEVERA, 64030 MONTERREY, N.L.



COMIDA NORTEÑA
, TRAGOS
MUSICA EN VIVO

— NOSOTROS —
PICHAMOS LA
PRIMER CHEVE


=== RESERVACIONES ===

813.442.4464

=== HORARIOS L-D ===

2:00 PM - 12:00 AM

SÍGUENOS

f  LOSRIELESMTY

Reportaje

Sed de antaño por las Modelos en Monterrey

Sin distingo de clases sociales, creencias, ni posturas ante la vida; existen pocas cosas que nos igualan y esa es la cerveza. No hay nada más democratizador que una cheve bien fría, un viernes a las seis de la tarde para calmar la sed en la Sultana del Norte, luego de una semana de esfuerzo y trabajo.

Así somos, así nos gusta y así crecimos. Por un lado la lumbre, la carne asada y por el otro la cheve. Nos gusta jalar pero también nos gusta disfrutar de momentos de calidad junto a nuestros amigos de la infancia, compañeros de trabajo, familiares o todos juntos, ¿por qué no?

Redacción: Israel Albornoz | @israelalbornoz
Fotografía: Israel Albornoz | @israelalbornoz

Modelo



Monterrey y su expansión territorial, industrial y cultural, ha hecho que sus habitantes cada vez más abran su paladar a probar nuevos platillos, nuevos sabores y tendencias, y con la comida también la cerveza en muchos aspectos, se ha adaptado para darle el toque necesario al maridaje de estos sabores que conforme pasan los años, llegan a arraigarse en la mesa del regiomontano.

Calidad del trabajo del regio

Parte de la diversidad de sabores, en gran parte agrestes, ácidos y con carácter, que desde la llegada de los sefarditas al noreste del país, se han arraigado en el colectivo, responden en gran medida al ímpetu emprendedor del norteño. Tales como el cabrito, la carne seca, el machacado con huevo, el asado de puerco, entre otros. Estos sabores encontraron un maridaje perfecto en las ideas de dos amigos que decidieron seguir su pasión e inspirar a aquellos que se atreven a ir más allá.

Cerveza Bocanegra, con sede en Monterrey y distribuida por Grupo Modelo, ha cambiado la percepción de los consumidores llevándola al nivel que merece. Una cerveza digna de colocarse en las mejores mesas, la cerveza Bocanegra de Monterrey ha dominado el arte de la cerveza bohemia.

Esta cerveza premia el esfuerzo al trabajo en su concepto y está presente en los restaurantes de la ciudad que han encontrado en sus tres recetas: Pilsner, Dunkel y Leve, los tonos necesarios para darle un toque especial a sus platillos. Mariscos, cabrito, postres, pizzas y comida japonesa son algunos de los recomendados para cada uno de los estilos de esta gran cerveza que enaltece los valores de una buena cerveza mexicana.

Vida en balance con amigos

Las actividades al aire libre en Monterrey son variadas y en cierta medida responden sus características topográficas, y que junto al clima a veces extremo, le confiere un carácter único a la ciudad y a lo que se puede hacer en ella para disfrutar y a la vez cuidar la salud. Subir Chipinque en bicicleta o a pie, recorrer La Huasteca, patinar por Fundidora o simplemente ejercitarse en San Pedro de Pinta, forman parte ya de la costumbre de aquellos regiomontanos que disfrutan de los monumentos naturales y de la infraestructura de la ciudad para cultivar su cuerpo y sentirse sanos.

Entendiendo este mercado, Grupo Modelo tiene en su haber de marcas a la insuperable Michelob Ultra, la cerveza más ligera del mercado. Una Lager hecha en Estados Unidos, la cual cuenta con tan solo 95 gramos de calorías y 2.6 gramos de carbohidratos, contiene maltas de Munich y lúpulos europeos que le dan ese carácter ligero, ideal para la vida en balance.

Así mismo, esta cerveza con el tiempo se ha vuelto popular entre el público femenino, la mujer regia también le gusta la cerveza y es exigente con el cuidado de su figura y Michelob Ultra, entiende estas necesidades específicas y otorga este valor a este mercado tan fundamental.

Ceviche y Pacífico

Dada esta nueva normalidad que vivimos en el mundo, las terrazas de los restaurantes en Monterrey se han convertido en el sitio predilecto para platicar con amigos y si a esto le sumamos el clima de la canícula, más la necesidad de refrescarse, lo que pide el paladar del regiomontano son sabores ácidos y bebidas muy frías para contrarrestar el calor, además si le añadimos a esta ecuación la palabra "viernes", pues el resultado no es un número sino un lugar y ése lugar es el Océano Pacífico.

Cerveza Bocanegra, con sede en Monterrey y distribuida por Grupo Modelo, ha cambiado la percepción de los consumidores llevándola al nivel que merece. Una cerveza digna de colocarse en las mejores mesas, la cerveza Bocanegra de Monterrey ha dominado el arte de la cerveza bohemia.

