

# R RESIDENTE



@ladys\_bbq

@nomadaxxi

@usmef\_mexico

**residente.mx**  
#foodculturemty

**USMEF:**  
Una asociación  
de grandes ideas

**Especial:**  
Estrellas de  
Nuevo León



MONTERREY | DIC - ENE 2022

moment



Capricciosas®

COMIENZA TU AÑO

*Ligero*

CAPRICCIOSAS.COM



# KUA


## THE CHEFS' TABLE


Propuesta gastronómica que evoca una cocina mexicana tradicional, presentada en un menú degustación y maridaje que se mantiene en constante renovación.

Nos enfocamos en el desarrollo, la preservación y el respeto a las raíces de nuestra cocina.

De martes a sábado te ofrecemos un menú de 6 tiempos acompañado de una experiencia de vinos del mundo. Los platillos están sujetos al producto de temporada y disponibilidad de los productores.

 OpenTable

 @KUA\_MTY

 81 3143 0322

Belisario Domínguez 2470 L-28  
Obispado 64060, Monterrey, N. L.



# GRUPO TEC

## PROTEGE TU INVERSIÓN

ADQUIÉRELA YA

### Plan 4000\*

3 eventos por año



**Neumáticos**  
por evento



Hasta **\$4,000**  
por neumático



**Coloración**  
del neumático  
repuesto **sin costo**



Atención en  
toda la **República**  
**Mexicana**



**Instalación** del  
neumático en menos  
de **40 horas\*\***



Procesos **rápidos**  
**y sencillos**

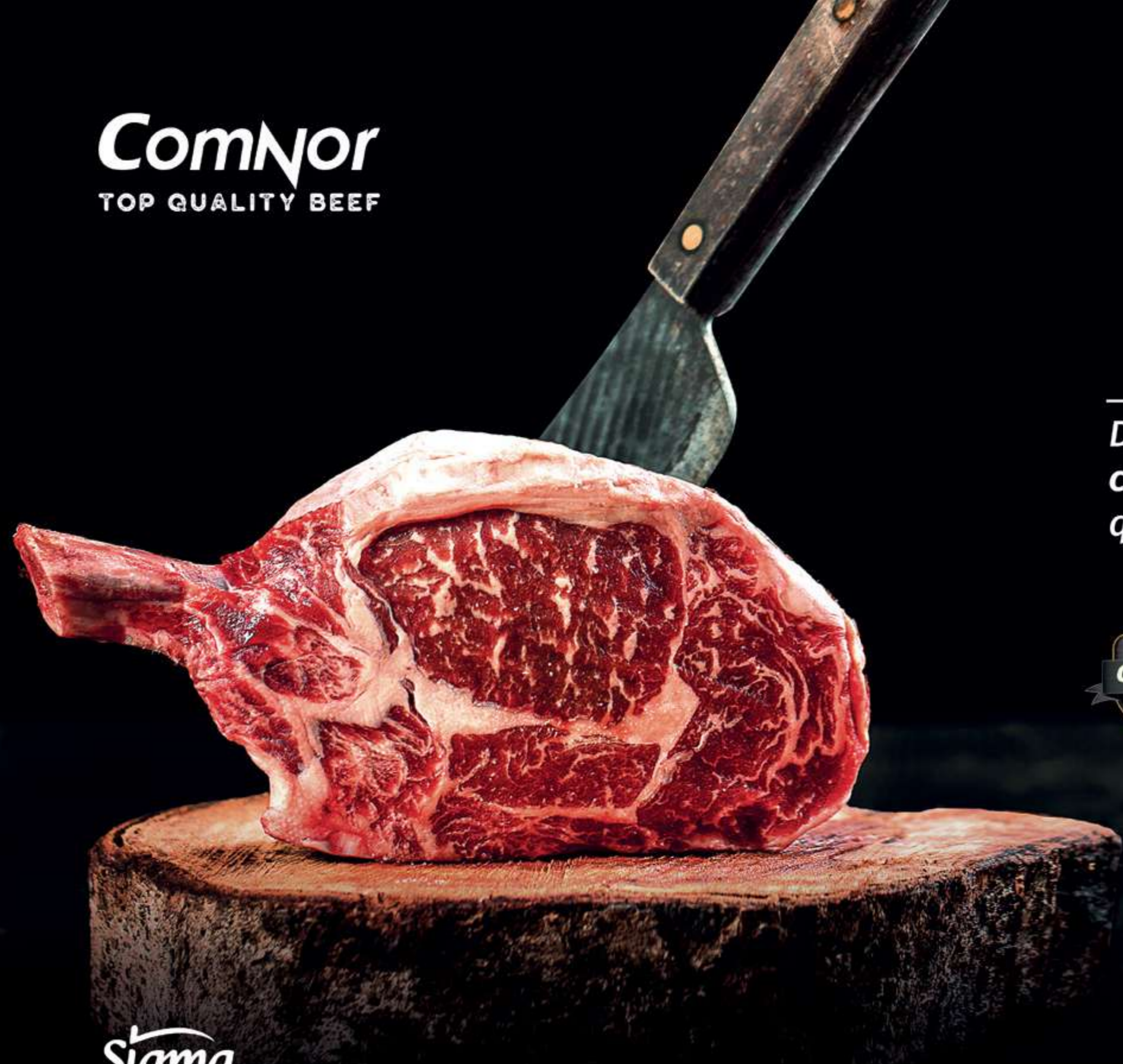


TUS  
**NEUMÁTICOS**  
están protegidos

## COBERTURA DE LLANTAS

CONTRÁTALA AL: 81 1600 0717

**ComNor**  
TOP QUALITY BEEF



—  
Descubre la variedad de  
cortes importados y nacionales  
que ofrece la marca ComNor.



