

# R RESIDENTE



**residente.mx**  
#foodculturemty

**Especial**  
Estrellas  
de Nuevo León

Primer  
aniversario de DiDi Food  
en Monterrey



MONTERREY | DIC - ENE 2021

Capricciosas®

# COMPARTE LA *Navidad*

ES TIEMPO DE DISFRUTAR  
Y COMPARTIR TU ANTOJO  
GOURMET.

CAPRICCIOSAS.COM





## Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Carlos Rodríguez Garrido**  
@caroga

PRODUCCIÓN  
**Alina Rivera**

TALENTO:  
**Mario Salinas | Tamales Salinas**  
**Natalia Bernal | Tortas Bernal**  
**Arinda Dávila | Las Aliadas**  
**Juan Raúl Músquiz | Capricciosas Pizza**

## Contenido

7

### #foodculturemty

Novedades, Desayunos, Snack, Pick up para llevar,  
Valor por tu dinero, Munch, Producto local

34

### En portada

DiDi Food: Más de un millón de platillos con carne asada

67

### Bebidas

Café, Mixología, Vino

73

### Perfiles

Chef

## Directorio

FUNDADOR

**José Antonio Chaurand**

DIRECTOR DE OPERACIONES

**Juan Carlos López**

DIRECTORES DE VENTAS

**Carlos Rodríguez Walle**

**Eduardo Pinto**

VENTAS Y MARKETING

**Rubi Cazares**

**Viridiana González**

**César González**

**Diana Salazar**

**Rogelio Medina**

**Mauricio Hernández**

**Regina Garza**

**Alicia Nava**

**Gerardo Puentes**

DIRECTOR EDITORIAL

**Israel Albornoz**

COORDINACIÓN Y CONTENIDO

**Samantha Kerbaje**

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE

**Mikel Rendón**

CONCEPTO CREATIVO

**Gerardo Ortiz**

DISEÑO

**Lizeth Molina**

WEB MASTER

**Manuel Martínez**

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN

**Dan García**

RECURSOS HUMANOS

**Paulina Aguirre**

ADMINISTRACIÓN

**Yamileth Bucio**

DISTRIBUCIÓN

**Carlos Gómez**

**Antonio Rodríguez**

CONTACTO

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

+52 (81) 8044 9800

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

facebook | residentemx

instagram | @residentemty

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 6, No. 64, DICIEMBRE - ENERO 2021) ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GM, S.A. DE C.V. 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.

# EL GUAYABO

# Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



After hours



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Pick up/para llevar



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

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

7

Novedades  
Desayunos  
Snack  
Pick up para llevar  
Valor por tu dinero  
Munch  
Producto local

**#foodculturemty**

**NEW**

Novedades

# Tim Hortons

Sucursal Av. Constitución Oriente

Monterrey es la primera ciudad del Mundo en tener este formato de contenedores con la modalidad Drive Thru y Delivery Only; una solución rápida y eficiente como respuesta a las limitaciones a consecuencia de la pandemia. Estas nuevas tiendas de Tim Hortons, están ubicadas en avenidas de alto flujo vehicular con fácil acceso para desviarte y disfrutar de todo lo que te ofrece la marca, siendo es una forma innovadora y deliciosa de iniciar tu día.

@timhortonsmx



DRIVE THRU ONLY



*¿Para llevar o hasta tu domicilio?*

DRIVE THRU  *Tim's DELIVERY*

Ubica tu sucursal más cercana en [www.timhortons.com.mx](http://www.timhortons.com.mx)



Desayunos

**Casa  
Madre**

Chilaquiles mixtos con huevo y chicharrón.  
Desayuno americano  
The OMG breakfast  
Taquitos doraditos de chicharrón  
harina y maíz