Desde hace 20 años, los regios comenzaron a abrirse un poco más hacia los productos del mar por iniciativa de varios chef de la región que llegaron con la idea de traer parte de la pesca del Pacífico. Hoy en día, la calidad de las propuestas y la posibilidad de tener producto fresco gracias a los vuelos diarios, hacen de esta, una alternativa que otorga calidad y frescura a los sabores de esa región en Monterrey.

Volviendo a ese viernes de terraza con amigos; los aguachiles, los molcajetes de camarones, ostiones, el pulpo zarandeado y el ceviche ya son parte del corolario de platillos que cada fin de semana son pedidos en estas terrazas y restaurantes especializados de productos del mar y la Cerveza Pacifico, es la anfitriona perfecta de todas estas comidas que tanto disfruta el regiomontano.

Cerveza mexicana para platillos mexicanos

Recientemente salió al mercado la nueva Modelo Pura Malta, una cerveza elaborada con maltas mexicanas, con tostado en hornos especiales y hecha por maestros cerveceros mexicanos que cuidan al detalle toda la fermentación en frío, los procesos y el sabor para hacer de esta cerveza, una bebida especial para disfrutar nuestros platillos.

Un buen corte de carne madurado, chicharrón de cachete, salsas ácidas con chile piquín, picaña en rub de café y botanas con porkbelly, pueden ser algunos de los platillos para disfrutar con esta cerveza que, dada su composición, fermentación y el tostado de sus maltas, le otorgan a esas comidas y a esas reuniones alrededor de la lumbre, el sabor que siempre buscas en una cerveza.

La versatilidad de Pura Malta, la pura cerveza de México, es única y combina con gran cantidad de sabores, no solo con nuestra gastronomía, sino con un amplio espectro de matices y texturas disponibles en la ciudad. Alitas de pollo, hamburguesas de res con pan brioche, quesos, carpaccio, pizzas con masas bien fermentadas, son las recomendaciones para disfrutar de esta auténtica joya.

Reportaje

Las Modelos de siempre

La Cerveza Modelo Especial ya es un valuarte de tradición que está presente en las mesas mexicanas y por ende ya es una marca reconocida y querida por sus consumidores, esta es una cerveza lager de estilo American Pilsner, clara y de color dorado intenso. Tiene un sabor un poco más fuerte y balanceado entre lo amargo y lo dulce, un toque frutal, más suave y fresco al final; al tener un sabor ligeramente dulce va perfecto para acompañar una tabla de carnes frías y variedad de quesos.

Modelo Ámbar

Uniéndonos al tren de los ahumados en la ciudad, los cuales ya gozan desde hace unos cinco años de una popularidad que va en ascenso, la Cerveza Modelo Ámbar, es una buena opción para disfrutar de una buena charola variada de carnes ahumadas al estilo Texas o, con atención a las burgers de pulledpork, o a las spare ribs rociadas en vinagre de manzana y salsa bbq artesanal.

Esta es una cerveza tipo lager de estilo Vienna, color intenso, la cual porta una espuma cremosa, sabor a caramelo y malta tostada con un final ligeramente seco; aromas a lúpulo y cebada. Tiene 4.8% de nivel de alcohol, y además de nuestra recomendación, funciona muy bien con postres que contengan chocolate al 70%.

Modelo Negra

La reina de la carne asada, una cerveza tipo lager de estilo Munich y color oscuro. Con 5.3% de nivel de alcohol, tiene un sabor más intenso y equilibrado, aroma a caramelo y malta tostada y un sabor con un final poco intenso por su selección de lúpulo. Esta cerveza por antonomasia es la primera invitada a las carnes asadas de cualquier parrillero experto en la ciudad y decir parrillero experto en Monterrey, es redundar.

Agujas nortefías, ribeyes angus, costillas de ribeye, picañas, shortribs y arrachera, son algunos de los cortes con los que combinar esta deliciosa cerveza, con las que no puede faltar una buena salsa tatemada y molcajetaada con mucho chile serrano.

Al igual que la Ámbar, la Cerveza Modelo Negra también va muy bien con gran variedad de postres de chocolates, con nieve de chocolate, cheesecake, y también variedad de quesos fuertes y madurados.

Modelo Trigo

Esta es una receta de Bélgica estilo Witbier, perfeccionada por la maestría en procesos e ingredientes de la marca Modelo. Su color dorado-turbio y su espuma abundante provienen del no filtraje de la cerveza, proceso básico en la elaboración de cervezas de trigo. Tiene 4.7% de alcohol y va muy bien con ensaladas con frutos ácidos, y quesos grasos. Si quieres experimentar más en un viernes de terraza con amigos echando ceviche y aguachiles, esta es tu cheve para sumergirte en sabores más complejos y sofisticados.

La joya de la Corona

Sí, toda una joya, ya que desde el año 2015, Corona es la cerveza premium de importación más vendida en 150 países y hoy en día, según Brand Finance, es la marca con más valor en México. La tradición de esta cerveza data desde 1925 y hasta la fecha, es la cerveza más popular del mundo.

Más que una cerveza, Corona ya es parte de un sentimiento, de la cultura y del imaginario colectivo con todas las actividades y eventos que la marca propone año tras año en los principales países del planeta. Fueron pioneros, también, en la creación del patrocinio deportivo hacia 1955 y desde entonces, la marca ha generado valor no solo en el mercado de la cerveza, sino en muchos ámbitos de la vida social de sus consumidores.

