



@vinoteca_mexico

@chetesgarza

residente.mx
#foodculturemty

Especial
Drinks en
Monterrey

Vinoteca:
líderes en
el mercado
de vinos y licores





Capricciosas®

ESTA
NAVIDAD
REGALA
PIZZA



CAPRICCIOSAS.COM

FÍDELO POR *Rappi*

Pizza _____
FETA
GOURMET



Capricciosas®

PARA: _____

DE: _____



Disfruta de tu cena de navidad sin preocuparte por la comida. Deja que nuestros chefs de Conexión con el Chef preparen la cena para ti.

Prueba nuestras opciones que tenemos para todos los gustos. Pregunata por la disponibilidad de los paquetes en el área de comidas de H-E-B Marketprime .

PAQUETES NAVIDEÑOS

4. PAQUETE LOMO RELLENO

1. PAQUETE PECHUGA DE PAVO

- Pechuga horneada con un toque de hierbas.
- Espageti verde 1.5 kg.
- Pasta en salsa de tomate y queso 750 grs.
- Ensalada de papa con crema, apio y un toque de mostaza.
- Gravy de ciruela 1 lt.

2. PAQUETE DE SIRLOIN EN RUB DE CAFÉ

- Un sirloin de 2 kg. cubierto con rub de café.
- Espageti verde 1.5 kg.
- Pasta en salsa de tomate y queso 750 grs.
- Ensalada de papa con crema, apio y un toque de mostaza

3. PAQUETE DE PAVO HORNEADO

- Pavo horneado de 7 kg.
- Relleno de pavo 750 grs.
- Espageti verde 1.5 kg.
- Pasta en salsa de tomate y queso 750 grs.
- Ensalada de papa con crema, apio y un toque de mostaza.
- Gravy 1 lt.

4. PAQUETE LOMO RELLENO

- Lomo relleno 2.5 kg.
- Lomo relleno de carne y pera, almendra, chabacanos.
- Espageti verde 1.5 kg.
- Pasta en salsa de tomate y queso 750 grs.
- Ensalada de papa con crema, apio y un toque de mostaza.
- Gravy 1 lt.
- 4 de nuestros panes icónicos.



H-E-B

MARKETPRIME

VALLE ORIENTE - CHIPINQUE - HUMBERTO LOBO



*Felices
fiestas*

DOS FAMILIAS



INCLUYE NUESTRAS ARRACHERAS
DE PAVO EN TUS PRÓXIMAS
CENAS DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO.

¡ASÍ DE VERSÁTILES SON!






cocina
**dife—
rente**




LAS MEJORES ALITAS DEL UNIVERSO
Tito's
ALITAS ADICTIVAS!

ESTAMOS EN CUMBRES ESTAMOS EN CUMBRES

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

 TITOSALITASADICTIVASPTE

 24727929

ENCUÉSTRANOS EN:





Portada

DIRECCIÓN CREATIVA
marcomaschuy
 @marcomaschuy

PRODUCCIÓN
Chuy Villarreal
Yuliana Sánchez

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa

MAKEUP ARTIST
Contour Salón de Belleza

MODELO
Luis Gerardo Garza
 @chetesgarza

Contenido

- 13** #foodculturemty
 Novedades, De moda, De dieta, After-hours, Munch, Valor por tu dinero, Snack, Producto local, Ingredientes, Zona, The dream meal.
- 58** En portada
 Especial: Drinks en Monterrey
- 85** Bebidas
 Café, vino, cerveza, té, mixología
- 103** Perfiles
 Chef, Foodie

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López

CONCEPTO CREATIVO
Gerardo Ortiz

DIRECTOR EDITORIAL
Israel Albornoz

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE
Mikel Rendón

REDACCIÓN Y CORRECCIÓN
Atziri Espinosa

DISEÑO
Silvia Ceniceros

WEB MASTER
Manuel Martínez

REDES SOCIALES
Yoyce Gutiérrez

VIDEO
Zamantha Juárez

GERENTE COMERCIAL
Carlos Rodríguez Walle

CHIEF OF THE STAFF
Erika Guajardo

VENTAS
Eduardo Pinto
Ana Paola Peralta
Eliana Leal
Fernanda Gómez
Raúl Di Bella
Rubí Cazares
Victoria Olvera

COORDINADOR DE DISTRIBUCIÓN
Luis Silva

DISTRIBUCIÓN
Antonio Rodríguez
Carlos A. Gómez

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 4, No. 53, DICIEMBRE 2019) ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBAL MEDIA, 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.



COLMILLO

arboleda

Avenida del Roble 660,
Valle del Campestre, 66265
San Pedro Garza García.

RSVP (81)—1988—8229

Jamaica Style

plaza lua

Avenida Missouri 600,
Santa Engracia, 66267
San Pedro Garza García.

RSVP (81)—2317—4053

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Saltillo



Iconico



After hours



San Nicolás



Favorito



Vale lo que cuesta



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Zona culinaria



SONORA GRILL
PRIME



PARRILLA URBANA

BEBER · ASAR · ROSTIZAR

FISHER'S



HOLSTEINS



STELLA

BIERGARTEN

UNA REVOLUCIÓN DE CONCEPTOS POR
CIELO, MAR Y TIERRA

SAN PEDRO GARZA GARCÍA · PUNTO VALLE

SGGROUP.COM.MX



EXPANDE TU RESTAURANTE

Ahorra tiempo, dinero y esfuerzo,
con una cocina virtual.

La **tecnología** que estabas esperando para hacer tu vida **más fácil**.

Tú **cocinas**, nosotros nos encargamos de **TODO** lo demás.

Expansión acelerada con **mínima inversión** y en **tiempo récord**.



**EMPIEZA A CRECER
TU NEGOCIO AHORA**

WWW.VIRTUALKITCHENS.MX

INTEGRA TODAS TUS PLATAFORMAS EN UNA SOLA TABLETA



13

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

#foodculturemty



Novedades

Soho 45 St

Juan Pablo García

Espacio que busca brindar un ambiente relajado en donde los comensales disfruten de baguettes al estilo americano, hechos con recetas propias, que son su especialidad. Sus productos son libres de sales dañinas y sus empaques biodegradables.

@45sohost

á t o m o
OYSTER BAR

RESERVA TU
POSADA

PREGUNTA POR
NUESTROS PAQUETES
PERSONALIZADOS

CHROMA SAN PEDRO
RICARDO MARGAIN 315, L. 3C
COL. SANTA ENGRACIA, C.P. 66267

RSVP

[81] 2760 2301 @ f ATOMOMTY CONTACTO@ATOMO.MX



De moda

Mon Paris

Cuenta con un ambiente perfecto con matices de alta calidad y buen gusto. Con una década de operación en Monterrey, Crêpe de Paris, ahora Mon Paris, ha cautivado a los paladares regios con platillos tradicionales al estilo bistró como fondue de quesos, escargots, foie gras, paninis o su gran variedad en crepas dulces, saladas o con licor. Un rincón de París en la Sultana del Norte.

@monparismx

CREPAS & BISTRO

MON PARIS

EST. 2008

Valle

Plaza Las Palmas
Avenida Gomez Morin 911
Colonia Del Valle
San Pedro G. G., Nuevo-Leon

Tel : (81) 20 91 50 30

San Jeronimo

Plaza Platino
Avenida Anillo Periferico 1300
Colinas de San Jeronimo
Monterrey, Nuevo-Leon

Tel : (81) 81 43 91 90

Pueblo Serena

Plaza Pueblo Serena
Carretera Nacional 500
La Rioja
Monterrey, Nuevo-Leon

Tel : (81) 24 73 90 60

“Caracoles con mantequilla de perejil y ajo “



De moda

La Puntada

Desde 1955, La Puntada ofrece variedad de platillos con sabor casero. Su propuesta va desde el desayuno norteño, americano o francés, pasando por chilaquiles o machacado con huevo. Además de sopas, frijoles refritos o el tradicional atropellado con pico de gallo y salsa. La renovación de sus espacios añade un nuevo semblante a su imagen y amplía la experiencia de disfrutar de sus platillos.

@lapuntadamx

Matriz
Hidalgo #123
Colonia Centro
Monterrey, N.L.