@casamadremx



**EMPACADORA DE CARNES  
DEL PONIENTE**

**¡SOMOS LA MEJOR OPCIÓN  
PARA TU NEGOCIO!**

**RES ★ PUERCO ★ POLLO ★ PESCADO**

**CALIDAD, FRESCURA E HIGIENE**

**¡CONTÁCTANOS!**



8118222054



Empacadora de  
Carnes del Poniente



ecpmx





**YUM**

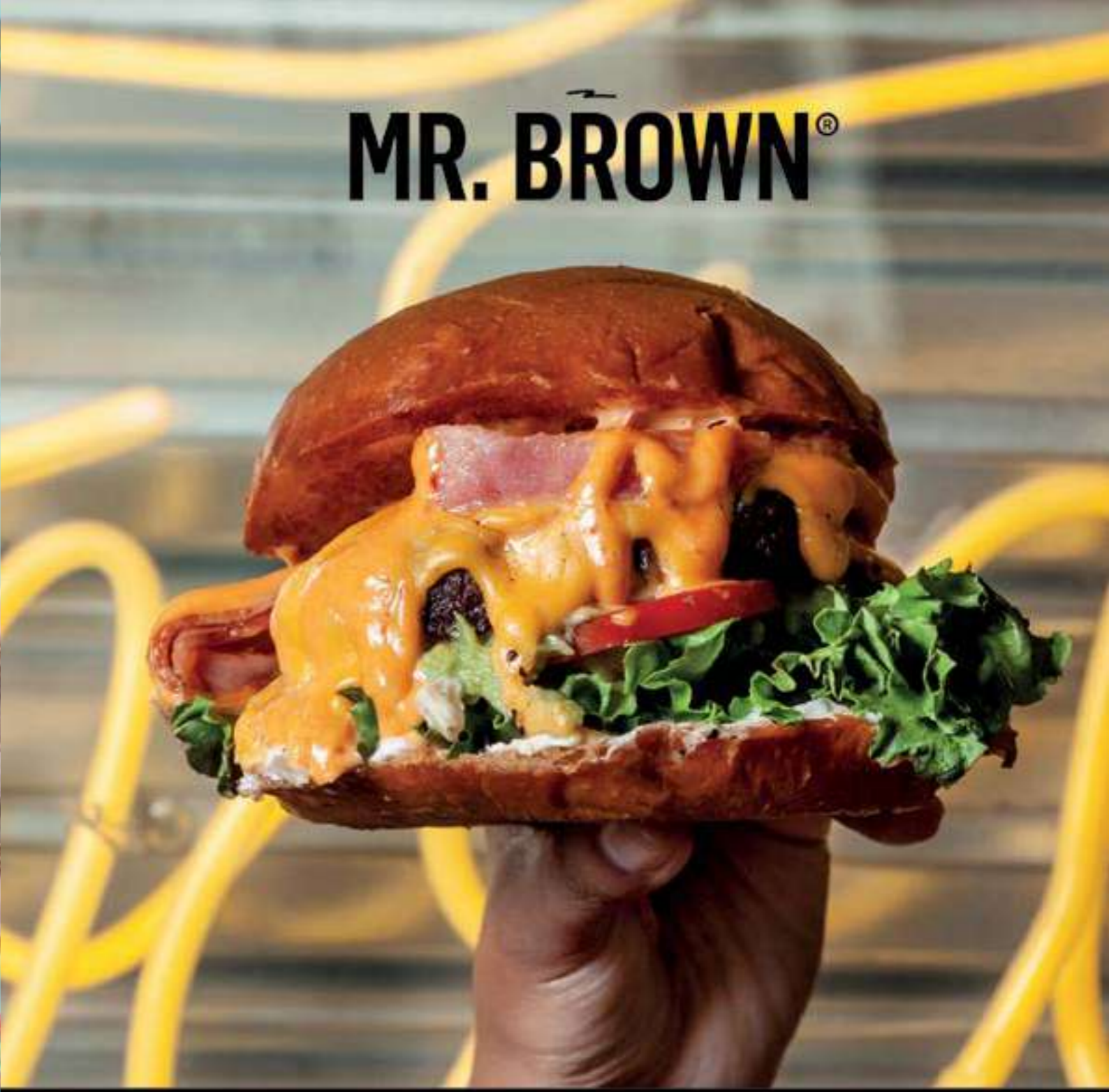
Snack

# Sweet Heaven

Helado de yogurt griego  
Helado de taro sabor del mes  
Toppings:  
Fruity pebbles, chocolate Hershey, blueberries.  
Zarzamoras, Hershey blanco y Chia con chocolate.  
Oreo bits, oreo de chocolate blanco, nuez y cajeta  
M&M, fresa, kranky, chocolate líquido.  
Rice krispies, durazno, Berry Nuts, chispas de chocolate.

@sweet.heavenmx

# MR. BROWN®



*Feliz inicio de Año!*

**“QUE TODO LO BUENO PERMANEZCA, Y LO MALO DESAPAREZCA”**

@MRBROWNMTY @MRBROWNMEIXCO



**YUM**

Snack

**Casa Gelato**

Rock road  
Speculoos  
Mandarina  
Ron con Pasas  
Canela China

@casagelato

VÁLIDO SÓLO PARA LLEVAR, POR TIEMPO LIMITADO. APLICAN RESTRICCIONES. EXIGE TU TICKET.

# GUÍA DE PROMOS

¿VAS A COMPARTIR?

- SÍ**

¿QUÉ TANTA HAMBRE HAY?

  - UN CHORRO**

2 ó 3

**\$99**

PIZZA GRANDE 12"  
(PEPPERONI O BARCELONA)  
+2 COMPLEMENTOS
  - PA' BOTANEAR**

¿CUÁNTOS SOMOS?

    - 2 ó 3
 

**\$195**

PIZZA GRANDE 12"  
2 INGREDIENTES A ELEGIR  
+3 COMPLEMENTOS
    - MÁS DE 4
 

**\$195**

PIZZA GRANDE 12"  
2 INGREDIENTES A ELEGIR  
+ COCA COLA 2 LT.  
+1 COMPLEMENTO
- NO**

¿QUÉ TRAES?

  - HAMBRE**
  - ANTOJO**

COMPLEMENTOS A ESCOGER

- PAPAS
- SPAGHETTI
- PAN DE AJO

**SÓLO PARA LLEVAR**

SÍGUENOS EN:   
www.josephinos.com.mx

**Josephino's**  
PIZZA

# 60 AÑOS

SIENDO EL SABOR ORIGINAL



Pick up/para llevar

## Pigan

The Lux  
Pigatón  
Pigfries

@piganfood



ESCANEA EL CÓDIGO QR  
Conoce **nuestro menú** y  
aprovecha nuestro **servicio**  
**a domicilio.**

SIGUENOS EN:  
f /TORTASBERNALMX



Valor por tu dinero

# Holsteins Steakhouse

- Papas soufflé \$220
- Rollo de guacamole \$190
- Ratatouille \$220
- Lobster Mac & cheese \$460
- Mil hojas de betabel \$240
- Beef Wellington \$520
- Duck bath \$180

@holsteinsmx



## WINE SOCIETY BY SONORA GRILL GROUP

UNA NUEVA FORMA DE DESCUBRIR  
LOS MÁS GRANDES VIÑEDOS



SONORA  
**PRIME**

**Sonora Grill**  
Cocina de Brasa

**MENSUAL & TRIMESTRAL**

**\$1,790 | \$4,890**

DISFRUTA EN CUALQUIER MOMENTO DE HASTA 5 COPAS DIARIAS DE NUESTRA GRAN SELECCIÓN DE VINOS:



Consulta términos y condiciones en  
[sonoragrillprime.com/winesociety](http://sonoragrillprime.com/winesociety)

EVITA EL EXCESO



**MUNCH**

Munch

**La Braveada**

Miclo Burger

@labravedamx



**YUM**

Ingredientes

# Súper Torta Joker

Tortas Joker

- Pan
- Tocino
- Aderezo de la casa
- Jamón
- Tomate
- Pierna de cerdo
- Queso
- Aguacate
- Cebolla

@jokertortasmt



**Producto local**

# Berrios

Con sus tres sabores: ajo serrano, tres chiles y Morita, son salsas predilectas para chopear taquitos al vapor, para las carnes los fines de semana o para darle ese toque específico a una botanita. Todas están hechas con técnicas caseras e ingredientes frescos.

@berriosmx

The Westin Monterrey Valle ofrece espacios modernos donde podrás celebrar esos momentos únicos.

Nuestros centros de consumo ofrecen inigualables vistas de la ciudad y sabores irrepetibles.

Los esperamos.

# EXPERIENCIAS

*que despiertan tus sentidos*

**THE WESTIN**  
MONTERREY VALLE

Ave. Manuel Gomez Morin y Rio Missouri Punto Valle, 68220 San Pedro Garza García.

# 29

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

## The Dream Meal

#foodculturemtty

# Pozole Rojo

Taquería María

¿Frio? Lo único que se nos antoja cuando baja la temperatura son los caldos calientes. El pozole rojo es ideal para comenzar un buen día o una buena comida.



#foodculturemtty

# Ensalada de la casa

Parrillada Cumbres

Mix de lechugas con nuez caramelizada, manzana verde, fresas con reducción de vinagre balsámico y 150 gramos de pechuga de pollo a la parrilla. Para compartir.



#foodculturemtty

# Ribeye

Huajuco Grill

Para acompañar con guacamole y su salsa molcajeteadada, en tacos o solo. Viene bien con unos frijoles con veneno.



#foodculturemtty

# Chocolate Cake

Mr. Brown

Rebanada de pastel de chocolate con Krankys, Lechera y una bola de helado de fresas con crema ¿Se puede pedir más?





# La plataforma de entrega preferida de los regios celebra su primer año en Monterrey

## DiDi Food: La App más descargada

A un año de su llegada a Monterrey, DiDi Food se ha convertido en una de las aplicaciones preferidas por los regios para pedir su comida de todos los días. Esto debido a la variedad de restaurantes disponibles en la plataforma y las constantes promociones que crea la aplicación en conjunto con los restaurantes.

Monterrey fue la segunda ciudad en Latinoamérica en lanzar DiDi Food. A tan solo un año, la plataforma ha crecido su operación a 30 ciudades del país. En agosto de 2020, DiDi Food se coronó como la app de entrega de comida más descargada en México y la aplicación con mayor número de restaurantes afiliados. Al día de hoy, cuenta con más de 34 mil establecimientos a nivel nacional.

