

R RESIDENTE

@sigmafoodservice

@comnor.sf

@restaurantesancarlos

Sigma
foodservice

residente.mx
#foodculturemty

Especial
Estrellas de
Nuevo León

ComNor
Trayectoria,
calidad y sabor.



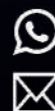
MONTERREY | DIC.- ENE 2023

**ZUNTE**
• mezcal •

Strong of Spirit



Distribuidor en Zona Norte México:
Distribuidora Pilsen.



81 20 019 858
contacto@pilsen.com.mx

**ZUNTE**
• GOLD Mezcal •

WILD TEPEZTATE & ESPADIN BLEND WITH

24 Carat Gold Flakes



zunte.com.mx



Zunte Premium Mezcal



@mezcalzunte

#REGALAKRISPY

Este día de *Reyes*
comparte alegría

DOCENA
Rosca
de
Reyes

Krispy Kreme
DOUGHNUTS



PIDE POR WHATSAPP

La
JUANANA

Street Food

Bldv. Acapulco #1550 Col. Santa Fe
(Plaza Bonita) Guadalupe
@lajuanamty

“En algún bello
recuerdo de tu vida,
existe un pedazo
de pan”



Buena Semilla

Prolongación Alfonso Reyes #419
Col. Contry San Juanito Tel 81 1357 4918
Buena Semilla @buenasemilla_tmy



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN

Bob Zamudio
@zamudiophoto

TALENTO EN PORTADA

@restaurantesancarlos
@sigmafoodservice
@comnor.sf

IMPRESIÓN
Grafotec

Contenido

11

#foodculturemty

Novedades, De moda, Desayunos, Pal'Postre, Snack y Producto local

41

En portada

Especial: Estrellas de Nuevo León

69

Bebidas

Cerveza, Café, Vino y Mixología

77

Perfiles

Barista

Directorio

FUNDADOR

José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES

Juan Carlos López

GERENTE COMERCIAL

Eduardo Pinto

CUENTAS ESPECIALES

Viridiana González

VENTAS Y MARKETING

Abisai López
Andrés Araiza
Diana Salazar
Moisés Azuaje
Mónica Aréchiga
Samanta Santos
Gerardo Puentes

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN

Alehz Alanís

FOTOGRAFÍA

Mikel Rendón
Israel Albornoz
Alan Flores

DISEÑO

Beatriz E. Soto

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN

Dan García

ADMINISTRACIÓN

Joana López

RECURSOS HUMANOS

Claudia Soto

DISTRIBUCIÓN

Carlos Gómez

Antonio Rodríguez

CONTACTO

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 7, No. 88, DIC - ENE 2023)
ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V.
EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA. RESIDENCIAL
VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN. C.P. 66196.
NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO
NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101.
NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO
Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS
AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE
SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2017.



**LOS
FRESNOS**
RESTAURANTE
DESDE 1971

AEROPUERTO · APODACA · CUMBRES · TRÉBOL PARK

/restaurantelosfresnos @restaurantelosfresnos RSVP : +52 81 2254 5450

www.restaurantelosfresnos.com

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



En carretera

Fashion Drive
Av. Diego Rivera 1030, Residencial San Agustín
Zona Sector 10200 San Pedro Garza García, N.L.
Tel: 81 4345 2215

Instagram: @FogoDeChaoMX
Facebook: FogoDeChaoMonterrey

FOGO DE CHÃO
BRAZILIAN STEAKHOUSE



LA CATARINA.
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERÍA

*Bienvenido 2023
23 años juntos*

11

Novedades
De moda
Desayunos
Pa' Postre
Snack
Producto local

#foodculturemtty

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

NEW

Novedades

Fortuita Café

Ana Enriqueta Chapa Guajardo

Fortuita café es un proyecto que nace del arte y la simplicidad de compartir café, Ana Chapa se encargó del desarrollo de este concepto que se ubica en la colonia Mirador en el centro de Monterrey.

Una casa restaurada de 1936 es lo que le da vida y esencia a esta idea, brindando un espacio lleno de calidez y muy acogedor donde te ofrecen pan dulce, pastel y café, regalándote una experiencia única, algo así como estar en casa.

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

PARRILLA URBANA

BEBER · ASAR · ROSTIZAR



BRISKET AHUMADO

CELEBRAMOS POR ANTOJO

RESERVA TU EVENTO
CON NOSOTROS

[PARRILLAURBANA.COM.MX](https://www.parrillaurbana.com.mx)

[SONORAGRILLGROUP](https://www.instagram.com/sonoragrillgroup)

[PARRILLAURBANAMX](https://www.instagram.com/parrillaurbanamx)

Uber Eats PICK'N GO



NEW

Novedades

La boverie wafflería café

Gretel tristan Valadez y Diana Sánchez Barocio.

Este proyecto inició en abril del 2022 con un concepto de wafflería café. Lo que les distingue es su menú a base de waffles dulces y sus recetas saladas. Ubicados en el centro de Monterrey en una casona antigua y con una decoración vintage que hace de tu estancia una experiencia muy agradable, donde el objetivo es desconectarse de la rutina y hacerte sentir único.

@laboverienty

LA CANTINTAN

COCINA MEXICANA — EST. 2021 — RESTAURANT BAR



**Plaza Ellion, Av. Gómez Morín
#918 (Piso 2), locales 46 & 47**
📞 RSVP | 813800 4002

Síguenos en redes
📱 @LaCantintan

El mejor ambiente
Música en vivo
Jueves a Sábado



De moda

Vernáculo

Hugo Guajardo, quien con su proyecto actual "EL JONUCO" auténtica cocina regional, buscan llevar a otro nivel la cocina tradicional de los municipios de Nuevo León; es así como nace VERNÁCULO, con la idea de presentar en la ciudad una propuesta actual basada en la usanza de ingredientes nativos del estado, recetas actuales y antiguas adaptadas al mundo moderno.