EXPERTOS PARA  
EXPERTOS DE

*Pasión por  
el Labor*

**Sigma**  
foodservice

www.sigmafoodservice.com   /comnor.sf



# Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



De regalo



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



After hours



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Cool



Al asador



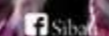
SIBAU

BRUNO GOTEIZA

SS

PARQUE ARBOLEDA

Av. Roble 650, Valle del Campestre, San Pedro Garza García



OpenTable

81.27.19.95.95



LA CATARINA.  
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERÍA

ALTA COCINA MEXICANA

7

Novedades  
Desayunos  
De moda  
Valor por tu dinero  
Pa'l postre  
Munch  
Ingredientes,  
Snack  
Al asador  
De regalo  
Producto local,  
The dream meal.

**#foodculturemtty**

f lacatarinamty / lacatarinarestaurante / Morones Prieto 2525 pte, Col. Loma Larga Mty, N.L  
RSVP 81 8478 7161 / 81 8345 3340

**NEW**

**Novedades**

# Nolan

Pepe González  
y Chef Gustavo Fernández

Nolan by Chef Gus es un restaurante que ofrece una experiencia gastronómica, cada platillo tiene su propia historia que contar gracias a los cinco sentidos que tiene el ser humano. Por el montaje, por la textura, el sonido, el olor y lo más importante... el sabor.

@nolan.mx





nuevefuegos

## Nueve Fuegos

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

[www.9fuegos.com](http://www.9fuegos.com)

 /9fuegos

 8123509131



Desayunos

**La Casona**

Chilaquiles nortños  
Huevos panzones  
Plato mixto

@la.casona.restaurante



**GRACIAS PLEBES,  
NOS VEMOS EN EL  
EL 2022**

Tec

Anahuac

La Presa

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

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

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



De moda

# Tacos Don Pancho

En 1968 nace Tacos Don Pancho, gracias a su gran clientela se dio a conocer en los diferentes ámbitos sociales. Desde un humilde trabajador hasta los más importantes empresarios degustaron los taquitos mañaneros que estaban detrás del diario de Monterrey, eso hizo que Tacos Don Pancho se extendiera en la ciudad, contando con 17 sucursales en el área metropolitana dando servicio de lunes a domingo de 7:30 am a 2:00 pm, agradeciendo siempre la visitas de todos los comensales.

@tacosdonpancho

[Tacos Don Pancho Oficial](#)  
[tacosdonpancho.com.mx](https://tacosdonpancho.com.mx)

**81.83.37.99.04**  
**81.83.67.14.52**

**Ordena en**  
**Rappi** **UBER eats**  
**DiDi Food**

## Sucursales:

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





Valor por tu dinero

# Santa Bárbara

Arrachera Bárbara \$249  
Chicharrón de Rib-Eye \$235  
Pozole \$130  
Brownie con nieve \$105  
Carajillo \$99

@santabarbaragrillmx



Santa Bárbara  
Pozole Tacos and Grill

## SERVICIO COMEDOR, PARA LLEVAR Y A DOMICILIO

### PLAZA LAS VILLAS

📍 Ave. Eugenio Garza Sada 6115  
Col Villa las Fuentes, Monterrey, NL.  
☎ 81 2757 0678 | 81 2557 0679

### LAS TORRES

📍 Ave. Lázaro Cárdenas 3820  
Col. Las Torres, Monterrey, NL.  
☎ 81 8478 7809 | 81 8478 7812



PARA VER NUESTRO MENÚ  
escanea con la cámara de tu celular

¡Síguenos!   @santabarbaragrillmx



**YUM**

Pa' postre

**Caty  
Pastelería**


Piña colada  
Oreo  
Paraíso

@catypasteleria

Que este 2022  
no le falte a tus días  
Caty Pastelería





Encuentra una sucursal cerca de ti


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

**Horario**

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

 @catypasteleria

 @pasteleriacaty

 @catypasteleria

 8196898990



MUNCH

Munch

# Tacos H

Tacos de carne asada y barbacoa  
Taco panzón  
Volcán H  
Costra con carne

@tacoshboy



f @cevicheyaguachileselnegro

## Ceviche y Aguachiles El Negro abre segunda sucursal

Ceviches y Aguachiles El Negro efectuó con éxito la inauguración de su segunda sucursal ubicada en Plaza Las Puentes, el lunes 13 de diciembre 2021.

El Alcalde de San Nicolás de los Garza, Lic. Daniel Carrillo, fue el invitado especial a la apertura de la segunda sucursal de Ceviches y Aguachiles El Negro, al evento se dieron cita amigos y familiares de los propietarios, quienes fueron testigos de una emotiva ceremonia.