DiDi Food se ha convertido en un aliado clave para los restaurantes locales, ya que es la única plataforma que cofinancia de manera permanente descuentos

con pequeños y medianos negocios para así, incentivar sus ventas, especialmente tras el confinamiento que llevó a los restaurantes a disminuir su capacidad de venta física.

## La mejor alternativa

Una meta que ha alcanzado la marca es convertirse en una opción accesible y deliciosa para comer todos los días, pues, DiDi Food mantiene su compromiso por tener la tarifa de entrega más baja del mercado, la cual inicia en Monterrey en \$19 pesos. Además, los usuarios pueden comprar por \$70 pesos paquetes de cupones de 20 envíos al mes para poder planear y ahorrar.

En este sentido, durante los últimos meses, DiDi Food incorporó entre sus ofertas de restaurantes a Pollo Loco, Gorditas Doña Tota, Mr. Brown, Tamales Reyna y Sayu Sayulita, los cuales resultan ser unas de las opciones más buscadas por los usuarios.

## Promociones continuas: ¡Antojo Fest y el Trineo del Antojo!

En agradecimiento a todos los usuarios que pusieron la mesa para que decenas de miles de restaurantes mantuvieran activas sus ventas,

DiDi Food lanzó en octubre el Antojo Fest, una semana con las mejores promociones del año. Los usuarios tuvieron durante una semana descuentos de hasta el 90% y además, un cupón de descuento sorpresa y distinto todos los días. Recientemente, en su campaña navideña, DiDi Food lanzó el Trineo del Antojo, un juego virtual al que por cada pedido que hicieron los usuarios en esta app recibieron tres oportunidades de jugar y ganar hasta un año de cupones de comida en la app y \$50 mil pesos en tarjetas de regalo Amazon.

## Lo que no sabías de DiDi Food

En un año ha entregado más de 1.4 millones de platillos con carne asada y más de 1 millón de platillos con chicharrón, además tiene más de 80 tipos de comida en la aplicación, al tiempo que si juntas todos los rollos de sushi que han llevado a los comensales regios, podrías llenar dos veces el estadio BBVA de Monterrey. Los antojos más pedidos en la aplicación son, obviamente los tacos de carne asada y pizza de pepperoni. La crepa de Nutella es el postre más pedido y la hora predilecta para los regiomontanos de pedir chilaquiles los sábados es entre las 10 y 11 de la mañana.



El arte de

# GOZAR

hasta  
**50% OFF**  
todos los días



## Entrevista

# Estrellas de Nuevo León: recetas únicas para el éxito durante la pandemia

Por: Israel Albornoz

Para concluir el año 2020, sin duda el año más retador de la historia en la industria restaurantera de Nuevo León, en Residente, junto con nuestro consejo editorial hemos decidido nombrar a manera de reconocimiento a "Las Estrellas de Nuevo León." Si bien, el término estrella se ha usado culturalmente como una analogía de "brillar" para nosotros es sinónimo de persistencia.

Las marcas seleccionadas son aquellas que han logrado una importante expansión territorial, manteniendo su estándar en sabor y que están preparadas, o ya lo hicieron, para salir de Nuevo León. Por si estos méritos fueran pocos, estas marcas, han logrado también, persistir a través del tiempo; en una industria en la que 7 de cada 10 participantes tiene menos de 2 años, es importante reconocer la mera existencia, cuya implicación es, no la pasividad, sino el arduo trabajo para mantenerse vivos, lo cual en este año parece haber sido una primordial tarea.

Tenemos el caso de Tamales Salinas, quienes con sus 23 sucursales repartidas en toda el área metropolitana de Monterrey, se han mantenido en el mercado desde sus inicios en el año 50, forman parte de las marcas que los regios reconocen por su tradición, sobre todo en Villa Juárez, lugar donde iniciaron con su primera tamalería.

Por su parte, Tortas Bernal en julio de este año

celebró su 60 aniversario, con una renovación completa de su imagen pero manteniendo el sabor de sus tortas que los han caracterizado durante todo este tiempo, además en plena pandemia dieron apertura a dos sucursales más buscando apoyar las personas que han perdido su empleo durante la contingencia del Covid 19.

Buscando avanzar y continuar con el crecimiento de la marca en el estado, y con el objetivo de estar más cerca de sus clientes, Las Aliadas también ha incluido en su menú, la opción de aliadas empacadas al vacío y listas para comer en casa, a través de su propio servicio de delivery, además de tener presencia en las aplicaciones de envío como DiDi Food.

Las pizzas, son el platillo delivery por excelencia y las marcas que las venden se vieron fortalecidas durante la pandemia. Es el caso de Capricciosas Pizza, con 15 años de tradición en la ciudad, 13 sucursales en Nuevo León y 2 en Ciudad de México, forman parte de ese selecto grupo de restaurantes que pese a la pandemia han continuado en el corazón y el paladar de los regios con sus pizzas delgadas, crujientes y con ingredientes delicatessen

### Crecimiento de marcas y su estandarización

Por su parte, Raúl Leal, emprendedor y mentor de negocios restaurantera, apunta que parte del crecimiento de algunas marcas reconocidas a nivel mundial radica en la actualización de sus plataformas, flujo de información y atención

a sus clientes, ante esto, añade que "Hay marcas que les ha ido muy bien, muchas han invertido fuertemente en la digitalización de sus plataformas, no solo de pedido a domicilio, sino de aplicaciones propias, para no depender necesariamente de apps de terceros. Además de todo eso, tienen unos programas de fidelización bastante fuertes, entonces han podido llegarle a sus clientes objetivo, hablándoles muy al oído", comenta.

De igual forma, el director del Culinaria Cualí y el Restaurante La Catarina, añade que la pandemia obligó a muchos a reinventarse y buscar opciones nuevas de como mantenerse vivos en el negocio restaurantera local. "Lo que no se veía antes de la pandemia, más bien aceleró una tendencia que ya estaba, la cual es pick/up, el delivery, la entrega a domicilio con un empaque cada vez mejor. El caso de The FoodBox, Tortas Bernal, han crecido mucho, en ese sentido". añade.

### Cruzar las fronteras de Nuevo León

Si bien, marcas regias como Capricciosas Pizza, Las Aliadas, Pollo Loco, Las Alitas, entre otras han cruzado las fronteras del estado hacia otras localidades, incluso a Estados Unidos, Raúl Leal añade que hay ciertas recetas y sabores que no se han explorado o que podría intentarse como modelo a exportar. Un claro ejemplo de ello serían las tostadas de pollo tipo Siberia. "Es un platillo extraordinario para todo mundo y todo momento, pero para godín me parece la mejor comida que

hay. En Nuevo León son muy populares, aquí hay al menos 20 marcas distintas, es una opción muy vendible en otros estados de la república", concluye.