Paseo Almenares
Av. Sendero Divisorio
#200 2do piso
Colonia Anáhuac Sendero
San Nicolás.

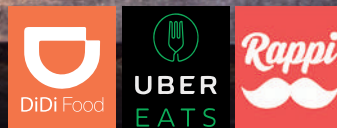
La Puntada

Franquicias
disponibles
tel.8340-6985

*El mejor sabor casero
desde 1955*



Síguenos:   



www.lapuntada.com.mx



LIGHT

De dieta

Kaia

Bagel de salmón
Ensalada paraíso
Waffles con proteína

@kaia.mx



◆ PARRILLA111 ◆

COCINA REGION MONTANA



AVE. GONZALITOS #111, LEONES
RESERVACIONES: 811 652 5376
HORARIOS: LUN A DOM 8:00AM - 11:00PM

  PARRILLA111



After-hours

Palax

Filete mignon
Tacos gobernador
Tampiqueña

@palax_restaurante



nuevefuegos



Nueve Fuegos

Trébol Park
Lázaro Cárdenas 2424 L19
San Pedro Garza García
Tel. (81) 2317 4050 y 51

www.9fuegos.com

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



MUNCH SPG

Munch

Panadería Angelly

Tronco navideño
Quequitos personalizados
Galletas gingerbread
Panecitos de queso Philadelphia
Cuernitos
Repostería

@angelly.panaderia

chocosolutions®

Chocolates, moldes, utensilios,
ingredientes, equipo, decoración,
libros, recetas, cursos,
desarrollos y asesorías.

Visita nuestra nueva tienda en línea

chocosolutions.com





MUNCH

Munch
Divitta

Meat Lovers:
Carne molida, tocino
y cebolla caramelizada

@divitta_



MUNCH

Munch

La Barbara

Costillas de rib eye al tajín
Frijoles charros especiales
Taco de lechón, chicharrón y top
sirloin con costra de queso

@labarbaranitacos



MUNCH

Munch

Tacos Villa de Santiago

Machacado, papa con chorizo, nopales, chile de carne, jamón con queso, quesadilla con frijol, chile de queso, choriqueso, chicharrón crujiente, rajas con queso, picadillo, asado, barbacoa, deshebrada, chicharrón en salsa.

@tacosvilladesantiago

Los mejores tacos a vapor con su rica salsa inigualable



Tacos Don Pancho te invita a su sucursal Loreto

Av. Las Americas #203 local 24 col. Contry Guadalupe, N.L.

 /Tacos Don Pancho Oficial

 83.37.99.04 / 83.67.14.52



Uber Eats



tacosdonpancho.com.mx

MUNCH

Munch

Kebabes by Lahm

Kebabe tradicional
Gyro de cordero
Tacos: kebabito de cordero, costra
griega y trompito de res con queso
y aguacate

@kebabesbylahm



Valor por tu dinero

Sayu Sayulita

- Hamburguesa queso (\$18)
- Hamburguesa rancherita (\$18)
- Hamburguesa porky (\$18)

@Sayusayulita



Valor por tu dinero

El Jonuco

Tacos a la brasa (\$139)

Arroz de boda estilo Zuazua N.L. (\$149)

Pollo negro de rancho (\$243)

@eljonucomx



EL JONUCO

📍 MARIANO ABASOLO #102-A. COL. CENTRO DE APODACA,
N.L., ESQUINA CON PORFIRIO DIAZ, C.P. 66600

• OpenTable 📞 8132608870 📞 83862797

HORARIOS: MARTES A JUEVES 8:00 A.M. A 11:00 P.M.
VIERNES Y SABADO 8:00 A.M. A 12:00 A.M.
DOMINGO 8:00 A.M. A 5:00 P.M.



Producto local

3 Cordero

Elaborados de manera artesanal, los productos de esta empresa regiomontana son para disfrutarse solos, como botana, o bien, para integrarlos a platillos típicos de la gastronomía de nuestra región. Macadamias cubiertas de chocolate nevado, nuez de la India enchilada y chile piquin rojo con sal y especias, son algunas de sus creaciones.

@3cordero

Siempre



MONTERREY

Pablo A. de la Garza #3000
Colonia Moderna, Monterrey, N.L.
de 11:00 am. a 8:00 pm.
a dos cuerdas de Ruiz Cortines,
Monterrey, N.L.
TEL: 8351-0808 y 8351-9999.

 Los Primos Restaurante

 Los Primos Restaurante Apodaca

ESCOBEDO

Av. General Mariano Escobedo
340 Col. Las Hadas
Escobedo NL, C.P. 66058
de 11 am a 8 pm.
TEL. 1405.0729

 Los Primos Express

APODACA

Mariano Escobedo 604-D entre
Aldama y Blvd. Carlos Salinas,
Centro de Apodaca, N.L. de 11
am. a 8 pm. todos los días,
TEL: 8386.2816 y 8386.9245



Snack

Kuchen Alta Repostería

- Tarta nuez
- Cheesecake tortuga
- Mostachón blueberry
- Cheesecake frambuesa
- Cheesecake nutella
- Tarta limón
- Cheesecake pistache
- blueberry
- Mostachón frambuesa
- Tarta plátano



@kuchenaltareposteria

APAPACHO NAVIDEÑO



DÉJATE CONSENTIR



**DE LUNES A DOMINGO
DE 10:30 A.M. A 10:30 P.M.**

**CENTRO – GARZA SADA EXPRESS
UNIVERSIDAD – MIGUEL ALEMÁN**



JUÁREZ



YUM

Ingredientes

Buddha Bowl

AvenaAvena

Espinaca	Chia
Zanahoria	Aguacate
Goji berries	Pimiento rojo
Arroz integral	Semilla girasol
Garbanzos	Tomate cherry
Lechuga orejona	Semilla hemp
Pimiento amarillo	Calabaza

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

Lleva nuestro
carrito a tu
evento
en éstas fiestas
y posadas



 /LA PURISIMA PALETERIA Y NEVERIA

 / ELOTESLAPURISIMA

WWW.ELOTESLAPURISIMA.COM.MX



La Purísima



Ingredientes

Chilaquiles con chicharrón de cachete

Casa Madre

- Totopos
- Chiles jalapeños
- Sal de mar
- Ajo
- Chicharrón
- Queso
- Frijoles
- Yogurt con especias
- Cilantro
- Huevo
- Tomate huaje
- Cebolla morada

@casamadremx





HB

Distribuidores de
calidad en alimentos



*Para estas fiestas,
sigue contando con nosotros*

CONTACTO

☎ 01 (81) 8335-3509

☎ (044) 81-1171-0138

✉ INFO@HBALIMENTOS.COM

🌐 WWW.HBALIMENTOS.COM

📘 /HBALIMENTOS

ATENDEMOS ÁREA METROPOLITANA, LAREDO, REYNOSA, SALTILLO Y SAN LUIS POTOSÍ.



Blvd. Rogelio Cantú

Hoku Poke Shop

Tostadas won ton de atún
Hawaiano
Tuna classic

@hokupokeshop





Mariscos
Don Arturo

*Disfruta de los mejores momentos
en un ambiente familiar*



Sucursales:

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



ZONE

Blvd. Rogelio Cantú

La Chula

Cochinita pibil
Tacos de rib eye
Taco presidente
Bebidas:
Margarita de pepino
Jamaizcal

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

¡Presentes en tus fiestas y

Tradiciones!



Tamales
Salinas®



ZONE

Blvd. Rogelio Cantú

Casa Javo

Carnitas de pork belly
Huevos machacados
Flan de la casa
Cocteles:
Martini de pepino
El javo
Jugo verde

@casa.javo



*¡La Tradición de Comer
como en Casa!*

• SUCURSALES •

- Valle • Cumbres • Micrópolis • Tec Centrales • Carretera Nacional
- Centro • Hospital San José • Horarios: 7:00 am a 4:00 pm  SeñorLatino

www.senorlatino.com



- GRAN CENA -
DE AÑO NUEVO



LA CATARINA.

Adultos: \$948

Niños: \$673

*No incluye bebida.

*Los precios incluyen iva.