Además de los ricos platillos, los invitados disfrutaron del bien ambiente que predominó en las instalaciones y de los grupos en vivo que amenizaron la velada.

La característica principal de Ceviches y Aguachiles El Negro es su menú de mariscos que contiene platillos elaborados con productos de la más alta calidad procedentes del Pacífico y preparados al estilo Sinaloa.

En familia o con los amigos visite Ceviches y Aguachiles El Negro y deleite su paladar con las delicias preparadas al momento.

La nueva sucursal de Ceviches y Aguachiles El Negro, está ubicada en Av. Juan Pablo II #245, Plaza Las Puentes, local 49, San Nicolás de los Garza, N.L., abierto domingo, lunes y martes de 12:30 p.m. a 9:30 p.m. y de miércoles a sábado de 12:30 p.m. a 1:00 a.m.

Para tu mayor comodidad también puedes visitar su primera sucursal en Cerro de la Gofornidad, esq. Cristina Larralde, Las Puentes 2do Sector, Monterrey, N.L., abierto domingo, lunes y martes de 12:30 p.m. a 9:30 p.m. y miércoles a sábado de 12:30 p.m. a 12:00 a.m.





YUM

Ingredientes

# Inventa tu salsa

**Noreste Grill**

- Chile habanero
- Chile de Árbol
- Chile serrano
- Chile Chipotle
- Chile Piquín
- Tomatillo
- Tomate
- Ajo
- Cilantro
- Cebolla
- Sal
- Pimienta

@norestegrill



YUM

Snack

# Jugen Wellness Bar

- Chamoyada
- Berry happy
- French toast
- Chip de jicamas
- Churritos de amaranto
- Majcito inflado
- Acai bowl

@juguenmx



Producto local

# Divino Corazón

Un proyecto que nace hace 8 años en la ciudad de Monterrey y es el reflejo del romance interminable entre corazón y paladar, elaborados con la intención de despertar amores a través de los sabores. Divino Corazón, crea sus productos a base de ingredientes 100% naturales, de alta calidad y sin conservadores. Gracias a las propiedades naturales de sus ingredientes, tienen una amplia vida de anaquel y son una gran opción para paladares exigentes.

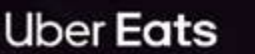
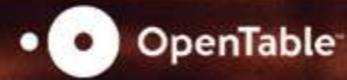
@divinocorazonmx



# Pizza Studio



PLAZA PARALELO OBISPADO  
BELISARIO DOMÍNGUEZ 2725 MONTERREY, N.L OBISPADO, 64060  
TEL. 81 1098 8026 | WHATSAPP. 81 3255 5994 | @PIZZASTUDIO.MX





De regalo

# 3 Cordero

3 Cordero, 3 Palabras: ARTESANAL-ADICTIVOS-APASIONADOS. Es una marca inspirada en los principios de la gastronomía artesanal mexicana; una familia de emprendedores, con productos 100% hechos con amor. En el nicho de mercado Premium, 3 Cordero realiza productos que satisfacen necesidades del buen comer y beber, antojos enfocados en la atención del retail y atendiendo el mercado empresarial con paquetes hechos a la medida para toda ocasión.

@3cordero



mest  
Together  
by U.S. MEAT  
EXPORT FEDERATION

¡PRUEBA NUESTRO  
Delicioso

# CHAMORRO

mmm..



Y LLÉVATE UNAS  
POTATOE FRIES

Gratis

Vigencia: del 1 de diciembre 2021  
al 31 de enero 2022.





Al asador

# Súper Carnes Ortiz

Súper carnes ortiz proyecto que nace en 1987 fundado por Guadalupe Ortiz y su esposa, quienes iniciaron con una carnicería en Guadalupe, Nuevo León. Con el paso de los años y la perseverancia de sus fundadores logran la apertura de más sucursales, hoy en día se encuentra en Guadalupe, Juárez y Apodaca, ofreciendo cortes finos con la mejor calidad al mejor precio.

@supercarnesortiz



*La mejor calidad al mejor precio*



SUCURSALES



**VENTA DE MAYOREO Y MENUDEO DE RES, PUERCO, POLLO**

f [supercarnesortizz](#)

ig [supercarnesortiz](#)



## De regalo **K Design**

Tienda de regalos artesanales y originales para parrilleros y restaurantes, enfocada en Productos de calidad hechos a mano en México. Encuentra el regalo perfecto para cualquier ocasión, así como productos a la medida, regalos personalizados, de menudeo y mayoreo, corporativos y premium.

@kdesignmty



# TOSTADAS PA' ESCOGER



PULPO



ESPECIAL (CAMARON, SALMON Y MANGO)



CAMARONES



CEVICHE



"VEN A PROBAR NUESTROS DELICIOSOS DESAYUNOS DE 8 AM A 12 PM. \* DISPONIBLES SOLO EN COMEDOR"  
CAFE RÉFILL GRATIS EN LOS DESAYUNOS.

LaBarcadeDonTonoOficial

81.2459.1506 / 81.2459.3059

Benito Juárez Oriente #1702, Col. Exposición, Guadalupe.