### Modelos de franquicia

Por su parte, Kaneck Llamosas quien lidera el Programa de Impulso a Franquicias Mexicanas a través de su compañía Restaurant Franchise Brokers, añade que no todas las recetas, sabores y estilos son modelos franquiciables, para él, es necesario cumplir con ciertas características y pertenecer a ciertos segmentos para que se cumpla su viabilidad para ser franquicia. "Algunas de las características de las que se re-aplican en otros estados, es que son rentables, necesitan tener un modelo de negocio sólido y que puedan operar de manera sustentable y financieramente de una manera atractiva para que puedan ser oportunidades que salgan del estado nuevas latitudes geográficas", añade.

"Otra de las características es la repetitividad, es decir, qué tanto tu modelo de negocio se puede llevar a través de estándares, de manuales y a través otros formatos de supervisión. Por último sería la re-aplicabilidad, la cual tiene que ver con qué tan posible es que la demanda que tiene tu producto o servicio se pueda replicar en otros estados. La tropicalización del producto, se tiene que cuidar al momento de instalar el modelo en otras zonas de la república. Esos son los elementos básicos que tienes que buscar al momento de buscar una escalabilidad, añade

Llamosas. Para él, los grandes ganadores de la pandemia son aquellos que se han sabido preparar para ganar participación en el mercado del modelo Delivery y Pick&Go.

### Tendencias que podrían llegar antes de tiempo

René Lankenau creador del sitio Whitpapper, medio enfocado en la comunidad empresarial y emprendedora de Monterrey, considera que la tendencia de cocinar menos en la casa es una realidad, lo cual apenas comienza y que con el tiempo podría avanzar significativamente. Esa inclinación de comer menos en casa y más en la calle, con esa facilidad y amplitud de opciones de todo tipo, también con la cantidad de dark kitchens que hay, que abaratan costos, podría convertirse en un buen negocio en los años que están por venir. Aunque no todo es sencillo, rentable y fácil. Ante esto añade que "El tema de los dark kitchens es interesante porque te permite tener cocinas en puntos muy bien ubicados, con una renta relativamente baja, y que rápidamente la tienes funcionando y fácilmente le cambias el concepto. En el corto plazo creo que va a ser mal negocio, mucha gente va a perder lana, en el largo plazo va a ser muy buen negocio".

Con relación a la aceleración de los famosos guisos preparados pero que solo funcionan para ciertas opciones y no todo funciona para este modelo de negocio, a lo cual Lankenau añade que, "los guisos que están sacando listos para cocinar o incluso solamente ya listos para calentar, son

segmentos que han aparecido con la pandemia, que han ganado terreno. por otro lado hay otros que simplemente no van a desaparecer como el rib eye a la sal, no aplica para todo. Al restaurante vas no solo por la comida, sino también por la experiencia"

La gastronomía, los restaurantes y el negocio del entretenimiento han visto mermada su actividad e ingresos a consecuencia de la pandemia del Covid 19. Al cierre de esta edición, permanece una reducción de actividad en Nuevo León los fines de semana a consecuencia de los altos contagios en el estado. La recomendación es a apoyar a las marcas restaurantera a través de su servicio de delivery y aplicaciones de envío de comida a domicilio.

### Estandarización vs percepción de estandarización

Estandarizar los procesos es relativamente fácil, estandarizar el sabor es muy difícil a menos que lo cocines en el mismo sitio y constantemente estés ajustando el sabor; es decir, que no dependas de una misma receta específica. Te pongo un ejemplo, nosotros en algún tiempo tuvimos una sucursal de La Catarina y todo lo producíamos en la matriz y se mandaba para la otra sede; todo estaba hecho por la misma persona y la gente decía que le sabía diferente. Es la percepción de estar en otro lado y decir "no, allá lo hacen mejor". Por otro lado tienes a cadenas internacionales que tienen restaurantes en todo el mundo, y probablemente no sepa igual pero la percepción hace que se sienta que es lo mismo.

MTY

MTY  
PTE

SPG

SNN

ESC

ICON

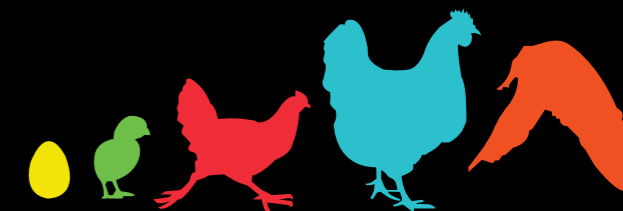


# Las Aliadas

Hamburguesa de sirlon  
Aliadas  
Muslos

@lasaliadas

Instagram @lasaliadas  
Website lasaliadas.com  
Facebook LasAliadasMX



# LAS ALIADAS

## San Pedro

Hilo Mississippi #132 Ute.  
Col. del Valle. SPGG.  
Plaza Centrito Valle  
Tel. 2558.0144  
6 2558.0145

## Universidad

Av. Universidad #1250  
Fracc. Villarreal  
San Nicolás de los Garza  
Tel. 2559.1024

## Querétaro

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

## Escobedo

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

## Cortijo

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

## Molino

Carlos Salinas de Gortari  
#801 Pte.,  
Col. Centro Apodaca  
Centro Comercial,  
Plaza el Molino  
Tel. 1088.5839

## Kune

Av. Puerta de Hierro  
Plaza Kune Local 217  
Nivel 2  
Residencial Puerta  
del Hierro, Monterrey

## Lindavista

Miguel Alemán #6060  
Guadalupe  
Plaza Antalaya  
Tel. 8379.5882

## Contry

Alfonso Reyes #318  
Col. Contry San Juanito  
Local 404, 405 y 406  
Tel. 8103.9583  
6 1739.1491

## Cumbres

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

## Las Aliadas, más cerca de los regios

Lo que surgió producto de la carnita asada los fines de semana y la costumbre de incluir alitas de pollo con salsa búfalo. Al poco tiempo y por lo especial de salsa única, en 2014 inició lo que conocemos hoy como Las Aliadas, una de las marcas restauranteras más importantes de la ciudad de Monterrey, con una considerable y sólida cantidad de clientes.

Dadas las restricciones generadas por la pandemia, Las Aliadas innovaron adentrándose en el segmento de los alimentos semi listos para todos sus clientes, los cuales incluyen, sus aliadas y muslos empacados al vacío y acompañadas de su icónica salsa.

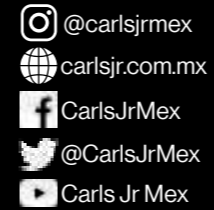
Asimismo, la necesidad de estar mucho más cerca de todos sus clientes, Las Aliadas implementaron su servicio a domicilio propio para tener contacto directo y para ofrecer un sistema más eficiente para ellos,

cuidando los detalles y trasladando la experiencia de sus sabores a la casa de todos los comensales.

En este sentido y buscando aumentar los canales de venta directa, están próximos a implementar su tienda en línea para que de manera más rápida, satisfacer los antojos de todos sus clientes.

Las Aliadas, a pesar de la pandemia, ha seguido en crecimiento con su nueva sucursal en Plaza Kune, ubicada al poniente de la ciudad en Av. Puerta de Hierro, Cumbres hacia los límites del municipio Monterrey con García, así pues, que con esta nueva tienda, Las Aliadas se consolida como una opción deliciosa, vanguardista y de tradición que está disponible en todos los puntos de la ciudad.