La Cerveza Modelo Especial es un valuarte de tradición presente en las mesas mexicanas, y por ende, ya es una marca reconocida y querida por sus consumidores. Tiene un sabor un poco más fuerte y balanceado entre lo amargo y lo dulce, un toque frutal, más suave y fresco al final. Va perfecto para acompañar una tabla de carnes frías y variedad de quesos.

Hitos en la historia de Grupo Modelo

Enseguida presentamos algunos de los años más representativos dentro de la trayectoria de este Grupo cervecero que se encuentra en constante evolución y que ha tenido la capacidad de cruzar fronteras, poniendo en alto el nombre de México.

1922

Un grupo de accionistas creó la Cervecería Grupo Modelo S.A y en tan sólo seis años el éxito los alcanzó al comenzar a vender al año 8 millones de botellas de cerveza Modelo y Corona.

1935

La Cervecería Modelo compra la Compañía Cervecera de Toluca y México, quienes fabrican Victoria y Pilsner. El slogan "La victoria es nuestra" está presente en todos los medios de comunicación.

1966

Modelo Especial se convierte en la primera cerveza en México en venderse en lata o "frescobotes", para un rápido enfriamiento.

1976

Grupo Modelo empieza a exportar Corona Extra a Estados Unidos y la acogida de los consumidores es inmediata.

1990

Corona llega al mercado de Hong Kong, Singapur y Grecia con gran impacto. Inclusive logró buena aceptación en países cerveceros como Alemania, Bélgica y Holanda.

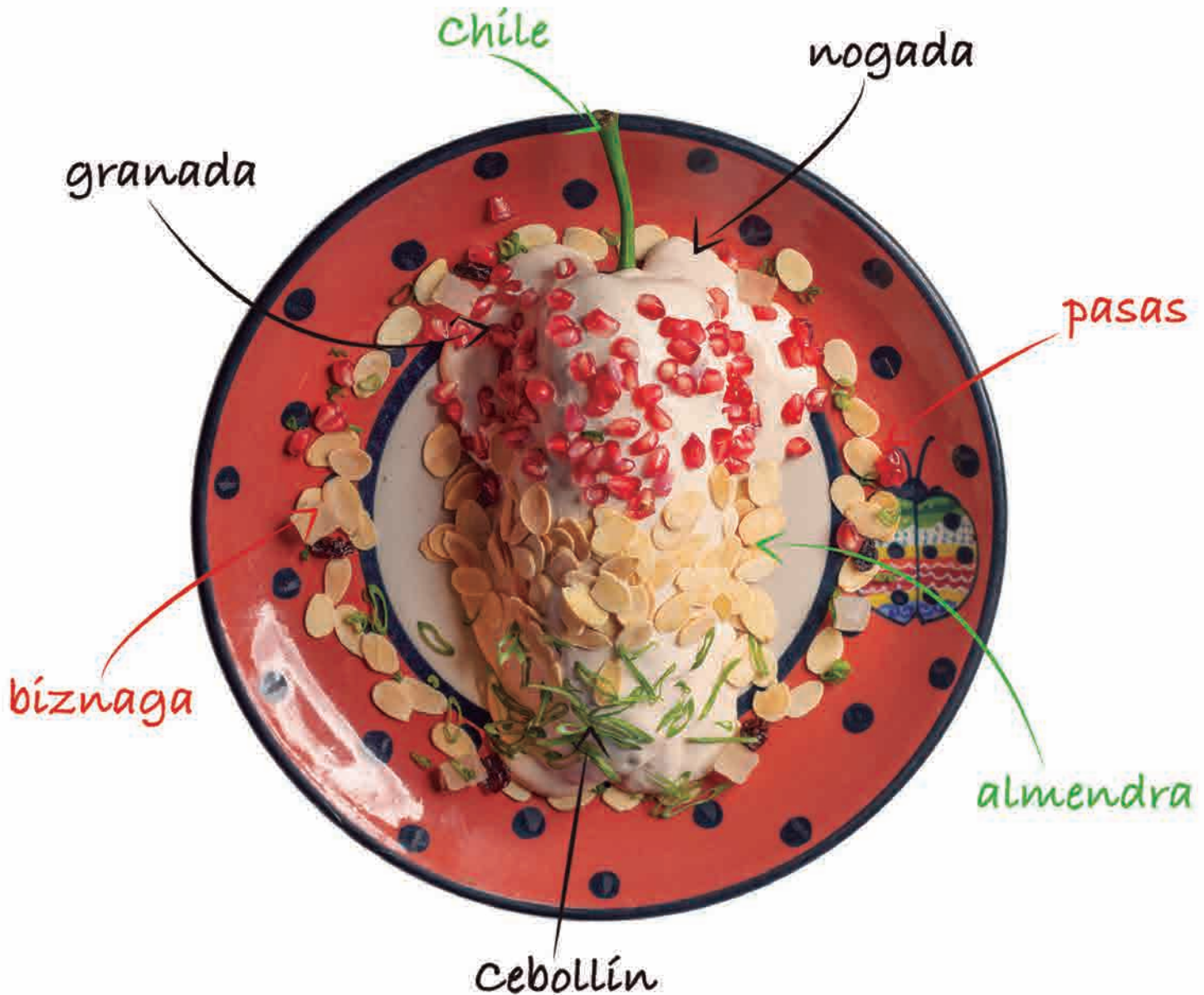
2013

Grupo Modelo se unió a AB InBev y distribuyen orgullosamente a todo el mundo un gran producto mexicano de alta calidad.