**Al asador**  
**Thessal**

Una empresa 100% mexicana con más de 10 años en el mercado, es conocida por el suministro y venta de insumos premium a nivel nacional que buscan realzar la experiencia del comensal. Thessal da servicio directo a más de 60 restaurantes a nivel nacional, hoteles y distintos distribuidores comerciales. Al mismo tiempo impulsa su propia marca de productos con venta al público. Se caracterizan por contar con productos únicos capaces de diferenciar cualquier platillo, respetando los más altos estándares de calidad.

@thessalmx

**DALE UN ESTILO ESPECIAL A TUS PLATILLOS**  
Venta al público y por mayor



81 2413 1631 /ThessalMx @thessalmx

**Ingredientes y productos premium para la cocina.**



Hierbas y especias



Hojas de oro



Tablas de sal



Condimentos gourmet

Mr. Johnny  
Social food



MENU



CRISPY CHICKEN BURGER

SPGG 📞 81 1469 1704  
OMNIA 📞 81 1516 6897

UBER eats Rappi DiDiFood

MR. JOHNNYMTY

35

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

The Dream Meal



# Hongo portobello

## Zapote negro

En esta ocasión la idea es que te deleites con sabores a los cuales no te podrás resistir, por eso iniciamos con un delicioso hongo portobello con pesto de albahaca, salsa pomodoro, queso mozzarella y parmesano; una fusión de sabor que envolverá tus papilas gustativas.



## Ensalada al pesto

Paellas Sotomayor

Continuamos con una exquisita ensalada, con delicioso tomate, cubos de queso manchego y aceitunas cubiertas por una deliciosa salsa pesto, la mezcla de sabores y consistencia te encantarán y seguro que te quitas el tabú de las ensaladas.



# Salmón francesca

Francescos Restaurant

Para el plato fuerte nada como un exquisito filete de salmón a la plancha, sobre una cama de portobello salteado, acompañado de costra de pistaches, bañado con reducción de vinagre balsámico y aroma de trufa. ¡Un verdadero manjar!



## Pastel de vainilla con blueberries y pistaches

### Que Flan

Para cerrar este menú, un apetecible pastel que te va a enamorar con su suave y delicioso bizcocho de vainilla; elaborado con harina de almendra, leche de coco y endulzado con monk fruit, betún buttercream y queso crema, blueberries y pistaches para decorar; definitivamente vas a pedir otra rebanada.

En portada

@usmef\_mexico



@nomadaxxi

@ladys\_bbq

# USMEF: Una asociación de grandes ideas

USMEF es una asociación sin fines lucrativos, que se dedica principalmente a crear caminos más fáciles para la comercialización de carne roja (res y cerdo) americana en México. Desde hace poco más de 30 años se han preocupado por apoyar a los distintos eslabones que implica la cadena de valor en la industria de las carnes rojas.

Principalmente, durante esta pandemia, han estado buscando hacer un mayor énfasis para generar nuevas y mejores estrategias que lleven a los consumidores a visitar los restaurantes de su preferencia y, así, incre-

mentar ventas. Es por eso que crearon el programa "Meet Together", en el cual, con la compra de un platillo con carne de cerdo americana Pure Pork, el comensal se podrá llevar completamente gratis una deliciosa guarnición, postre o una bebida no alcohólica.

Estas promociones están disponibles desde el 1 de diciembre de 2021, hasta el 31 de enero de 2022, y estarán participando dos excelentes restaurantes: Lady's BBQ y Nómada XXI de la ciudad de Monterrey. Por su parte Lady's BBQ ofrece, en la compra de una pulled pork

burger, los consumidores podrán llevarse gratis un sweet corn (válido en sus 2 sucursales). Nómada XXI, cuenta también con una gran promoción, en la compra de un chamorro de cerdo ahumado, recibe un plato de potato fries.

Aprovecha esta gran iniciativa, ya que con esto, se espera mejorar el panorama de todos sus socios comerciales, los cuales sin duda día a día dan lo mejor para poder seguir brindándoles productos de calidad a todos sus comensales y que queden satisfechos.



# LOS FRESNOS

## RESTAURANTE

### Los Fresnos

Cowboy y tuétanos  
Claro asado de puerco  
Riñonada de cabrito

@restaurante.losfresnos

AEROPUERTO • APODACA • CUMBRES

81 8145 0088 | 81 83686 0099 | 81 1091 2995

Instagram: restaurante.losfresnos Facebook: @restaurantelosfresnos

www.restaurantelosfresnos.com

SPG

MTY  
SUR

YUM

4REAL



# Brugge

Caprese toast  
Chilaquiles  
Waffle de s'mores

@bruggemx

# BRUGGE

— Paninis & Crepes —



# Oh, crêpe!

PUNTO CENTRAL • GÓMEZ MORÍN • NUEVO SUR

f @bruggemx

www.brugge.com.mx

SPG

4REAL



SPG

4REAL



# La Torrada

Costilla del tío guillo  
Coliflor frita  
Carpaccio de betabel  
amarillo

@latorradamy

# Santo Mar

Hamburguesa de la casa  
Crab chowder  
Empanada de pulpo al  
ajillo

@santomarmx



# Mr. Pampas

Aguachile de camarón  
Pan de queso  
Ensalada de Jamaica

Bebidas:  
Caipirinha de fresa y copa  
de clericot rosado

Cortes:  
Chistorra, picanha y  
pierna de cordero

@MrPampasValle

@MrPampasGarzaSada

Agradecemos tu preferencia durante este año, esperamos que el próximo nos permitas seguir siendo parte de tus más gratos momentos, porque creemos fielmente en que lo mejor está por venir.