# CARLS JR



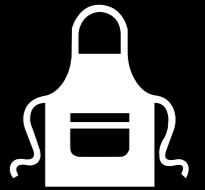
CHARBROILED



FRESHLY  
CHOPPED



FRESH TOASTED  
BUNS



COOKED BY  
HAND



## Carl's Jr redescubre el verdadero sabor de la hamburguesa

El placer culposo o no, a fin de cuentas es placer y muchos de esos placeres, tienen relación estrecha con Carl's Jr. Quienes durante casi tres décadas ha deleitado paladares regiomontanos con cada uno de sus platillos en su amplia propuesta y diversidad de sabores, lo que convierte a esta marca en una verdadera Estrella de Nuevo León.

Dadas las características únicas de quienes nacimos, crecimos y vivimos en la sultana del norte, nos encanta todo lo que venga cocido al carbón, por esta razón y la Famous Star® es un must para degustar durante cualquier día cuando traemos antojo de una buena burger, la cual está hecha de Carne 100% de res Angus asada a la parrilla, salsa especial, queso americano, mayonesa,

lechuga, cebolla, tomate y pepinillos. Sencilla pero llena de sabor. Para nosotros una burger deliciosa debe tener tres cosas: carne, tocino y queso, pero si dice doble, no nos molesta, al contrario, emociona más. La Double Western Bacon Cheeseburger® es la cumplidora, la que tiene una gama de sabores de paladares exigentes pero que se dejan cautivar por sabores que buscan redefinir el significado de la hamburguesa. ¿Se puede resumir en una palabra? Sí, monchosa.

Carl's Jr, con origen en California y con más de 3750 restaurantes abiertos en todo el mundo, también ofrecen desayunos en todas sus sucursales, las cuales representan una opción ideal para iniciar el día con sabores que despiertan tus sentidos.

YUM ICON



# Tamales Salinas

Tamales surtidos:  
puerco, frijol, queso.

FB/ Tamales Salinas

Presentes en tus fiestas y

# Tradiciones



# Tamales Salinas

21 sucursales en el área metropolitana

@tamales\_salinasmx  
TamalesSalinas

Encuentranos en:



[www.tamalessalinas.com.mx](http://www.tamalessalinas.com.mx)



Capricciosas

# Pizzas Capricciosas

Siciliana  
Camila  
Feta

@capricciosaspizza



**Las Alitas**

Hawaian BBQ \*Al Carbón  
Grilled Cheese Sandwich

@lasalitas\_oficial



**SI PUDIERAS PEDIR UN  
DESEO PARA ESTE 2021**  
¿POR QUÉ SERÍA UNA BEBEICON?

**LÁNZATE A**



ICON

4REAL



# Tacos Don Pancho

En maíz: chicharrón, frijol y deshebrada  
En Harina: frijol y deshebrada

@tacostonpancho

# 50

ANIVERSARIO

LOS AUTÉNTICOS

TACOS DON PANCHO  
1968



83.37.99.04  
83.67.14.52

TacosDonPanchoOficial  
tacostonpancho.com.mx

Ordena en

DiDi Food Rappi Uber eats

## Sucursales:

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

## Tacos Don Pancho para chopear sin miedo

Pensar en taquitos 'chopeados' es pensar en los que comes en Tacos Don Pancho, una marca con más de 50 años de historia en la capital regiomontana que ha hecho de sus tacos al vapor con su famosa salsa verde, el motivo de la alegría de sus clientes por generaciones.

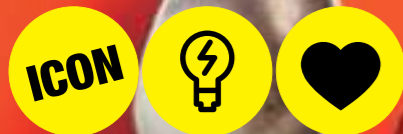
Y es que el sabor acidito de la fusión de tomates verdes, cilantros, chiles y ajos con otros ingredientes secretos que se logra a través de su salsa, le da un toque especial a los ya de por sí ricos guisados que manejan en su menú de tacos: deshebrada, chicharrón, papa, frijol y jalapeño capeado relleno con queso.

Incluso, el gusto por la salsa ha sido tal que muchos disfrutaban tomársela directamente del vasito de plástico en el que la sirven, a manera de 'shot', así que no es raro que alguien solicite un extra de

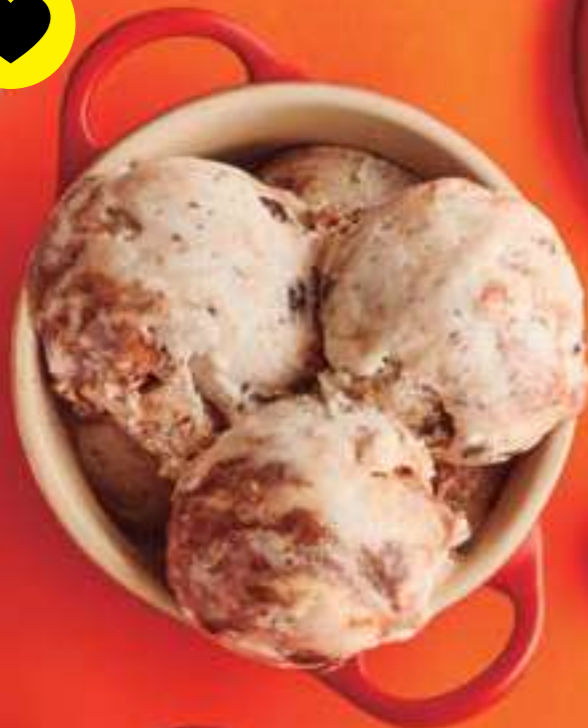
esa mágica mezcla líquida de ingredientes.

Tacos Don Pancho comenzó operaciones con un remolque cerca del Tecnológico de Monterrey en 1968. Desde entonces, se ha enfocado en brindar lo mejor de sí a sus clientes, esfuerzo que le ha valido ser acreedor al Distintivo H, que acredita la cultura de calidad, higiene y seguridad de los restaurantes en el país.

Hoy en día, la mvarca cuenta con 16 sucursales y sin duda es una de las taquerías favoritas de los regios para iniciar el día con el pie derecho. Además, se encuentra disponible en plataformas como Uber Eats, Rappi y DiDi Food, lo que hace aún más fácil el acceso a sus productos, estés donde estés.



ICON



# Helados Sultana

Plátano, choco y nuez  
Galletas con crema  
Fresa

@heladossultana



ICON



# Nikkori

Teppanyaki mixto  
Japanese pan noodles  
Miso shiru

@nikkori\_sushi



# Jac & Ray

Greta de salami  
Papa nachos  
Torta de Sirlon

@jacandraymex

MTY

ICON



## La Catarina

Pollo en pipián rojo  
con plátano macho  
y verdolagas  
Crema bicolor de  
queso Chihuahua  
y puré de frijol negro  
Filete de res en cama  
de huitlacoche con  
escamoles, esquites  
y aguacate tatemado

@lacatarinarestaurante

Gracias por ser  
parte de nuestra historia.