LA CATARINA.
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERIA

Temporada 2021



Tels.: 81 8478 7161 / 81 8345 3340

f lacatarinamty / @lacatarinarestaurante

45

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

The Dream Meal

#foodculturemty

Escargots

Mon Paris

Iniciamos este menú soñado con un clásico de la gastronomía francesa, unos caracoles de Bourgogne con mantequilla de ajo y perejil, acompañados de rebanadas frescas de baguette. Cada pieza resultará estimulante y perfecta para abrir el buen apetito que nos distingue.



#foodculturemtty

Buffalo Salad

Green Bar Salads

El trayecto continúa con esta ensalada que lleva boneless, zanahoria rallada, pepino, jicama, elote, apio y lechuga. El sabor agridulce que le confieren sus ingredientes vegetales y de proteína animal representa una de nuestras sensaciones favoritas como preludio al platillo central.



#foodculturemty

Chile en nogada

La Colonia

Es el turno de otro clásico, pero ahora de la cocina mexicana: el chile en nogada. Consiste en un chile poblano relleno de picadillo y otros variados ingredientes, el cual se baña de una salsa elaborada con nuez, queso, especias y algún vino tinto, jerez o vinagre, con el respectivo acompañamiento de granada. Es uno de los platillos más distintivos para la celebración de nuestras fiestas patrias, lo cual incluso se refleja a través de sus colores.



#foodculturemty

Birthday Cake

Silvia's Cake Shop

Nos encanta cerrar nuestras propuestas de menús con pasteles y más si se tratan de aquellos que se han creado originalmente para conmemorar ocasiones especiales como un cumpleaños. Ese es el caso del Birthday Cake que aquí presentamos, que se trata de un pan de vainilla cremoso, relleno de mermelada de fresa y cubierto con betún de mantequilla. Es simplemente delicioso.





Capricciosas®

Ligeramente
DELICIOSAS

CAPRICCIOSAS.COM





@chefgusfdz

@capricciosapizza





Capricciosas, un ejemplo de excelencia en pizzas gourmet

Desde el inicio de sus operaciones en el año 2005, Capricciosas ha logrado consolidarse como sinónimo de excelencia en la elaboración de pizzas de ingredientes delicatessen caracterizadas por su masa delgada y crujiente.

Originaria de la capital regiomontana, esta marca restaurantera cuenta al día de hoy con un menú de 20 pizzas con especialidades que incluyen ingredientes como jamón serrano, queso de cabra, espinaca, chistorra, salami y queso parmesano, los cuales a sus clientes les encanta acompañar con el tradicional aderezo chipotle y con un buen espolvoreo de chilito seco.

Sobre las favoritas de los comensales, la denominada "Camila", con jamón serrano, queso panela, tomate uva, espinaca, queso crema y crema de vinagre balsámico, es una de ellas. Ésta comenzó siendo de temporada y terminó quedándose en el menú por la aceptación que tuvo. Asimismo, las pizzas "Siciliana", "Delicia" y "Romana" son de las especialidades que más disfrutaban sus clientes.

Este restaurante también ha colocado al alcance de sus fans otros tipos de platillos como boneless, ensaladas y pastas, que funcionan perfectamente como complementos. Cabe señalar que en pastas disponen de cuatro variedades, dentro de las cuales la "Milán" es una de las predilectas, con ingredientes como salsa blanca con jamón serrano, queso de cabra, arándano y espinaca.

Crecimiento y presencia en plataforma digitales

A lo largo de sus 16 años de trayectoria, Capricciosas Pizzas Gourmet se

ha convertido en una de las marcas neoleonesas de mayor peso a nivel nacional, pues tiene presencia a través de 20 sucursales ubicadas en seis estados de la República: Nuevo León, Tamaulipas, Coahuila, CDMX, Tabasco y Puebla, distinguiéndose todas por ofrecer productos de calidad y estandarización en el servicio.

Durante este camino de historia, el 2010 fue uno de los años en los que el restaurante presentó una mayor expansión, al aperturar siete unidades en seis meses, en Monterrey y su Zona Metropolitana.

En cuanto al alcance de sus productos para el público en general, no solo hay oportunidad de adquirirlos directamente en sucursal sino también por medio de servicio a domicilio (solicitudes que hacen a través de su página web: capricciosas.com) y en distintas plataformas de delivery como Rappi, UberEats y Didi.

En continua evolución

Para Capricciosas es fundamental el buscar de manera continua la evolución en todos los sentidos.

En lo que a su cocina se refiere, la marca expresa que constantemente busca nuevos productos que puedan ofrecer a sus comensales, y en los próximos meses pudieran esperar nuevas creaciones de pizzas o complementos.