¡Te desea felices fiestas y un 2022 lleno de éxitos!

Suc. Valle  
Calzada del valle No. 400,  
Col. Del Valle, San Pedro Garza Garcia  
T. 81 8335 0206  
f i @MrPampasValle

Suc. Plaza Citadel  
PRÓXIMAMENTE

Suc. Garza Sada  
Av. Garza Sada No. 3515,  
Col. Contry, Monterrey  
T. 81 1234 3313  
f i @MrPampasGarzaSada

SPG

MTY  
SUR

YUM

AREAL



# Huajuco Grill

Parrillada de arrachera  
outside angus y top sirloin  
prime  
Tacos de top sirloin prime  
Frijoles con "veneno"  
Guacamole

@huajucogrill



f @HUAJUCOGRILL

## La Rioja

CARRETERA NACIONAL #5000 L-C213  
FRACC. LA RIOJA PLAZA PASEO LA RIOJA  
MONTERREY, N.L.  
☎ 81-1246-2322 Y 24  
📞 81-2759-4000  
SERVICIO A DOMICILIO

## Valle

AV. ALFONSO REYES #400 L-17  
FRACC. RINCÓN DEL VALLE  
SAN PEDRO, N.L.  
☎ 81-8336-5670  
📞 81-2759-7560  
SERVICIO A DOMICILIO

Rappi uber eats DiDiFood Pedir directo es más barato!

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

MTY

4REAL

YUM



# La Divina

Costillar horneado  
Carne seca de allende  
Tacos de fideo seco

@ladivinamty



COSTILLAR AL HORNO



### Centro

Diego de Montemayor 507 Sur  
Detrás del Museo de Historia Mexicana  
Monterrey • Nuevo León • México  
81.8040.2278

### Valle

Av. Ricardo Margain 102-A  
Colonia Santa Engracia  
SPGG • Nuevo León • México  
81.8004.1919

### Linda Vista

Av. Miguel Alemán 4443  
Entre Constituyentes y Linda Vista  
Guadalupe • Nuevo León • México  
81.8334.8044

Food Truck Servicio de Catering



# Orfebre Cocina Artesanal

Rack de cordero con moho picón y tzatziki  
Camarón apanado al curry suave  
Arroz Meloso con bogavante al aroma del carbón

Bebidas:  
Blues grass smash  
Margarita orfebre  
Martini lemon pie

@orfebre cocina artesana

@jwmariottmonterrey

mest  
Together  
by U.S. MEAT  
SPORT FEDERATION

¡PRUEBA NUESTRA

# Hamburguesa PULLED PORK!

mmm..



Y LLÉVATE UN **ELOTE**  
Gratis

Vigencia: del 1 de diciembre 2021  
al 31 de enero 2022.