Reservaciones

81 8345 3340 / 81 8478 7160

Ave. Morones Prieto 2525 pte.

Col. Loma Larga Mty, N.L.



49

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

The Dream Meal

#foodculturemtty

Ensalada Divina

La Divina

Por más de una década, este restorán - cantina ha cautivado con su sabor y atención a los regios en innumerables veladas. Su ensalada destaca en su menú, ya que combina perfectamente con su frescura junto a sus platillos estrella. Recomendado pedirla para acompañarla con el chicharrón de rib eye o cualquier otro corte.



#foodculturemty

Mejillones a la arrabiata

Bistro Monsieur

Para comenzar una cena o una comida, amenizada con la música acogedora del lugar y con su cuidada ambientación. Las papas y el sabor de esta salsa con matices e influencia italiana, son un buen inicio.



#foodculturemty

Chashumen

Yama-to

¡Temporada de ramen! Cuando hace frío se antojan las sopas o comidas calientes y este platillo japonés no puede excluirse del menú cuando baja la temperatura. Recomendamos pedirlo con doble ración de cerdo.



Reservaciones:
(81) 9688 7333
www.koli.mx



8:00 P.M. – 12:00 A.M.
MIÉRCOLES A SÁBADO



Fotos por: Hane Garza

TORRE ANA SUR EJE EXTERIOR NO. 10 L-1
COL. VIA CORDILLERA
MONTERREY, N.L.; MÉXICO
C.P. 66196

 /kolirest  @koli_rest

MEJOR MENÚ DEGUSTACIÓN DE MÉXICO

#foodculturemty

Rosca de reyes

Pan de Pan

Un antojo adelantado que bien vale la pena. Y es que, si bien es tradición consumirlo durante el mes de enero, como parte del festejo del Día de los Reyes Magos, la rosca nos empieza a apetecer desde muchas semanas antes, más si se acompaña con un rico chocolate o atole.



Nos dedicamos a la elaboración de pan artesanal para venta al mayoreo en restaurantes y establecimientos de giro gastronómico, además contamos con dos sucursales para venta mostrador.

#BakedinMty

Nuestra intención de servicio como Panadería Local es trabajar mano a mano con los profesionales de la industria para juntos crear y transformar la gastronomía local.



PAN DE PAN

TALLER PANADERO

📍 Anillo Periferico 1824. Hacienda San Jerónimo ☎ 13391766

📍 Av. Paseo de los Leones 125 Col. Leones ☎ 13587030

✉ pandepanmty@gmail.com ☎ 81239472

📱 f/pandepanmx 📱 @pandepanmx

🌐 pandepan.net

EL DETALLE PERFECTO

DISFRÚ TALO



VINOTECA
CDMX

DARWIN
DARWIN #37
COL. ANZURES
DEL. MIGUEL HIDALGO
T. (55) 5254.6051

PLAZA MIYANA
EJÉRCITO NACIONAL 769 LOCAL 101/102
COL. AMPLIACIÓN GRANADA
DEL. MIGUEL HIDALGO
T. (55) 7652.6880 Y 81

"EL CONSUMO ABUSIVO"



MONTERREY / TORREÓN / SALTILLO / CDMX / QUERÉTARO / ACAPULCO / CULIACÁN /
LOS CABOS / PUERTO VALLARTA / CANCÚN

[f/vinoteca.mexico](https://www.facebook.com/vinoteca.mexico) [@vinoteca_mexico](https://www.instagram.com/vinoteca_mexico) [@vinoteca_mexico](https://www.twitter.com/vinoteca_mexico) www.vinoteca.com



ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD* Evita el exceso. Marca Registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México S.A. de C.V.



@vinoteca_mexico

@chetesgarza



Vinoteca: líderes en el mercado de vinos y licores

En 1979, una pasión heredada de su padre acerca de todo lo que rodea a la cultura del vino, llevó a Don Juan Morales a la creación de un proyecto que se concentraría en traer al norte de México los mejores productos vinícolas del mundo. A este sueño cristalizado se le bautizó con el nombre de Vinoteca y tras cuatro décadas de existencia, lo que empezó como un local en San Pedro Garza García, se ha convertido en una empresa con presencia nacional.

Al día de hoy, Grupo Vinoteca se encuentra bajo la dirección de Eugenio Morales, hijo del fundador, y cuenta con 27 sucursales ubicadas en Nuevo León, Ciudad de México, Sinaloa, Jalisco, Baja California Sur, Querétaro, Coahuila, Quintana Roo y Guerrero. Además, dispone de un canal de ventas por Internet y vía telefónica que le ha permitido permear en toda la República.

Sus servicios también incluyen convenios con distintos restaurantes y hoteles, al igual que la afiliación al denominado Vinoclub Experience, a cargo del sommelier experto Julio Grinberg, en el que, entre otros beneficios, los socios reciben envíos de productos, información educativa, asesoría personalizada, descuentos y acumulación de puntos virtuales.

Con tales logros, la misión consolidada de esta compañía de raíces nuevoleonenses es ofrecer productos y servicios de gran valor, que generen experiencias para sus consumidores que contribuyan a fomentar su cultura y consumo adecuado alrededor de los vinos y licores.

Vinos, licores, destilados y algo más

A lo largo de su trayectoria, Vinoteca no solo se ha dedicado a reunir una variedad significativa de vinos de gran calidad procedentes de nuestro

país y de otros países del mundo, sino que ha expandido su catálogo incluyendo licores, destilados y alimentos delicatessen.

La combinación de sus productos, incluso, se ha convertido en la idea perfecta para obsequios con la que todos los involucrados quedan satisfechos. En la presente época navideña, por ejemplo, es frecuente la adquisición de canastas con diferentes selecciones de los mejores elementos de su oferta. En ese sentido, los clientes pueden encontrar desde canastas pequeñas con solo dos vinos, hasta aquellas más vastas con vinos, licores y snacks gourmet como almendras rellenas de chocolate, gomitas de frutas y mentas con chocolate.

Acerca del futuro

Haciendo un ejercicio de prospección, Vinoteca desea continuar la celebración y el enriquecimiento de las experiencias y momentos diarios de sus consumidores, iniciando en sus tiendas y culminando con la copa que se sirve al comensal en el restaurante, en su hogar o en el centro de reunión en el que éste se sitúe.

Asimismo, plantea dar seguimiento a su tarea de enaltecer y compartir la cultura vinícola en todos los espacios a los que ha llegado y que cada vez sean más los lugares en donde pueda lograrlo. Para tal propósito, la empresa tiene estipulado alcanzar un número total de 47 sucursales en todo el territorio mexicano, en un plazo de cinco años.

De esta manera, Grupo Vinoteca busca consolidarse como la autoridad en la industria de vinos y licores en el país, que se distingue por su liderazgo en la construcción de marcas con el respaldo del talento humano más calificado.