## LA CATARINA.

RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERÍA

f lacatarinamty / @lacatarinarestaurante / Morones Prieto 2525 pte. , Col. Loma Larga Mty., N.L.  
RSVP 81 8478 7161 - 81 8345 3357

# Sonora Prime

Cerveza Stella Artois  
Cowboy Wagyu grado 7  
Ostiones con mantequilla de piquín

@sonoragrillmty

SPG



SPG



# Bardot

Cerveza Bocanegra  
Chamorro de cerdo estofado

@ouibardot

MTY  
PTE

MTY  
SUR

SNN

YUM



# Muncher House

Cerveza Modelo Especial  
Hamburguesa Pacman  
Veteran Fries

@muncherhouse



SPG



# Cantina La 20

Cerveza Modelo Negra  
Cucuruchos de lechón  
en tortilla negra hecha  
a mano con aguacate,  
serrano y salsa de  
chile ancho

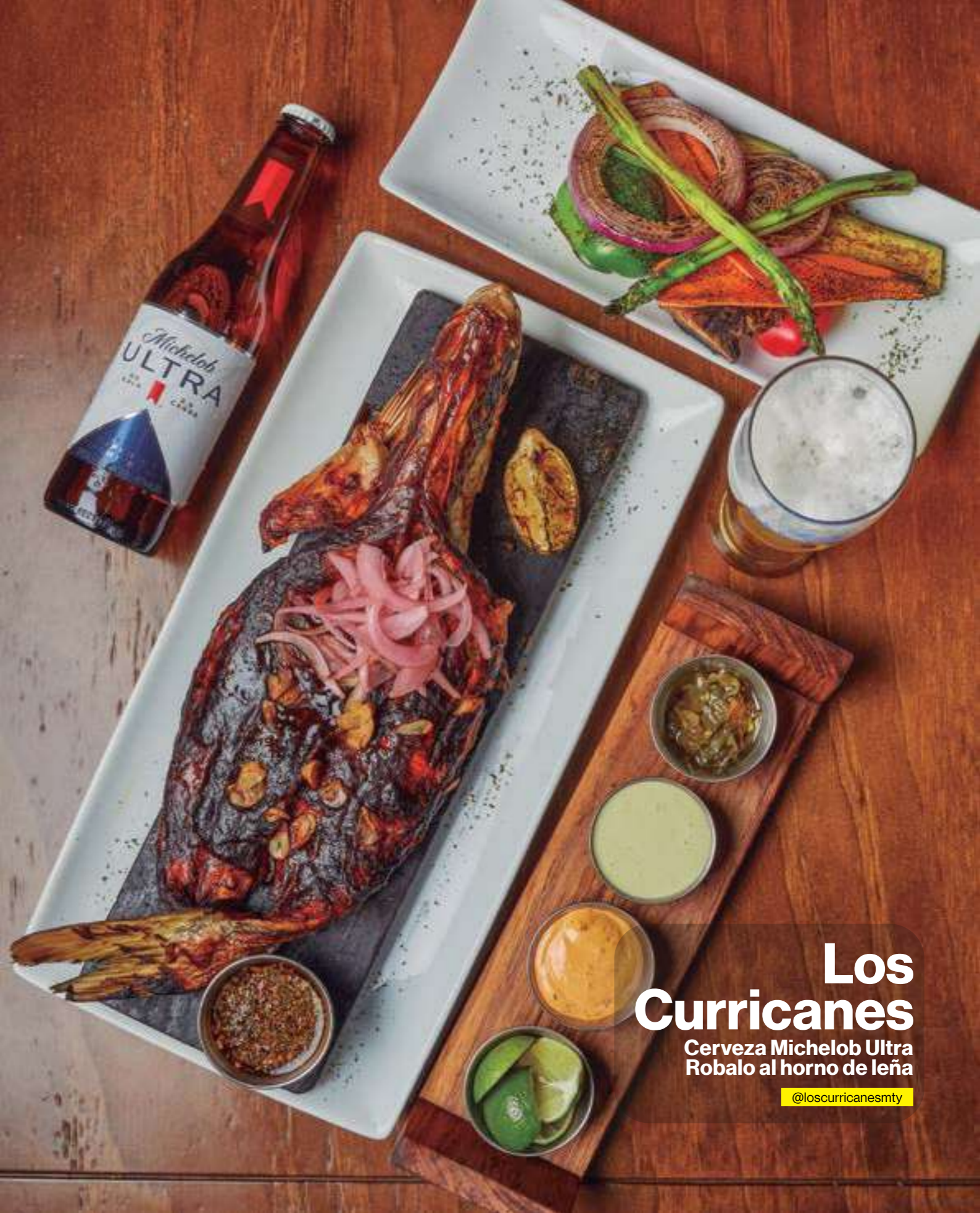
@cantinaveinte



# Flama

Cerveza Modelo Especial  
Rib Eye 500 Gr  
Taco de cabrito

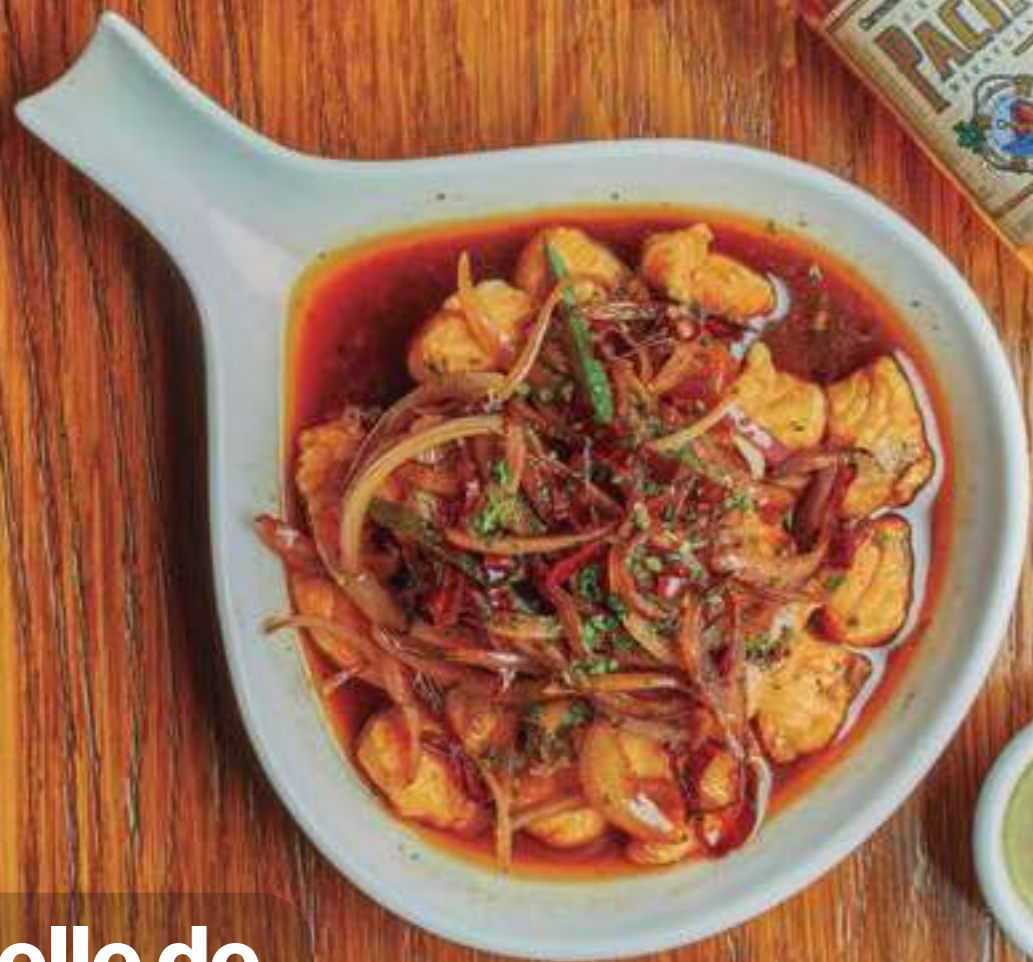
@flamafashiondrive



# Los Curricanes

Cerveza Michelob Ultra  
Robalo al horno de leña

@loscurricanesmt



# Muelle de al Lado

Cerveza Pacífico  
Salmón Chuy

@muelledealladomonterrey



# La Corriente Cevichería Nais

Cerveza Modelo Especial  
Pulpo Entero Zarandeado  
Tostada "Ahí Tuna"

@lacorrientenais

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

    
**Tel: 8117695972**  
DELIVERY & PICK-UP  
VIA CORDILLERA Y  
SAN PEDRO

Instagram @bigmammaery  
Facebook @bigmammaery

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



# 67

Café  
Mixología  
Vino

# Bebidas

Café

# TEMPOradas

Por: Arturo Báez Estrada

@tempocoffeehouse

**Chocolate con bombones:** Sin duda una bebida indispensable en invierno es el chocolate, en Tempo Coffee House se disfruta caliente o frío pero la parte que te encantará y te invita a pedir una segunda taza es su sabor, tersidad, la suavidad de sus bombones y una crujiente varita de galleta con chocolate que le acompaña haciendo de esta una bebida increíblemente deliciosa.

**Moca con menta:** ¿Caliente y fresco? Si, caliente, fresco, dulce y reconfortante, así es el moca con menta de Tempo Coffee House. Con una base de nuestro espresso, chocolate, un poco de leche y esencia de menta natural que se corona con una barrita de chocolate y un sutil toque de cocoa, en esta taza podrás disfrutar de una mezcla inefable de sabores que tienes que probar esta temporada.

**Cold brew:** 20 horas de infusión y doble filtrado, es parte del ritual de preparación de nuestro cold brew. Con una amplia variedad de opciones para disfrutarlo puedes acompañarlo con nuestra esencia de vainilla natural, un toque de leche de tu preferencia, agua tónica o simplemente con un par de cubos de hielo, cabe agregar que después de probarlo y degustar su aroma, notas y frescura no nos hacemos responsables de querer repetir una y otra vez en sus distintas presentaciones.



Mixología

# “Triumphix @ELMIXOLOGO”

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

**PINOT:**  
*Campaña de entes del bosque en barrica*  
Tequila General Gorostieta Joven  
Parasol Lima Yucateca  
Nanche Morlaco de Marasca  
Brotos de Pino Siberiano  
Sirop de Quinina de Licuraduría x SR-V®