SPG

MTY NTE

MTY SUR

AREAL

YUM



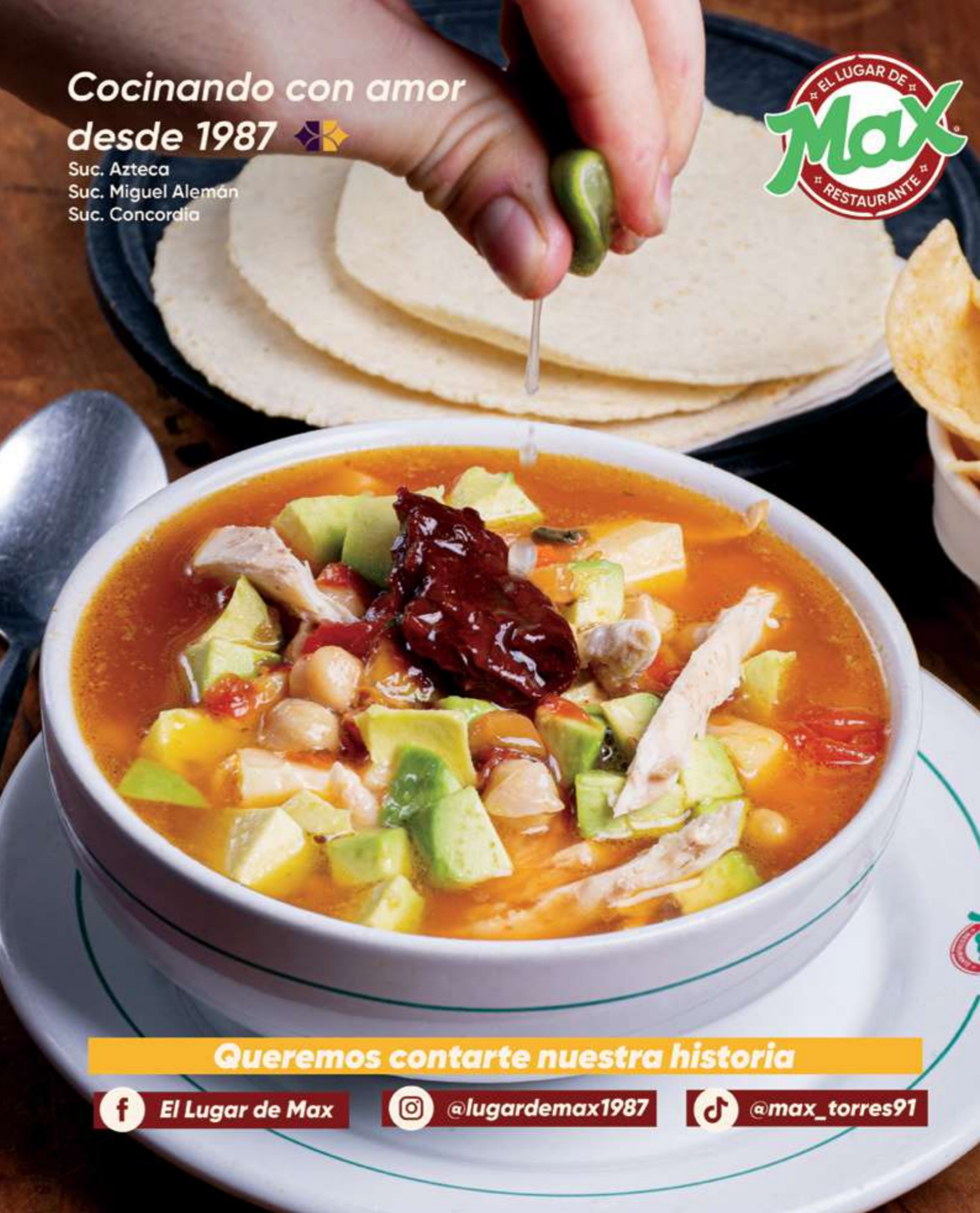
# Capricciosas Pizza

Capricciosas Delicia  
Pasta Milán  
Ensalada Campera

@capricciosaspizza

Cocinando con amor  
desde 1987

Suc. Azteca  
Suc. Miguel Alemán  
Suc. Concordia



Queremos contarte nuestra historia

 El Lugar de Max

 @lugardemax1987

 @max\_torres91

# 61

Residente  
Restaurant®  
Books

# Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar al restaurant



Pídelo al teléfono: (81) 8044 9800  
o en [www.residente.mx](http://www.residente.mx)

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares  
[residentemy](#) | [residentemx](#)

Cerveza  
Café  
Vino  
Té  
Mixología

# Bebidas

Cerveza

# Las reinas de N.L.

Por: La grange tap

Si hablamos de cerveza Monterrey figura dentro de los grandes, una ciudad activa en el ámbito cervecero casero y profesional artesanal que tiene poco más de 20 años lo respaldan. Aquí te presentamos algunas de ellas.

@lagrange\_tap



### IPA - Ficha

Una IPA americana clásica west coast, uno de los estilos populares de los últimos años. Ganaron medalla de plata en Ensenada beer fest 2021, una de las competencias más concurridas en el país.

### Hyperespacio surrealista - Principia y Santa Sabina

En conjunto estás cerveceras multi premiadas colaboran para esta barleywine de 10.1% abv, una cerveza con toques de caramelo, tostados, cajeta y un toque de café; sin duda especial para estas épocas navideñas.

### La avenida - albur

Una de sus cervezas estrella, está brown ale ha ganado medalla de oro en cerveza México 2013, una cerveza oscura y tostada es una delicia, y más ahora en tiempos frescos y comida decembrina.

### Shooting hops - Fausto

Si de cervezas clásicas hablamos la American pale ale de Fausto es una joya. Color dorado, llena de lúpulo y muy refrescante con un final de amargor medio, esta cerveza está para disfrutar todo el día.

### Panda lager - Rrëy

Una hoppy lager o India Pale Lager, un estilo que refresca paladares. Esta es de las últimas cervezas de línea de Rrëy y la primera en ser enlatada, un gran acierto al apostar por este estilo que satisface a los que gustan de algo lager y las IPAs.

# Rrëy






ESO QUE TE APASIONA

# HAZLO REAL

20

16

WWW.CERVEZARREY.COM

   /CERVEZARREY

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

Mixología

# FAMILIARMENTE x @ELMIXOLOGO

Por: Sergio Villareal

@elmixologo

## 2PM: 33

2PM Vermut  
Mezcal 33 Joven  
FELIX Schorle Guayaba Michoacán  
Limón Eureka Cristalizado  
Emulsión de Jamaica & Chapulín x @ELMIXOLOGO

## CUNAJILLO 1888

Ron Brugal 1888 Doblemente Añejado  
Licor 43  
Chocolate de Mesa Soconusco 60% x CUNA DE PIEDRA  
RGMX Nuez con Chocolate  
Bitters de Soconusco x @ELMIXOLOGO

## PALOMA PARREÑA

RGMX Spritzer SCIELO MX Durazno  
Zoé Water Flavors Starfruit  
McCormick® Sal con Chile y Limón  
Bonne Maman Mermelada Naranja Amarga  
Toronja Liofilizada x LIOFILIZZA  
Piña Enchilada x LACOMER/FRESKO

Salut,  
SR-V®



brooklyn  
NEW YORK BRASSERIE

En Brooklyn New York Brasserie de The Westin Monterrey Valle te espera una verdadera experiencia gastronómica de bistró estadounidense e influencias europeas con espectaculares vistas de la Sierra Madre Oriental.