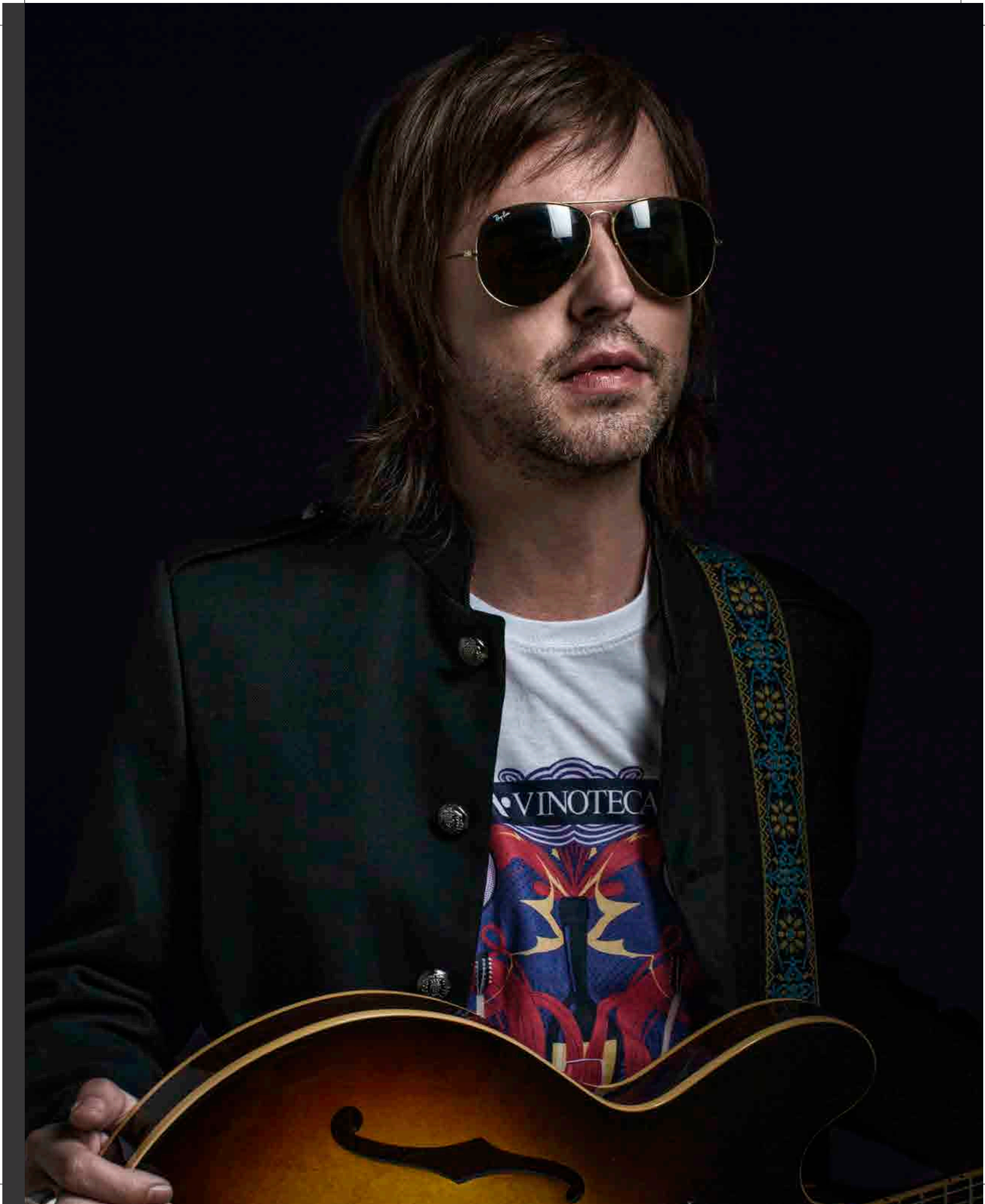


Chetes

20 años de rock, whisky y papas fritas

El músico regiomontano con dos décadas de carrera artística, comparte sus preferencias al momento de comer, sus proyectos, la satisfacción de continuar haciendo discos y continuar girando por todo el país con sus canciones que ya son clásicos de la música rock contemporánea latinoamericana.

Redacción: Israel Albornoz
Fotografía: Marco Reynosa



Entrevista



uis Gerardo Garza Cisneros mejor conocido como Chetes, es un músico oriundo de la ciudad de Monterrey, Nuevo León. En la década de los 90's fundó la banda Zurdok, la cual fue parte importante de lo que se conoció como la "avanzada regia", un cúmulo de bandas que destacaron en la escena musical de México y de toda Latinoamérica y que hoy son catalogadas como bandas de culto. Actualmente el músico cuenta con cinco álbumes en solitario, de los cuales tres han recibido nominaciones a los premios Grammy. El autor de sencillos como Luna, Abre los ojos, Completamente y Perdí la cabeza, comparte con Residente los momentos más especiales de su carrera y sus gustos predilectos al momento de comer.

Chetes grabó tres discos de estudio con Zurdok, con quienes pudo girar y hacer shows por todo el país, logrando introducirse en la escena musical de México y Latinoamérica, gracias al apoyo de la disquera Universal Music y canales de televisión especializados como MTV y Telehit. Si bien gozaron de gran difusión por parte de la industria de ese momento, no se consideraron una banda exitosa en

ventas. "Para ese momento teníamos una base de fans importantes y tocábamos por todo el país, pero nunca fuimos una banda con disco de oro, más bien como un grupo de culto. Cuando se termina la banda, se intensificó este mito del grupo y mucha gente empezó a apreciar la música de Zurdok, paradójicamente el grupo comenzó a tomar fuerza comercial a partir de su disolución".

Luego de la separación de Zurdok, Chetes emprendió un proyecto con Rodrigo Guardiola (baterista de Zoé) y Maurizio Terrazina (ex bajista de Zurdok), llamado Vaquero, grupo que sirvió de antesala a lo que sería su primer disco solista llamado Blanco Fácil, álbum que catapultó su carrera en ventas y de exposición en un mercado más abierto. "A partir de ese disco cambió mi vida, siento que fue el disco que me llevó a otro nivel en el sentido comercial, el sencillo Completamente sonó en todos lados, el disco fue nominado a los premios Grammy Latino", comenta el músico regiomontano.

Dos años después, el cantante publicó su segundo disco llamado Efecto Dominó, el cual también tuvo una cálida aceptación de la crítica y comercialmente, además de repetir con nominación al Grammy Latino. En años consiguientes, Chetes ha continuado produciendo discos, como el EP electrónico Cardiosapiens junto a Alejandro Rosso de Plastilina Mosh, así como un concierto grabado en vivo en el Teatro Metropolitan de la Ciudad de México llamado Chetes 20 Live, donde hizo un recorrido por sus dos décadas de trayectoria junto a músicos de las bandas Café Tacvba, Zoé, Kinky, entre otros.

Restaurantes preferidos de Chetes en Monterrey

Con relación a la comida preferida de Chetes, el músico confiesa no ser muy sofisticado en ese sentido, "a veces suelo comer como un niño" (risas). "Suelo comer muy sencillo, no soy tan gourmet, la verdad tengo una dieta muy sencilla con cosas bien puntuales", añade el cantante.

"Sobre los restaurantes que me gustan, voy a Las Pampas, allí venden unas empanadas argentinas muy buenas, me gustan porque tienen una masa sin mucha grasa y muy crocante, me gustan mucho los cortes que allí venden y la salsa chimichurri es la mejor que he probado", dice Chetes.

Asimismo, como buen regio, comparte su predilección por la carne asada, los tacos y por restaurantes con marcada influencia del grill y de la

“No soy fan de las donas ni de los hotcakes, me gustan más las cosas saladas. De lo que sí soy adicto es a las papas fritas”.

parrilla. “Me gusta la carne de la Carnicería Ramos, los tacos con chicharrón de la Ramos me encantan”, añade. “También me agrada el Papalote, porque su carne es buena y tienen un poco de todo. Tampoco se queda atrás la comida americana con alto contenido calórico (risas), pollo frito y todo eso”, comenta el músico nominado tres veces a los premios Grammy latinos.

Comida en las giras

En sus viajes por toda la república, Chetes recuerda con cariño los tacos de camarón de El Mazateño en Tijuana, “era un puestito pequeño, recuerdo que cuando llegamos la primera vez no quería comer allí. Luego vi pasar los tacos, probé uno y quedé fascinado. Ya hoy en día es un restaurante grande y siempre está lleno, hay que hacer fila y todo eso. Sin duda, los mejores tacos de camarón que he probado”.

En el mismo tenor del gusto por los mariscos, Luis Gerardo comparte que le gusta frecuentar el restaurante Contramar de la Ciudad de México ubicado en la colonia Roma. Con respecto a los tacos señala que su local obligado para ir es la Taquería El Califa, “tienen muy buenos tacos, voy mucho allí por el jugo de carne y también por las gaonitas”, sentencia.

Drinks preferidos

En cuanto a sus bebidas favoritas, el cantante confiesa su predilección por el whisky “lo tomo con refresco ligero para que no sea tan dulce, me gusta mucho el Jack Daniels, también disfruto de la cerveza; no me gusta el tequila, prefiero un poco más el mezcal, pero no lo consumo tan seguido. Con el tequila en particular tuve una experiencia terrible hace tiempo, me cayó muy mal y luego de allí lo condené para toda la vida. Ahora, siguiendo con las bebidas que me agradan, otro ejemplo es el vodka, que lo uso más para relajarme en las noches, pero tomo whisky regularmente”, indica.