Por otro lado, también están trabajando en llegar a más ciudades para que más personas puedan disfrutar de una experiencia Capricciosas.



@chefgusfdz



Chef Gus Fernández y su camino hacia dejar huella

Gustavo Fernández, originario de León, Guanajuato, llegó a estudiar gastronomía a la capital regiomontana, hace más de 10 años, con una meta bien definida: lograr marcar un antes y un después en el área de especialidad a la que decidió abocarse.

Egresado del Instituto Culinario de Monterrey y de Culinaria Pangea, este joven ha ido construyendo paulatinamente el camino hacia dicho objetivo. En su trayectoria profesional ha tenido oportunidad de desempeñarse en diversos reconocidos restaurantes de Nuevo León, entre los cuales destaca el ubicado en el Hotel Hábita, lugar donde trabajó como líder de cocina, distinguiéndose por la sazón y gran personalidad de sus platillos. Estas características lo llevaron, incluso, a ser acreedor de premios como mejor experiencia gastronómica en hotelería durante el 2018 y mejor restaurante de desayunos en el 2019.

Sus buenos resultados en dicho recinto además de en otros como Madacam, ha despertado el interés de distintos medios de comunicación por invitarlo a participar como especialista en gastronomía, de tal manera que ha colaborado en empresas como Multimedios, Televisa y Univisión.

En la actualidad está teniendo también un gran impacto en redes sociales, siendo el máximo ejemplo Tik Tok donde tiene un millón de seguidores. Ahí comparte con sus fanáticos recetas de cocina de una forma relajada y mostrándose como un ser humano que puede tener triunfos pero, de igual modo, errores en la cocina, justo ahí radica el éxito y su conexión con la gente.

Nolan: el nacimiento de un proyecto personal

El Chef Gus está a punto de dar un nuevo paso en el trayecto hacia la

trascendencia que busca, al estar a punto de inaugurar un nuevo proyecto gastronómico que llevará el nombre de Nolan. Su emprendimiento estará enfocado en ofrecer a los comensales desayunos y almuerzos de fusión mexicana e internacional con el respectivo toque de distinción que siempre lo ha caracterizado. Entre los platillos que formarán parte de su menú están: enfrijoladas rellenas de requesón con epazote frito, benedictinos con salmón y una salsa holandesa de tres chiles, enchiladas mineras y chilaquiles veganos.

Asimismo, dentro de tal restaurante que ya tiene ubicación en plaza Vía Cordillera, se integrarán dos dark kitchens, Bongols y Puerto Escondido, la primera concentrada en fast food americano y la segunda en taquitos al estilo de distintas regiones de México.

Un vínculo 'capriccioso'

Las colaboraciones con diferentes marcas también han sido una constante en la trayectoria de Gus y la reconocida Capricciosas Pizza Gourmet es una de ellas. Como fruto de este trabajo conjunto están por lanzar una pizza creada por el guanajuatense.

"Esta pizza va a traer una base de tomate con pesto y ajo, va a tener tocino y jamón serrano, espinaca, cebolla morada, y lleva también un cremoso de queso crema con cebolla tatemada, la verdad le echamos muchas ganas porque la combinación de ingredientes que utilizamos en ella es muy atractiva", comenta el Chef, quien asegura que es fanático de las pizzas que fusionan proteínas y vegetales de gran frescura y sabor.

"La idea es continuar colaborando juntos, entonces, es probable que hagamos en conjunto más pizzas en lo sucesivo", indicó.

ICON

4REAL

Capricciosas Pizzas Gourmet

Siciliana

@capricciosaspizza



4REAL

MTY
PTE



La Mía Pizza Cumbres

Pasta Napolitana
Ensalada keto con fresas
Pizza Mía Serrano/Suprema

@lamiapizzacumbres

MTY
SUR

MTY
PTE

SPG

ESC



Rocket Pizza

Ensalada Chicken Starburst
X-wings
Pizza criptonita

@rocket_pizza_company

ARLECCHINO

CUCINA SPETTACOLARE

LA MEJOR EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

FUNDIDORA

Adolfo Prieto #2108, Obrera, Monterrey N.L.
☎ 81 8343-4034 / www.ristorantearlecchino.com

LAS AMÉRICAS

Juan Carlos Onetti #101-L7, Rincón del Contry, Gpe. N.L.
☎ 81 1934-8024 y 22 / www.arlecchino.mx

f @ arlecchino.mx

MTY YUM ★★ 😊



D'eli - Time

Alitas Buffalo
Boneless Buffalo
Promo arma tu pizza
con 5 ingredientes

@delitime.mx

NUEVAS Bebidas

D'Eli-Time.

#CARAJILLOTIME

Carajillo



JUEVES CHIQUITOS CON

Mojitos

Margaritas

¡PARA TODOS!



HORARIO: LUNES A SÁBADO DE 09:00 A 22:00 HRS. | DOMINGO 10:00 A 20:00 HRS.