Nuestro chef ha elaborado cuidadosamente experiencias gastronómicas que despertarán tu paladar.



The Westin Monterrey Valle

Ave. Manuel Gomez Morin, Rio Missouri Y, Punto Valle, 66220 San Pedro Garza Garcia, N.L.

T: 81 2713 3100 | M: info@westinmonterrey.mx

f @westinmonterrey

# 5 vinos del norte (noreste)

Por: Julio Grinberg

@juliogrinberg

**Rivero Gonzalez Blanco | Parras, Coahuila:**

Muy bonito Blanc de Noir, se trata de un blanco elaborado con Cabernet Sauvignon, es por ello que su color es dorado intenso. Sus fragancias recuerdan hojas de tilo, flor de naranjo, pimienta blanca, cítricos amargos y tónicos con yogurt de durazno. Al paladar es intenso, de buen impacto y fresca, estructura elevada y formidable desarrollo frutal. Ideal con costillas o guisados en salsa verde con cilantro. **Precio: \$350.**

**Scielo Chardonnay | Parras, Coahuila:**

El hermanito menor del RG Blanco, aunque esta ocasión la variedad dominante es el Chardonnay, se trata de un vino luminoso, fresco y brillante. Aromas abundantes a frutas blancas, durazno, manzanas amarilla, puré de pera, algo de hierbas frescas y menta con limón. Al paladar es suave, liviano y envolvente, su acidez destaca por refrescar de inmediato, tacto floral y un tanto tropical como piñas frescas. **Precio: \$308.**

**on Leo Cabernet Sauvignon / Syrah | Parras, Coahuila:**

Frente a este Señor Vino, podrás comprobar porque la esta línea siempre da que hablar, no hay duda que esta y el resto de sus etiquetas esta muy bien pensadas para los paladares que necesitan mayor musculatura y permanencia en boca. Sus 14 meses de roble mixto ceden la palabra a la fruta y a la especia para montarse en una musculatura tánica impecable y redonda. **Precio: \$490.**

**Linde Cabernet Sauvignon / Merlot | Parras, Coahuila:**

Linde está demostrando en cada añada que puede llegar a compararse con vinos de mayor gama. Es un vino joven reposado durante 20 meses en robles mixtos, colorido, con mucho aroma entre pimientos secos molidos, especias levemente ahumadas, y fruta negra potente. Al paladar es flexible, amigable aunque su generosidad y potencia lo hacen ideal para platillos más exigentes. Ideal platillos regionales con salsas de chiles, adobados y ahumados.

**Precio: \$400.**

**Casa Madero Gran Reserva Syrah | Parras, Coahuila:**

Un Syrah emblema nacional, enciclopédico y admirado vendimia tras vendimia. Esta variedad resulta perfecta para la región que en conjunto a una autoría inteligente y 24 meses de roble mixto, elevan la esencia del vino a notas poderosas, caramelo, moka, avellanas, tabaco dulce. Al paladar presenta tensión y elegancia, su permanencia es alta y post gusto memorable, muy sabroso. Ideal carnes grilladas u horneadas con gravy. **Precio: \$870.**



# Rituales de Café

Por: Lomma & Limma

@lommelimmacafe

**Filtrado manual en V60:** Hacemos un primer vertido de 60 gramos (millilitros) de agua y esperamos 30 segundos, después hacemos un segundo vertido de otros 60 gramos de agua y esperamos 30 segundos, posteriormente hacemos 3 vertidos más de 60 gramos de agua pero ahora esta vez esperamos 15 segundos entre cada uno. El tiempo total final debería de ser 2:30 minutos para evitar una sobre extracción del café y que nos quede amarga la taza.

**Lavanda latte:** Una de las favoritas sin duda, para quienes desean algo un poco más lechoso y dulce esta es su opción. Aquí shakeamos 4 oz de nuestro Cold Brew que es una mezcla de 60% un café con proceso "lavado" y un 40 % de un café con proceso "natural" (esto lo dejamos o fusionarse por 19 horas), también agregamos 2 oz de la leche y por último agregamos 1 oz del jarabe de lavanda natural. Sin duda te va quitar el antojo de algo dulce.

**Cold brew tonic:** Un rotundo éxito para el calor de Monterrey, con este las personas se refrescan, está tan bueno que es adictivo y muy sencillo, hielos, mitad de agua tónica y mitad de nuestro ya antes mencionado Cold Brew, lleva de aroma y decoración la piel de un limón amarillo.



71

# LITOGRAFICA

Chef  
Foodie

**Perfiles**

## Publireportaje

# Israel Valdes

Prime Market

# Antonio Marqu ez

Muelle de al lado

###  Qu  es Prime Market?

Somos una comercializadora especializada en productos del mar de Calidad PREMIUM y **atención personalizada**.  Aqu  encontrarás Pescado fresco siempre y productos VIVOS, traemos los mejores pescados de otras partes del mundo y productos nacionales de calidad de exportación!

### Chef,  Cu l ha sido tu experiencia con prime market?

La experiencia con Prime Market ha sido excelente, siempre nos est n enviando los productos nuevos que llegan del mar, estoy muy contento con su servicio, todo llega a tiempo y muy fresco, seguido nos salvan de los apuros, ofrecen calidad y los tiempos de entrega son muy buenos.