**SPEY:**  
*Alma gaélica con scotti cobrizo.*  
The Macallan Edition No. 6  
PARASOL Lima Yucateca  
Esquipulas  
Limón x LA PURÍSIMA  
Nudo de Toronja  
Cáscara de Valencia

**PARAPLU:**  
*El vuelo al aire con un entorno amatista.*  
Mezcal AMORES Logia Tobalá  
Fitzer Agua Mineral Brava Citricos  
Sal de Hierbabuena-Citricos x Compañía de Sales  
Hoja de Lima Kaffir  
Gimlet x SUGARFINA

Salut,  
SR-V®



Vino

# Cenar en casa

Por: David Zambrano

@davidsommelier

## Simonnet Febvre Cremant de Bourgogne Brut (Francia):

Simonnet Febvre Cremant de Bourgogne Brut (Francia): Espumoso francés, borgoñés, no le pide nada a Champagne, ya he mencionado antes que las burbujas son su mejor aliado, fresco, vibrante, ideal para iniciar la velada con unos Nigiris.

Precio: \$449.

## Valle de Tintos Chenin Blanc (México):

Todavía recuerdo la grata sorpresa que me llevé cuando probé este vino por primera vez, su expresividad en nariz: durazno, kiwi con un toque de caramelo que le da una gracia impresionante, si lo acompañas con unas almejas u ostiones a la parrilla.

Precio: \$410.

## Bodega Los Cedros Rosado (México):

Los vinos rosados, especialmente los mexicanos, tienen la virtud de ser estructurados y tener frescura, esto los hace muy versátiles a la hora de combinarlos con comida. Recomendadísimo unos tacos al pastor y si le colocas de esta salsa fresca de chile piquin.

Precio: \$439.

## Muga Andén de la Estación (España):

Un favorito del paladar mexicano, este nuevo vino de Muga con 12 meses en barrica de roble americano es súper dinámico, 100% tempranillo es ideal para hamburguesas de res al carbón, y si quieres agrégale alguna salsa picosita.

Precio: \$0.

## La Lomita Cabernet Sauvignon (México):

Todos hemos escuchado hablar del Cabernet, "Cab" para los amigos, este vino del Valle de Guadalupe tiene un balance exquisito entre su potencia y fruta; aquí un Brisket ahumado bien jugoso seguro te cumplirá.

Precio: \$349



# Regalos para sorprender

Ven por tu favorito o arma el tuyo



Consulta aquí nuestro catálogo de regalos:

[admin.vinoteca.com/catalogo](http://admin.vinoteca.com/catalogo)



VINOTECA MTY | T.(81) 8173 5000

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

[www.vinoteca.com](https://www.vinoteca.com) | [@vinoteca\\_mexico](https://www.instagram.com/vinoteca_mexico) | [vinoteca\\_mexico](https://www.facebook.com/vinoteca_mexico)

Marca Registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV.  
Imágenes meramente ilustrativas. Evita el exceso.

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

73

Chef

**Perfiles**

Chef

# Adriana Lavín

## ¿Dónde estudiaste o cómo aprendiste a cocinar?

Estudié mercadotecnia primero en México y luego me fui a hacer mi maestría en España, estando en España estudié gastronomía e hice una especialidad en la escuela profesional de panadería en Madrid y luego en el taller del chef Moncho López (uno de los mejores panaderos de España).

## ¿Con cuáles ingredientes te identificas?

Harina, agua y sal.

## ¿Platillo favorito te gusta comer siempre?

Croquetas de jamón serrano.