DIRECCIÓN: HIDALGO 1415, COLOMIA OBISPADO, MONTERREY N.L. | TORRE CITICA LOCAL 04 PB. | TELEFONO: 81 2003 9650

SÍGUENOS








La Pizzaguana

Pizza jumbo de tomate con acelga y pepperoni con morrón

@lapizzaguana

 (81) 33-93-02-20

 barra22monterrey

 barra22mx



Tec

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

Anáhuac

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

PRÓXIMAMENTE

La Presa

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

MTY
ICON
4REAL



Neuquén

Pizza Mendoza
Pizza Neuquén
Ensalada de palta y pomelos

@neuquenmt

MTY
SUR

MTY
PTE

SPG

ESC

YUM



Napoli Ristorante

Pizza Napoli

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

LITOGRAFICA

67

Cerveza
Mixología
Vino
Café

Bebidas

Cerveza

Cervezas y pizzas de resonancias perfectas

Por: Luis Héctor Valdez

Pizza y cerveza son sinónimos de generosidad. Las pizzas individuales me parecen algo tristes, así como una cerveza que no viene en six. Las hemos disfrutado con amigos, familia, y en innumerables ocasiones donde la compañía es el ingrediente principal. Aquí les dejamos unos consejos para que, además, las disfruten juntas y junto a quien más quieran.

@luishvaldezz



Rrëy Kölsch

Comenzamos con un clásico de clásicos. Si no han probado la Kölsch (pronunciala Kelsh, diciendo la "e" con tu boca haciendo una "o") de Rrëy se están perdiendo de mucho. Teniendo un sabor tradicional, debemos maridarla con una pizza tradicional. Sus notas de pan blanco, su agradable amargor y su moderada-alta carbonatación te ayudará a disfrutar una Pizza Margherita al máximo.

Fausto Hopzilla

Nuestros amigos de Fausto son maestros del lúpulo, y nos lo demuestran con su famosa Hopzilla que es una West Coast IPA. Su amargor asertivo y su moderado alto nivel de alcohol nos ofrece una limpia-paladares de primera. Su aroma lupulado también nos sirve de acompañamiento para probar una Meat Lover directamente en la cervecería. Así que ¡lleva a tu lomo a que te acompañe a probar este maridaje!

4 Elementos Ultra

Creo que no hay nada mejor para quitar el calor que una cerveza Ultra. Te baja el calor así como es baja en calorías. Nuestros amigos de 4 Elementos lo saben muy bien, así que recientemente realizaron esta propuesta para paladares ligeros. Al ser una cerveza de baja intensidad de sabor, necesitamos una pizza similar. ¡Disfruta de esta suave cerveza con una pizza vegetariana y mantente fit!

Jimena Session Ipa

Jimena nos trae esta gran cerveza de bajo alcohol (3.9%). Ah, pero no se confundan, su bajo porcentaje en alcohol no significa que carezca de sabor, pues en realidad en ella pueden disfrutar de los sabores y aromas del lúpulo que nos recuerdan a cítricos y frutas tropicales. Disfruta de esta cerveza ligera elaborada a partir de camarones y mariscos con algo de picante.

Buqui Bichi y Cerveza La Ruina - Saltamontes NEIPA

Esta cerveza es turbia y extremadamente frutal, con notas de frutos tropicales y piña sobre todo. Este artículo lo comenzamos con quizá la pizza más tradicional, pero lo terminaremos con la más controversial. Sí, hawaiana. Si piensan que no es pizza, pueden dejar de leer aquí; pero si le dan una oportunidad con esta cerveza, podrán experimentar un maridaje de resonancia perfecta.



San Miguel de Allende, México www.doscasas.com.mx

Mixología

Pa' la pizza x @elmixologo

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

Michematcha Gin.

MATRACA GIN Mexicano Artesanal
WAYU Drinks Matcha Lemonade
MICHEMIX® Michemoy
Persimonio Deshidratado
McCormick® Paprika Pimentón Español

Scotch-fetti.

The Macallan 12YO Double Cask Single Malt Scotch Whisky
ROCAMINA Frambuesa-Fresa Gasificada
Mermelada de Naranja Amarga x Bonne Maman
Sal Ahumada Grano Fino x THESSAL
SUGARFINA Dolce Confetti
Tintura de Té Earl Grey x 18.21 BITTERS

Tubi Tonic.

2PM VERMUT Rojo
Licor TUBI 60
Fentiman's Premium Indian Tonic Water
Alessi Pomodoro Doppio
Virutas de Cacao 73% Comalcalco x CUNA DE PIEDRA

Salut,

@elmixologo





UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Punto



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

puntou.uanl.mx

Vino

¡Salud y pizza!