### Chef,  C mo ha impactado los productos a su trabajo gastronómico?

Como chef es un placer experimentar con productos innovadores, para poder ofrecer buenas propuestas a nuestros clientes, Prime Market, constantemente nos trae propuestas geniales en productos para poder brindar nuevas experiencias a nuestros comensales.

@primemarket.mx

 HAZ TUS PEDIDOS!  
81 3102 5238 y 81 2347 3316  
primemarket.mx  
www.primemarket.com.mx  
Plaza Conquistadores,  
Vasconcelos 1563, L6  
San Pedro Garza García.



# PRIME MARKET

PRODUCTOS DEL MAR



Totoaba con reducción de pescado



Pulpo



Langosta Thermidor con holandesa de chipotle

“En nombre del sector gastronómico de Monterrey, los felicito porque están revolucionando el mundo de los pescados y mariscos en la ciudad.”

**Chef Antonio Marqu ez**

Chef

# Chantal Hernández

Chef, Beersommelier & Jueza Internacional Cervecera.

**¿Cuál es tu ciudad de origen?**  
CDMX

**¿Qué es lo que más disfrutas de ser Chef, Beersommelier & Jueza Internacional Cervecera?**

La capacidad de hacer sinergia con ello, y la felicidad que me causa haber encontrado la forma de que mis 2 pasiones hagan juego.

**¿Dónde estudiaste o de quién aprendiste?**

Estudí en el Instituto de Arte Culinario Coronado, Chef en Alta Cocina y Administradora en alimentos y bebidas. En la Asociación de Sommeliers Mexicanos la especialidad en Cerveza e Hidromiel. Me certifique como Jueza en BJCP "Beer Judge Certification Program", así como en la UBT "UnionBirra".

**¿Como chef, con qué ingrediente te identificas? ¿Por qué?**

Uno sólo sería limitarme mucho, jeje. Pero sin duda sería un recado negro. Un recado es una mezcla elaborada a partir de Chile y tortilla quemados, pimientas, ajo, achiote, orégano, comino, etc. A lo que quiero llegar es a que no podemos ser siempre una sola cosa, creo que para formar lo que somos, podemos serlo todo.

**¿Qué platillos son los que más te gusta hacer?**

Me gustan todos los recados mexicanos, creo que son el alma para los platillos mexicanos más ricos. Mezclarlos con fondos, darles más vida a los platillos que más adelante podré maridar con maravillosas cervezas.

**¿Cómo inició tu interés por ser Beersommelier?**

En la carrera entré a trabajar en un lugar de cervezas del mundo, y en cuanto probé una cerveza Belga junto con un par de quesos, me sentí como en la película de Ratatouille. De ahí ya no quise cocinar sin que la cerveza estuviera involucrada.

**¿Qué estilo de cerveza prefieres? ¿Por qué?**

Mi cerveza favorita es la Red Flanders, creo que en muchas formas es como yo.

**¿Cuál es tu mayor éxito como Jueza Internacional Cervecera?**

Creo que ser una de las pocas mujeres en ese rubro en México, aunque actualmente me enorgullece saber que poco a poco van existiendo más.

@chefchantalalonso

@principia.monterrey

@cerveceriapincipia

Foodie

# Dave Hungry

**¿Cuál es tu ciudad de origen?**  
San Nicolás de los Garza, Nuevo León.

**¿Qué es lo que más disfrutas de ser foodie?**

Compartir la experiencia real con la banda, documentarlo y mostrarlo realmente como es con el toque del barrio que me caracteriza.

**¿A qué te dedicas cuando no eres foodie?**

Soy rockstar de la cumbia en Mamalones de Nuevo León y cofundador de una pequeña pero sabrosa cadena de hamburguesas.

**¿Cuál es tu comida o platillo favorito?**

La carne asada rosita... Para los que le saben: en término 1/2 jajajaja y obvio el huevito con jamón.

**¿Cuál es el restaurante que más frecuentas?**

Pues Hamburguesita Mi Amor.

**¿Cuáles son los 3 restaurantes de Nuevo León que debemos visitar?**

Es muy difícil hacer esta lista. Pero ahí les va:

#3 tacos el primo. Los doraditos, están en Diego Díaz casi esquina con Nogalar. De barbacha, chicharrón y machacado ufffrfff con salsas espectaculares. Llega temprano porque abren a las 5 am y a las 10 am ya ni el buenos días te dan.

#2 El gran pastor. Cada fecha especial trato de convencer a la raza de ir por mollejeta, quesito flameado y los frijoles con veneno, delicioso.

#1 El tío poncho. En el corazón de los Cavazos se encuentra este oasis de guisos donde puedes encontrar sin duda, los mejores guisos de abuelita de este continente. Tortillas recién hechas y unas gorditas pasadas de sabrosas. No dudes y caele.

#ForeverHungry

@davehungry

# LA TORRADA

LEÑA HORNO CAVA



COSTILLA DEL TÍO GUILLO

LÁZARO CÁRDENAS 2500 SPGG RSVP - 81 8262 · 7150 📞 81 8259 · 9853 • 🍴 OpenTable

WWW.LATORRADA.MX



**Siempre  
hay más  
por compartir**