## Tu mayor éxito como cocinera

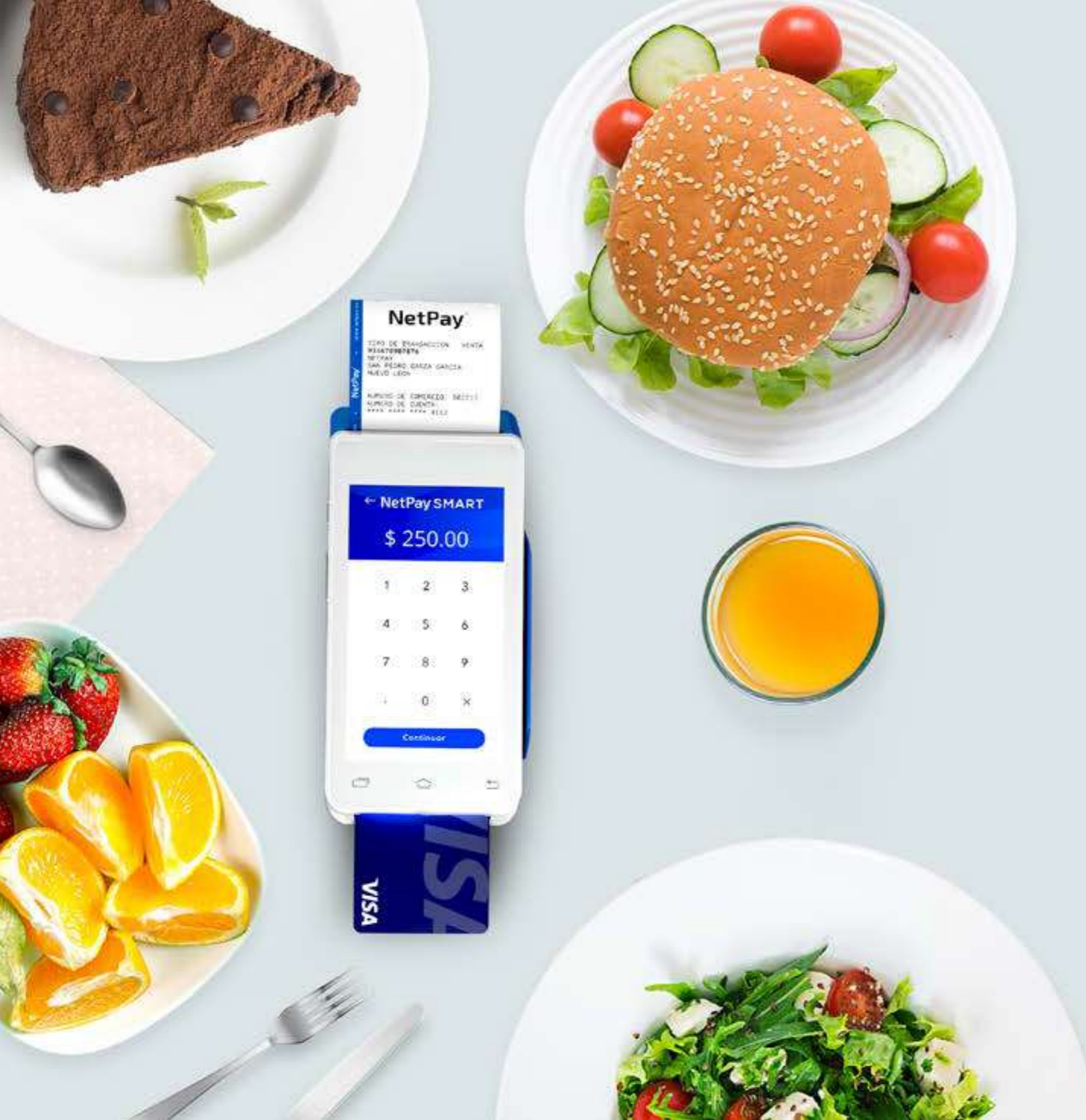
Haber logrado transmitir lo que más me apasiona a más de 5000 alumnos en los últimos doce años como docente.

## Panes

Panettone  
Fougasse con centeno  
Pan candeal  
Rosca de reyes  
Pan de cerveza con avena  
Tradicional concha  
Pan Brioche  
Pan siciliano

@chefadrianalavin





## Vuelve tu negocio inteligente con **NetPay SMART**

La solución ideal de cobro con tarjeta para restaurantes.

- Comienza en 5 minutos.**  
Sin RFC, sin renta, ni plazos fijos.
- Internet gratis**  
Tarjeta SIM con internet incluido.
- Terminal todo en uno**  
Pantalla HD, impresora térmica sin tinta.
- Pago en 24hrs.**  
Recibe tu dinero en 24 hrs hábiles

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

### DESCUBRE NETPAY MANAGER.

Netpay Manager es la mejor forma de llevar un excelente control de tus ventas.

Es un portal en línea gratuito diseñado para visualizar todos tus movimientos al instante, conoce cuánto has vendido, tus depósitos y aclaraciones en un solo lugar.





## Llega UANL a casi mil investigadores SNI

Durante la gestión del doctor Juan Manuel Alcocer González, Secretario de Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico de la UANL, se logró la absorción de 990 investigadores al Sistema Nacional de Investigadores (SNI) de esta institución en el ejercicio 2021, registrando así el mayor número de investigadores en el país.

El crecimiento exponencial de infraestructura en investigación que ha tenido la Universidad Autónoma de Nuevo León (UANL) en el último lustro empieza a cosechar resultados de crecimiento como ninguna otra universidad en México.

En los últimos cinco años ha crecido un 71 por ciento el número de investigadores adscritos al Sistema Nacional de Investigadores (SNI). Esto coloca a la UANL entre las primeras cinco universidades del país, públicas o privadas, con más investigadores en el sistema.

La Universidad cuenta con 40 centros de investigación –y en pocos meses abrirá tres más– y laboratorios en sus 26 facultades. Además en este periodo ha instaurado y apoyado programas y premios de investigación que han hecho crecer las cifras en estereamo.

El 30 de octubre el Conacyt publicó la lista de los investigadores que renuevan, regresan o ingresan al SNI en el ejercicio 2021 y 990 de ellos son científicos de la UANL, esto es casi el doble de cualquier otra universidad, privada o pública, del norte de México.

Este año 2020 ha sido extraordinario. Los investigadores de la UANL publicaron 980 artículos internacionales en revistas de alto impacto y la Universidad tiene el mayor número de patentes en su historia al registrar 31 ante el IMPI.

Entran al top 5 nacional en investigadores SNI El doctor Juan Manuel Alcocer González, Secretario de Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico de la UANL, comentó que con esta cifra la UANL ingresará al reducido grupo de universidades que cuentan con mil o más investigadores adscrito al SNI.

Con los 990 la UANL estaría solo detrás de la UNAM, que cuenta con más de 3 mil miembros, el IPN, la UAM y la UdeG, estas últimas tres universidades registran entre mil y mil 200 investigadores cada una en el SNI.



# US MEAT Connect



Una herramienta para  
introducirte al mundo de  
La Carne Roja:

- Proveedores
- Cursos
- Promociones y mucho más

**¡Descárgala!**