Odisea Magnética

En 2019, Chetes se encuentra en la promoción de su sexto trabajo discográfico, grabado totalmente en sistema análogo, el cual representa para el músico un regreso a las raíces de la música de los 60's y 70's, cuyo estilo ha influenciado sus composiciones a lo largo de los años. “Lo especial de este álbum no pasó por ninguna computadora, en esta oportunidad quise hacer un disco más orgánico que tuviera esa parte humana de la música, olvidarme de la perfección en la producción donde todo lo editan, lo cuantizan y todo está muy robotizado. Irónicamente es el disco que mejor suena de todos los que he hecho, me gusta como suena mi voz. Para mí es el disco favorito de toda mi carrera”, concluye Chetes.



Flama

Flama gin
Carajillo
Gin tonic

@flamafashiondrive

SANGRIA TOPOCHICO



• ESTÁ CLARO LO QUE NOS GUSTA •

TOPOCHICO.COM
HAZ EJERCICIO.

SPG



La Colonia

Coctel Millers
Coctel La Colonia
Mezcal flor de jamaica

@lacoloniasanpedro

LA COLONIA



Reservaciones: (81) 13 59 40 39, (81) 13 59 41 10, (81) 26 76 01 47

Bosques del Valle #110, Col. Bosques del Valle, SPGG, N.L.

LUN a JUE 13:00 a 1:00 / VIE a SAB 13:00 a 2:00 / DOM 13:00 a 18:00

lacoloniasanpedro.mx



Las Alitas

Huracán Bacacho
Mezcalychee
Malvavisco Scotch

@lasalitas_oficial

PARA AGARRAR AMBIENTE.



UN DRINK PARA CADA GUSTO,
UN DRINK PARA CADA MOMENTO.



LAS ALITAS



La Central

Edison
La paz
Mr. Green

@lacentralsp


WE'VE GOT THE CHRISTMAS

Spirit!

LA  ENTRAL[®]

— SAN PEDRO — COCINA & BAR

RSVP 1356 0883 (84) (85) •  OpenTable[®]

CHROMA RICARDO MARGAÍN 315, SPGG   LACENTRALSP



Pinto Bar

Moginto
Hachiman
El Guayabo

@pinto.bar

¡Es tiempo de celebrar!



Santa Fe
Restaurante

Carretera Miguel Alemán k.m18.5

Apodaca N.L

Reservaciones:

☎ 8117074866

8183861195

MTY YUM



Belmonte



Vampiro
Florisuga fusca
Dark vodka

@cafe.belmonte.bar

MR. BROWN®

Felices Fiestas



 @MRBROWNMEXICO  @MRBROWNTY

SAN JERONIMO - 2141 1097 / GARZA SADA - 1234 0450 / CUMBRES - 1306 5411 / SAN NICOLÁS - 2315 0533 / LINDA VISTA - 2556 0409

SPG

MTY
SUR

4REAL



Major Tom

Gin and tonic
Margarita
Piña colada

@majortommy

SPG



Mapache

Aquarium
Mezcalita
Carajillo

@mapache.mty



El Gran Laszlo Loszla

Old fashioned
Laszlo's Bloody Mary
Aperitivo Laszlo

@elgranlaszloloszla

NORESTE GRILL®

Carnes & Salsas

*Nueva
Mixología*



**PASEO ALMENARES · PARK POINT CUMBRES · SENDERO ESCOBEDO · PATIO LINCOLN
ESFERA · SENDERO LA FÉ · PATIO SALTILLO · PASEO TEC · ARCADIA · PASEO LA FE**



Marduk

Diosa zapoteca
Chamuco
Señora Brenda

@enhoramarduk

**Last Christmas,
I gave you my wine...**
...this year, I'll be waiting for mine.



Encuentra MARIATINTO en:

CHEF SILVANO

OSTERIA ITALIANA

Av. Vasconcelos 1403-2, Plaza Santa Bárbara, San Pedro Garza García
Reservaciones al: 8040-2039 ó 8338-1371





U

**SOMOS ENTREGA,
LUCHA Y VOLUNTAD**

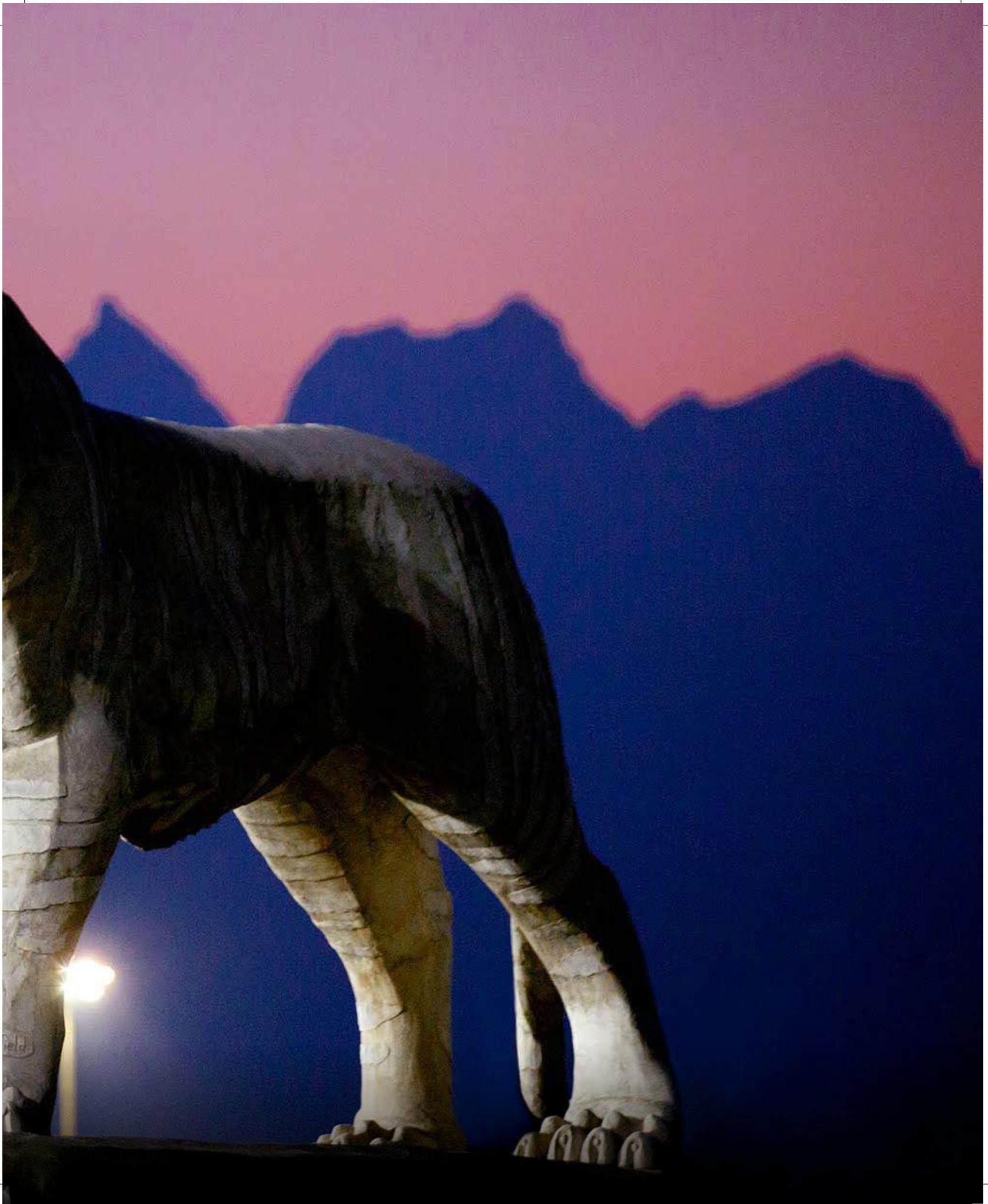


UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

#SOMOS UNI

TRABAJAR · TRANSFORMAR · TRASCENDER



ENCUENTRA UNA SUCURSAL CERCA DE TI EN
WWW.TODOEMPANADAS.COM.MX



¡ES PARA
vos!