Por: Julio Grinberg

@juliogrinberg

Banfi Centine - Italia/Toscana:

En solo un par de décadas, Bodegas Banfi ha logrado posicionarse a través de sus vinos a una escala que nunca imaginaron, hoy son referencia en Italia y el mundo. Vino limpio algo glicérico. Automáticamente intenso con energía de cerezas frescas, pimienta negra y cedro. Al paladar es suave pero con presencia, vainilla y frutas secas. Maridaje: MeatBall Pizza. **Precio: \$399.**

Sterling Pinot Noir - Estados Unidos/ California:

Sterling es una de las bodegas más conocidas y visitadas de Napa Valley, famosa por su imponente arquitectura y vistas impecables. Un vino que levanta notas complejas de cereza negra, frambuesa, granada y vainilla. Al paladar buena riqueza varietal, acidez plena y delicadeza absoluta, polvo de cacao y vainilla, taninos sedosos. Maridaje: Pizza de camarones al ajillo. **Precio: \$439.**

Polvorete de Emilio Moro - España / Bierzo:

Divertida, moderna y original propuesta de los hermanos Moro quienes apuestan a la uva godello para expresar toda su tipicidad varietal. Este vino es dinámico, mucha fruta y floralidad, acidez suave; envuelve el paladar dispersando jazmín, verbena, té verde, durazno, pera, entre otros. Linda permanencia, corran antes que se acabe. Maridaje: Pizza de salmón ahumado y rúcula. **Precio: \$349.**

Villa Montefiori Shiraz-Merlot - México/Valle de Guadalupe:

La bodega Montefiori posee más de 20 años produciendo vinos en el Valle de Guadalupe. La sinergia entre la tradición italiana, el conocimiento adquirido a lo largo de los años, dan como resultado vinos únicos con una originalidad sin precedentes. Un vino con fruta negra bien sazonado por especias ahumadas y vainilla. Maridaje: Pizza vegetales asados y cabra con ceniza. **Precio: \$400.**

Catena Malbec - Mendoza/Argentina:

La familia Catena Zapata hace gala en esta botella por la generosidad que provoca este Malbec cultivado en las alturas. Bien pintado, rojo violáceo, fruta roja dulce, caramelo, especias ahumadas, frutos secos, ciruelas negras concentradas. Al paladar muestra fortaleza y nobleza. 12 meses de roble francés. Maridaje: Pizza de arrachera y salsa macha. **Precio: \$499.**



Galerie Des
Sens
CUISINE D'ART

REDES- CUBRE EL ARTE DE LA COCINA

Disfruta de una de las mejores cocinas en Riviera Maya donde, nuestro Chef John Bertrand estimulará todos tus sentidos, brindándote una experiencia sensorial gastronómica.

Un espacio íntimo y relajado, inspirado en el Museo Louvre (Francia) donde la creatividad y la inspiración cobran vida en las manos de nuestro reconocido Chef, los comensales experimentarán técnicas vanguardistas y ancestrales, así como una mezcla de ingredientes y texturas, dando como resultado una cocina muy personal y decididamente contemporánea, creando un menú de degustación con un selecto y exquisito maridaje para cada pieza a degustar.



By Chef
John Bertrand



SENSIRA
RESORT & SPA . RIVIERA MAYA

Sensitive Experience Resorts

OPERATED BY:
Arriva
Hospitality Group

A MEMBER OF
LHW
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

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

 
GalerieDesSens

Café

Alchemy Coffee Lab

Por: Rodolfo Reyes

@alchemycoffeelab

Latte Peanut Butter: Espuma de leche, espresso, un toque de peanut butter y estás listo para disfrutar de un refrescante café frío para cualquier momento del día. En Alchemy Coffee Lab podrás experimentar sabores endulzantes distintos para tu café.

Origami Pour Over: Método de filtración de café inventado en Japón. Esta cafetera hecha de porcelana otorga un café de cuerpo aterciopelado y con sabores perfilados hacia una nota dulce y suave. Usando café de Hueytamalco, Puebla, logramos obtener un café con notas de ciruela, moras y cereza. Ideal para pasar una tarde relajada y con un buen libro.

Ice Taro Latte: Si te gustan las bebidas dulces, sin duda esta bebida es para ti. El Taro tiene un sabor dulce y muy refrescante ya que contiene un ligero sabor a menta que combinado con el café le da un excelente equilibrio a tu paladar.



75

Chef
Foodie

Perfiles

Chef

Mima González

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Monterrey, N.L.

¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?
Desde los 13 años: que me gustaba probar hacer cosas diferentes.

¿Cuál es tu ingrediente insignia?
¡Todos! Me encanta hacer braseados, sellados, sopas, ensaladas, carnes y cosas fuera de lo común.

¿Qué platillo es el que más disfrutas hacer?
Creo que la originalidad... la combinación de sabores y texturas diferentes.

¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?
Mantenerme vigente a mi edad.

¿Hay algo que te falte hacer, profesionalmente?
RETIRARME.

Como líder de un negocio gastronómico, ¿qué consejo das a quienes están por emprender en esa área?
Que estén ahí 24/7, nadie lo va a cuidar más que tú... Ten muy claro tu concepto y tu mercado y sé muy honesto.

@mimavgzz

@arinapanycocina

Chef

Antonio Márquez

¿Cuál es tu ciudad de origen?
México, DF.

¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?
Desde los 8 años yo solo quería ser cocinero.

¿Cuál es tu ingrediente insignia?
Hay varios ingredientes depende la época, yo creo, actualmente el jengibre.

¿Qué platillo es el que más disfrutas hacer?
Sándwiches o tartines para el diario.

¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?
Mi familia y tener restaurante.