AHORA LLEGAMOS A TI



/TODOEMPANADAS

MÁS FÁCIL, BÚSCANOS EN



@TODOEMPANADASOFICIAL

EMPANADAS ARGENTINAS • ENSALADA GAUCHA • PIZZAS • ALFAJORES

85

Cerveza
Café
Vino
Té
Mixología

Bebidas

Café

Navidad con aroma a café

Por: Heaven in a Cup



[@heaven_in_a_cup_mty](#)

Latte

Este café se elabora con espresso de semilla especial y leche cremada. Es estéticamente atractivo y de una sazón excepcional. Recomendado para acompañar las tardes de invierno con un buen libro, o bien, con largas charlas entre amigos.

Espresso tonic

La mezcla de burbujas, balance y sabor del agua tónica, más un espresso de su café especializado de tueste medio, destacan las notas frutales, florales y herbales de esta bebida intensa. Es ideal para las sobremesas que tanto se disfrutan en familia o incluso para que la tomes bajo tu propia cuenta.

Heaven in a Cup

En la búsqueda del equilibrio perfecto en un café, Heaven es la bebida con sello de la casa. La distingue su sabor dulce proveniente de la miel, además de aquel que le confiere la presencia de espresso y un toque sutil de canela en su contenido. La combinación de los tres elementos la convierten en un coctel delicioso, fresco y bien balanceado que resulta de gran interés para chicos y grandes, en cualquier temporada del año.



Barra de especialidad de café



heaveninacupmty



heaven_in_a_cup_mty



Menú exclusivo para tu mascota

#seamosluzenestemundo

Vino

Forjados por el desierto



Por: Casa Madero

@casamadero

Gran Reserva Shiraz, 2015

Nariz: Aroma complejo con notas a frutos secos, café, cacao, higo, ciruela, eucalipto y romero.

Boca: Sedoso, de cuerpo robusto y equilibrado destacando el chocolate negro. Un vino longevo.

Maridaje: Quesos maduros y añejos, barbacoa, carne añeja, wagyu o Kobe, pastel de chocolate amargo y frutos rojos.

Temperatura de Servicio sugerida: 18 – 20 °C.

Shiraz, 2017

Nariz: Aroma intenso a frutos negros secos como higo, ciruela, compota de mora, perfume de chocolate y cacao con un ligero toque a romero, orégano y eucalipto.

Boca: Presenta un tanino redondo y maduro con persistencia en boca reafirmando frutos negros y especias del entorno.

Maridaje: Ensalada de betabel asado con jocoque, pistache y reducción de balsámico, mole negro, prime rib, rib eye, chicharrón de rib eye y trufas de chocolate.

Temperatura de Servicio sugerida: 18 – 20 °C.

Cabernet Sauvignon, 2017

Nariz: Aroma intenso a frutos rojos maduros, especias como pimienta negra, eucalipto y vainilla.

Boca: Taninos definidos y maduros con buena evolución. Balanceado y sutil gusto.

Maridaje: Quesos maduros, enchiladas rojas, costillar de res, carnes magras, tableta de chocolate amargo, nieve de café.

Temperatura de Servicio sugerida: 18 – 20 °C.

Merlot, 2017

Nariz: Aroma intenso a frutos rojos como grosellas, fresas y frambuesas con toques de Jamaica.

Boca: Sabor suave y delicado. Persistencia tánica con buena evolución y persistencia.

Maridaje: Filete Mignon, tacos de cachete, barbacoa, mole rojo, espárragos a la parrilla con aceite de oliva y parmesano, pie de queso.

Temperatura de Servicio sugerida: 18 – 20 °C.

Chardonnay, 2018

Nariz: Vino con intensidad aromática media alta. Aromas que recuerdan a piña, pera y ligeras notas a flor de manzanilla. Acompañado por un elegante aroma a flor de vainilla por su crianza en roble francés.

Boca: Ataque fresco con acidez media alta, untuoso y de persistencia larga.

Maridaje: Pan pita con jocoque y hummus, chips de quinoa con dip de alcachofa, tartar de atún o res, risotto cremoso con salmón a la parrilla, enchiladas suizas verdes, filete de atún a la parrilla.

Temperatura de Servicio sugerida: 10 – 12 °C.



CASA MADERO, FORJADOS POR EL DESIERTO



CASA MADERO

VINOS CUIDADOSAMENTE ELABORADOS DESDE 1597.

VALLE DE PARRAS, COAH. MÉXICO
WWW.MADERO.COM.MX

EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD



183300519X2816

Vino

Navidad y año nuevo

Por: David Zambrano

@vinoteca_mexico

Lagar de Cervera (España): Albariño, uva tradicional de Rías Baixas, en Galicia, España. Produce vinos aromáticos, muy frescos y sencillitos de tomar, un clásico a considerar en playa o cabañas, para hacer plática o para abrir apetito al llegar a la mesa; lo sugiero con ensaladas con cítricos, ostras y sashimis.

Precio: \$329

Latour Macon Village (Francia):

Chardonnay, uno de mis consentidos, este vino proviene de su lugar natal, Borgoña. Es delicado, con matices aromáticos florales y frutales, en boca es un poco más gordito, lo que lo hace conveniente con pescados "de fondo" de sabores grasos, mariscos frescos, inclusive sushi con sabores no tan intensos.

Precio: \$399

Viña Alberdi Reserva (España):

Tempranillo, cepa predilecta del paladar mexicano, quizás por su lenguaje o simplemente por su adaptación a nuestros platillos. Este vino proviene de La Rioja, con presencia intensa en aroma y en boca, con taninos amables, ideal para picar bocado en meriendas con jamón serrano y pan tomate o golosos tacos de barbacoa. **Precio: \$479**

Guigal Crozes Hermitage (Francia): Syrah,

clásica uva del Ródano al sur de Lyon. Aquí la cepa se presenta elegante, esbelta, con una dosis de especias que la hace muy interesante, sin perder su cuerpo y potencia. Podemos acompañar desde carne roja con salsas especiadas, hasta quesos como Cambozola o gruyere. **Precio: \$679**

Banfi Chianti Classico Riserva (Italia):

Sangiovese, un emblema de Italia, especialmente de la cálida Toscana. Las notas de cerezas, ciruelas y arándanos maduros se entrelazan con las especias como orégano, tomillo y un punto tostado que termina de redondear un vino muy gastronómico. Se recomienda con pastas con ragú, lasañas, inclusive tacos de cabrito. **Precio: \$699**



VeBia
Sabor natural que refresca



Las mejores aguas frescas
para tus eventos y tu negocio

www.vebia.mx

 /aguasvebia

 /aguas.vebia

 Tel: 82 14 76 99

Cerveza

Mixología con cerveza

Por: Juan Sánchez

Cervezas cortesía de La Taberna—House of Brews

@latabernamx



Gingerbread Flip (Fauna Nox Arcana)

Si eres de los que, como nosotros, disfrutas más la Navidad con una bebida en mano, te recomendamos este coctel. Mezcla en un shaker 3oz de ron especiado, 2oz de licor de gengibre y 1 clara de huevo hasta que emulsione. Sirvelo en una copa, y agrega lentamente 6oz de Nox Arcana.



Manotazo (Albur Mano Pachona)

Para los ocasionales días de calor en este otoño, te recomendamos Manotazo, un golpe de sabor. Mezcla en un shaker 2oz de ginebra, 2oz de limón, 2oz de jarabe y 6oz de Mano Pachona. Puedes poner una ramita de romero como adorno.



Radler (Stiegl Radler)

Esta tradicional mezcla de refresco de frutas con cervezas, cuyo nombre se traduce como "ciclista", es una creación alemana, y es básicamente el gatorade alemán.



Michelada Clásica (South Norte Sea Señor)

Para este clásico recomendamos South Norte Sea Señor, una mexicana lager. Mezcla 1 o 2oz de jugo de limón, salsas al gusto (tabasco, maggi, inglesa), sal en el borde del vaso y una lata de Sea Señor.