¿Hay algo que te falte hacer, profesionalmente?
Muchooo, hay varios conceptos y cocinas que me encantaría realizar.

Como líder de un negocio gastronómico, ¿qué consejo das a quienes están por emprender en esa área?
Para los que empiezan mi consejo: pasión, paciencia y mucho trabajo.

[@chefantoniomarquez](#)

[@muelledealladomonterrey](#)

[@muelle17monterrey](#)

Chef

Ricardo Solano

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Orgullosamente regiomontano.

¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?

Crecí con 2 abuelas y mi mamá, súper fregonas en la cocina, todas con ese toque casero que me enamoró. Sin duda, su sazón y la forma de cómo cocinaban, la delicadeza para preparar la comida, siempre me gustó y me hizo elegir esta carrera.

¿Cuál es tu ingrediente insignia?
Soy fan del ajo y comino.

¿Qué platillo es el que más disfrutas hacer?

Tengo varios pero en particular me encanta hacer asado de puerco.

¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?

La Juana, una marca que al principio sonaba como imposible pero con el apoyo de amigos y familia, y sobre todo, de la gente, supimos construir día a día.

¿Hay algo que te falte hacer, profesionalmente?

Me gustaría cocinar en un evento a beneficencia de algo o alguien, acompañado de grandes amigos y chefs.

Como líder de un negocio gastronómico, ¿qué consejo das a quienes están por emprender en esa área?

Perseverancia, fe, pasión y muchas ganas de hacer lo que te gusta. Día a día, lo que te propongas hacer, cumplirlo y disfrutar el proceso.

@ricky_solano_

@lajuanamty

Los Parrilleros



¿Cuáles son sus nombres?

Eder de Jesús
Carlos Rodríguez

¿Cuál es su ciudad de origen?

Monterrey, N.L.

¿A qué se dedican cuando no son Los Parrilleros?

Eder: creador de contenido.
Charlie: a la música.

¿Qué es lo que más disfrutan de ser Los Parrilleros?

La convivencia en el asador.

¿Cuál es el platillo o comida que podrían comer toda su vida?

Carne asada.

¿Cuál es el platillo que jamás probarían?

Ninguno, hay que probar de todo.

¿Cuál es el último restaurante en NL que más les sorprendió positivamente? ¿Por qué?

Eder: Via Boccato, por su auténtico sabor italiano y por el horno de leña que usan para cocinar.
Charlie: El Save, por el lugar y la originalidad de emplatado.

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

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

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

Crece en infraestructura el Hospital Universitario

Autoridades universitarias y de salud estatales inauguraron nuevos espacios en el Hospital Universitario: el Banco de Leche Humana, el Servicio de Cardiología y el Centro de Investigación e Innovación en Virología Molecular (CIIVIM).

Para continuar a la vanguardia en la atención de servicios médicos a nivel nacional e internacional, el Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González" de la UANL inauguró tres nuevos espacios.

En un recorrido con autoridades universitarias y de salud del Estado fueron presentados el Banco de Leche Humana "Olga Maldonado de Saldívar", el Servicio de Cardiología y el Centro de Investigación e Innovación en Virología Molecular (CIIVIM).

Los nuevos espacios para los servicios de salud e investigación fueron formalmente abiertos y listos para operar luego de varios meses que se había planeado su apertura, pero que se había pospuesto por la pandemia.

La familia Saldívar Maldonado, presente en la ceremonia donde se develó una placa con el nombre de Olga, fueron los donantes del Banco de Leche Humana que ocupa un área de más de 100 metros cuadrados y un nivel higiénico comparable a un quirófano.

El nuevo Servicio de Cardiología tendrá un impulso mayor para la consulta y el diagnóstico de las enfermedades cardíacas. El nuevo espacio está listo para entrar en operaciones y contará con área de rehabilitación, ecocardiografía en mapas y holter, pruebas de inclinación, ecocardiografía, cateterismos, angioplastias, cambios de válvulas aórticas y otras intervenciones.

El Centro de Investigación e Innovación en Virología Molecular (CIIVIM) es un espacio que ocupa más de mil metros cuadrados y se ubica dentro de la Facultad de Medicina. En su historia, desde el año 2003, el antes laboratorio y ahora centro de investigación ha publicado más de 75 artículos científicos en revistas de impacto.

NEBULIZACIÓN EN FRÍO
SANITIZADO COMPLETO
PULIDO DE PISO
TAPETES Y ALFOMBRAS
LAVADO DE COMEDORES
PERSONAL DE LIMPIEZA




PREGUNTA
POR NUESTRAS
PROMOCIONES
AL CONTRATAR
PAQUETE

POR UN
Regreso
A Clases
BRILLANTE..

SANITIZACIÓN
CON NEBULIZACIÓN EN FRÍO
PRODUCTOS CERTIFICADOS POR LA EPA

LIMPIEZA A PROFUNDIDAD
RESTAURANTES • NEGOCIOS • OFICINAS

 ventas@limpiezatotal.com.mx

 LIMPIEZATOTALOFICIAL

www.limpiezatotal.com.mx

 **81 1790.8287 Y 81 1277.4690**