Agave Red Shandy (South Norte Agavemente)

Un shandy es un mix de cerveza y jugo, normalmente limonada. Para nuestra versión, mezcla en un shaker con hielo, 2oz de jugo de limón, 3oz de tequila, 1oz de jarabe, pasa a un vaso y agrega 8oz de cerveza South Norte Agavemente.

Alar'd



DECORACIÓN DE EVENTOS Y MOBILIARIO

CONTACTO 81 1262 1950 mueblesallard@hotmail.com

[f](#) /ALAR'D [i](#) /EVENTOS_ALARD

Té

Mixología con tés e infusiones

Por: THEA Tea House

@theateahouse

Moji-Tea.

Ron con Traditional Nanah Morroco: Té verde con menta y hierbabuena. Se sugiere tomar acompañando carnes. También es ideal como aperitivo.

Terajillo.

Licor 43 con Carpe Diem: Rooibos con fresa, piña y almendras dulces.

Doro-Tea.

Martini con mezcal y Dorothée: Tisana con fresa, piña, jamaica y cereza. Se recomienda tomarlo para acompañar carnes. También funciona como aperitivo.






Alberto Senties

Catering

Creamos tus ilusiones



   AlbertoSentiesCatering

ventas@albertosenties.com

Tel : 81 - 83786768 y 69

SPGG



Mixología



Clara x Licuraduría

Por: Sergio Villarreal

@dadjchaco

AMFRACTUS.

rbe cósmico lácteo iridiscente.
Tequila General Gorostieta Joven
Gelato de Nuez De La india de Casa Gelato
Aurum
Té Verde con Jazmín de TESIS Culture
SIROP de Agar Platino de Licuraduría x SR-V®

SATANI.

Explosión carmesí en repósito terrestre.
Amazonian Gin Company
Betabel Liofilizado de Frutas LIO
Piperis Magnoliophyta Pipili
Parasol Mango
SIROP de Maqui + Mamey de Licuraduría x
SR-V®

IGNEUS.

Pangea volcánica de violenta efervescencia.
Mezcal AMORES Cupreata
Casa del Agua Gasificada
Kaffir de Lima Persa
Gellan Argent
SIROP de Maíz Azul de Licuraduría x SR-V®

Salut,
SR-V®



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

Opinión

Dedica por lo menos un día a la semana a tus guilty pleasures

Por: Loren Cervantes

Hello my friends. Oigan, estoy muy consternada...no sé ustedes, pero yo me acuerdo que hace unos años los días se pasaban súper lentos y el tiempo nos alcanzaba para muchas cosas. Yo a veces quería que ya se acabara el día porque sentía que eran demasiadas horas.

Hoy, sin embargo, pienso al revés, necesito y quiero que los días duren más horas. Y es que siento que últimamente no son suficientes para alcanzar a hacer todo lo que tenemos, se pasan de volada, en tal grado que, cuando menos lo piensas, ya se pasó al siguiente mes y también ¡ya casi se pasa a otro año!

No sé si esto tenga que ver con que actualmente todos vivimos a un ritmo súper acelerado y que queremos estar en todos los lugares al mismo tiempo ¡y también queremos estar al tanto de la vida de todos! Queremos comernos el mundo entero, por eso siento que el día se nos acaba en un abrir y cerrar de ojos...

Yo también he estado así, acelerada y tratando de abarcar todo. Pero, de igual forma, me he dado cuenta que es fundamental dejar, mínimo por un día a la semana, a un lado todo eso que nos trae con un acelerado horrible y con un cierto tipo de ansiedad... Entonces ¿qué es lo que yo hago? Pues es muy sencillo, le pongo pausa a todo ese alboroto, tomo un respiro y disfruto a mi persona o disfruto a las personas que quiero.

A esa pausa que le doy al acelerado diario lo llamo "guilty pleasure". Claro que su nombre lo dice todo: ese día a la semana que congelo para recargar pilas es un placer, solo que a veces siento esa culpa de querer estar trabajando y viendo redes sociales, o estar en todas partes... pero hay que entender que sin ese espacio no podríamos funcionar al cien por ciento. Es necesario recargar las pilas de la manera que a cada quien nos guste.

¿Cuál es mi guilty pleasure? En mi caso me lo doy cada 15 días cuando mis hijos se quedan a dormir el fin de semana con su papá. Ese placer culposo es el siguiente:

Desde la mañana del sábado, voy a una tienda de libros y revistas; veo qué libros de cocina acaban de llegar y me quedo ahí un rato con un café a hojearlas y ver cuáles me voy a comprar. Como yo me dedico a la gastronomía, todos los días, a todas horas, estoy cocinando, ya sea para clases, caterings, para mis hijos, etc. Entonces, ¡ese fin no tengo ganas de cocinar! Busco nuevos restaurantes, y en el que se me antoje, pido para llevar comida y cena. Doy otras vueltas, o sea ando zonceando jiji... eso es algo que otros días no puedo hacer. Apago el cerebro y no pienso en nada. Dejo mi celular a un lado y trato de no estar pendiente de éste. Llego a mi casa y mi cerebro solo tiene la capacidad para ver series de Netflix, es casi el único día que puedo verlas. Mientras hago esto, como rico y me tomo ya sea unas cervecitas o unas copitas de vino. Así me quedo disfrutando de mi día comiendo, bebiendo y viendo series...

Ese es mi guilty pleasure, ¿el tuyo cómo es? Y si todavía no lo tienes, deberías de ponerte a pensar en qué harías, regálate unas horas o un día y date esa pausa para recargar tus pilas haciendo lo que más te guste.

Restaurantes con música en vivo: conozca los pros y sus contras

Por: Valentina Salazar

Cada vez se suman más restaurantes que les brindan a sus comensales los servicios de entretenimiento a través de la música en vivo. Sin embargo, incursionar en este nuevo modelo de negocio gastronómico tiene sus ventajas y también sus retos.

Conozca los pros de los restaurantes con música en vivo

El restaurante con música en vivo, puede incrementar su clientela, por ser innovador para algunos de sus consumidores. Por ende, tiene una mayor publicidad logrando no sólo elevar sus ventas, sino también obtener algunas ventajas que le permitirán alcanzar ese prestigio.

1. Tienen un ambiente agradable

En los restaurantes con música en vivo, los clientes visitan el lugar no sólo para degustar la variedad del menú que brinda el local, sino también para disfrutar de la atención y el ambiente agradable que tienen. Es por ello que, debido a esa atmósfera positiva que transmite el restaurante, el cliente queda complacido, y además, se tiene la certeza que ese cliente visitaría nuevamente en otras ocasiones el restaurante, si se generaron recuerdos positivos de esa vivencia.

2. Se destacan en el maridaje de sus platos y en la decoración del ambiente

Efectivamente, los restaurantes con música en vivo tienden a destacarse en la forma de maridar los platos y al mismo tiempo, resaltan sus habilidades

para la decoración del ambiente de acuerdo al estilo de música que suena.

El objetivo principal es hacer vivir una grata y placentera experiencia a los comensales, quienes tras su visita al local degustan y disfrutan más el sabor de sus comidas.

3. Resulta rentable la música en vivo

Se ha comprobado que la buena música en vivo, estimula a los clientes a alargar su permanencia en el restaurante, generando más consumo de alimentos y bebidas. Además, existe excelente conexión entre la música y la repetición en el consumo de bebida. De igual manera, la buena música incrementa la atracción de nuevos clientes.

Algunos contras de los restaurantes con música en vivo

Evidentemente, los restaurantes con música en vivo se enfrentan a ciertos desafíos para el negocio:

- El restaurante deberá tener el lugar adecuado para poder ubicar a la banda musical, procurando que sea visible para todos los clientes.
- Para que la banda musical ofrezca una buena música, debe contar con un apropiado equipo de sonido con adecuada iluminación.
- Un restaurante para poder presentar música en vivo, debe tener válida su licencia de música.

En los últimos años, ofrecer a la clientela los servicios de música en vivo se ha convertido en una de las nuevas preferencias del mercado gastronómico. Pero, para lograr alcanzar el éxito del negocio con la música en vivo, el emprendimiento gastronómico tiene que tener definido claramente la estructura de esa organización, para alcanzar el prestigio ante el público.



www.uanl.mx

[Twitter](#) [YouTube](#) [LinkedIn](#) /uanl

[Facebook](#) [Instagram](#) [Snapchat](#) /uanlred

#SOMOS UNI

TRABAJAR · TRANSFORMAR · TRASCENDER



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



LITOGRAFICA

103

Chef
Foodie

Perfiles

Chef

Rubén Quiroz Olvera

El Guayabo

Ciudad de origen
Monterrey, N.L.

¿Dónde estudiaste o quién te enseñó a cocinar?

Estudíe en la UR pero mi madre me enseñó a cocinar con el corazón.

¿Con cuál ingrediente te identificas?

El cerdo, tanto su piel, como la carne, vísceras y grasa. Es mágico el cerdito.

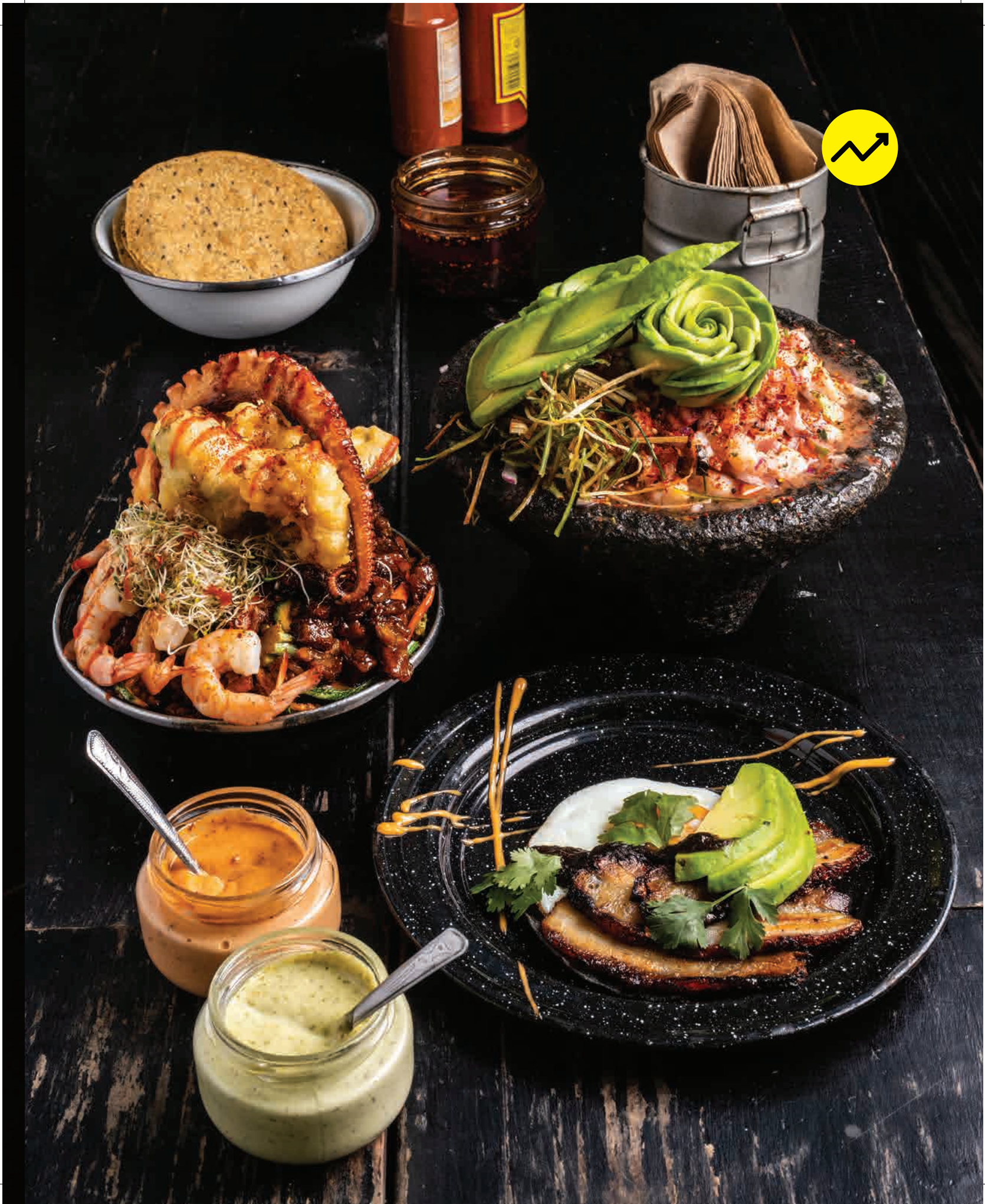
Comida favorita
Tacos y arroz frito.

Restaurante favorito
Colmillo.

Tu mayor éxito como cocinero
El Guayabo.

Platillos:
Molcajete Guayabo
Arroz Fat Bastard
Taco berraco

@elguayabomty



Chef

Martín Yang

Taiwan Dim Sum



Ciudad de origen
Tainan, Taiwan

¿Dónde estudiaste o quién te enseñó a cocinar?

Desde pequeño tuve interés en la cocina y aprendí lo básico con mi mamá y mi abuela. Después formalicé mi pasión en un instituto culinario en Taiwan.

¿Con cuál ingrediente te identificas?

El azúcar, pues ésta agrega un nivel de complejidad a cualquier platillo.

Comida favorita

Los Jiao Zi, que son dumplings con relleno de carne y verduras en una masa de harina.

Tu mayor éxito como cocinero

Siento que he sido exitoso en encontrar una sazón que armoniza con el gusto mexicano y que crea un efecto de 'baile' con múltiples sensaciones en su paladar.

Platillos:

Salty Shrimp
Three Cup Chicken
Costilla Kaoshen

@TaiwanDimSum



Foodie

Daniel Rodríguez Durán



Ciudad de origen
Monterrey.

Profesión
Actor de teatro y emprendedor.

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

**Platillo o comida que podrías
comer toda tu vida**
Mojarra frita al mojo de ajo y menudo.

**Platillo o comida que jamás
comerías**
Caracoles.

Platillos @Los Primos Restaurante:
Sopa de mariscos
Preferida del tío
Filete del rey

@danylacaja



U



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN.



UNIDOS IMPULSAMOS NUESTRO FUTURO



#SOMOS UNI
TRABAJAR · TRANSFORMAR · TRASCENDER



LasAliadas

LasAliadasMX

lasaliadas.com

¡Felices fiestas!



LINDA VISTA

Miguel Alemán #6069
Guadalupe
Plaza Antalya
Tel. 8379.5882

ESCOBEDO

Av. Juárez, Plaza Nía
Col. La Encomienda
Local 302-A
Tel. 2165.5003

SAN PEDRO

Río Mississippi #132 Ote.
Col. del Valle
San Pedro Garza García
Plaza Centrito Valle
Tel. 2558.0144 ó 2558.0145

MOLINO

Carlos Salinas de Gortari #801
Pte., Col. Centro de Apodaca
Centro Comercial
Plaza El Molino

QUERÉTARO

Bldv. Bernardo Quintana #7001
Col. Centro Sur
Santiago de Querétaro, Qro.
Tel. (442) 244.9327

CONTRY (en remodelación)

Alfonso Reyes #318
Col. Contry San Juanito
Local 404, 405, 406
Tel. 8103.9583 ó 1739.1491

CORTIJO

Av. Eugenio Garza Sada #6221
Planta Alta Local 15
Plaza Cortijo, Monterrey
Tel. 2315.0263

CUMBRES

Av. Paseo de los Leones #100
Col. Cumbres Elite
Monterrey
Tel. 1306.5513

UNIVERSIDAD

Av. Universidad #1250
fracc. Villareal
San Nicolás de los Garza
Tel. 2559.1024

KUNE

(PRÓXIMAMENTE)
Av. Puerta de Hierro
Plaza Kune Local 217 Nivel 2
Residencial Puerta del Hierro
Monterrey




LA TORRADA


LEÑA HORNOS CAVA

Felices 
Fiestas

COSTILLA DEL TÍO GUILLO

LÁZARO CÁRDENAS 2500, SPGG

RSVP - 81 8262 · 7150  81 8259 · 9853

 OpenTable  

WWW.LATORRADA.MX