@vernaculonl



BURGER ★ NATION

Sports, Wings & Beer

  @burgernationmx

SERVICIO A DOMICILIO
 8303-1403 / 2141-4141



De moda

Lingote

El Lingote es el nombre que adoptó el restaurante del Museo del Acero, horno³, donde puedes degustar exquisitos platillos con una vista espectacular. Un concepto gastronómico que fusiona sabores norestenses de México y diferentes cocinas del mundo, creando un menú internacional increíble. Su fusión de cocina casual y vanguardista, utilizando ingredientes de la estación, acompañada de una selección de vinos y así logrando un excelente maridaje. El Lingote es un deleite visual y culinario, una experiencia completa que puedes conocer en Monterrey.

@ellingoterestaurante



Salmón a la Parrilla

Nuestro menú



EL LINGOTE
RESTAURANTE

ELlingoteRestaurante.com

OpenTable | (81) 8126.1111



Desayunos

Koffy

Sampler de compotas
Chilaquiles con salsa de chicharrón
Avo toast con carne seca

@koffy

DOLCE BISQUET



Conoce más de nosotros en:
www.dolcebisquet.com



Sucursales:

Paralelo Obispado
Belisario Domínguez
2725, Col Obispado
Tel. 81 1360 56 55

Vía Cordillera
Av. Alfonso reyes No 11,
Vía Cordillera
Tel. 81 1103 56 75

Plaza Lúa
Río Missouri 600,
Santa Engracia
Tel. 81 8378 12 43



YUM

Pal postre
Mielosa

- Conchas chocolate y vainilla
- Roles
- Pepitos
- Cuadros de manzana
- Orejas
- Croissant almendras
- Croissant natural
- Croissant choco avellanas
- Bisquet
- Muffin de chocolate y vainilla
- Galleta de chocolate y doble chocolate
- Rebanadas tartaleta

@mielosa_panaderia



Apple
Fritter

Muffin de
Mora azul

Tim Hortons
Sabe a invierno

Rol de
Canela

Sujeto a disponibilidad.

Hasta agotar existencias.



YUM

Snack

Elotes La Purísima

- Vaso grande
- Vaso chico
- Conchitas
- Tostitos verdes
- Elote entero
- Trole de mango
- Trole de chamoy

@eloteslapurísima

LOS LEGENDARIOS[®]

CARNES AL CARBÓN



Ordena desde
 DiDiFood
 Rappi
 UBER EATS

LOCACIONES

¡Síguenos en nuestras redes!
 los_legendariosrestauran
 @los_legendariosmt
 loslegendarios.mx

Rangel Frías
 81 8373 2232
 81 3085.9636
 LosLegendariosmt

Rómulo Garza
 81 2211 7404
 81 2211.7404
 LosLegendariosRomuloGarza

Universidad
 81 2473 6735
 81 1695.8554
 LosLegendariosUniversidad

Paseo de los Leones
 81 8381 3775
 81 3574.7482
 LosLegendariosPaseo deLosLeones

Fleteros
 81 2318 0444
 81 1680.7304
 LosLegendariosfleteros



Producto local

Vieja verde

Desde diversos estados del sur de México, se trabaja con caficultores a través del comercio justo, trayendo el grano a Monterrey para ser tostado por tostadores de café locales, garantizando ofrecer un producto de calidad y recién tostado.

Blanca Tijerina, una firme creyente de que una taza de un buen café puede mejorar tu día (por más duro que éste sea). En medio del estrés del godinatio, aunado a la pandemia, se inspiró en el aroma que emanaba de su cafetera y decidió emprender y ¿por qué no? compartir ese placer con el mundo; así fue como nació Vieja Verde.

Actualmente, cuenta con 4 variedades de productos y busca expandirse en el mercado nacional. Poco a poco va entrando a los paladares mexicanos para seguir creando sorbo a sorbo experiencias chingonas.

@viejaverdemx

 **Super SALADS**

It's a
g   **d**
day

SIEMPRE **HEALTHY**

Pide, ordena y recoge
 por nuestra app






  @SUPERSALADSMX WWW.SUPERSALADS.COM



nuevefuegos

Cortes finos y Cocina internacional

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

 /9fuegos  @9fuegos  8123509131

29

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

The Dream Meal

Tartar tuna avocado

Moshi Moshi

Es la primera comida del año, entonces hay que empezar con algo delicioso y un delicioso tartar de atún fresco y picante, sobre aguacate asado con un toque de salsa yuzu y ralladura de limón para enaltecer su sabor. La experiencia al probar esta entrada será especial, te va a fascinar.



ES NATURAL QUE SEPA A CASA

**MASA
FRESCA**

**LIBRE DE
CONSERVADORES**

**100% CARNE
DE PUERCO**



Le aplaudimos
al sabor



Antipasto all'italiana


Salvia cocina peninsular


Para continuar una selecta Antipasto all'italiana de Salvia. Deleita a tu paladar con una selección de quesos y carnes frías, acompañadas de miel y mermeladas de la casa. La fusión de sabores es increíble e ideal para picar y amenizar la charla con tus acompañantes.




realmente
ITALIANO

¡Feliz 2023!

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

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

 [napolipizza.com.mx](https://www.napolipizza.com.mx)

Lasaña

Zapote negro

Posteriormente, como plato fuerte una deliciosa lasaña de pasta fresca a la boloñesa, acompañada de salsa pomodoro, salsa bechamel y para intensificar el sabor; queso parmesano y mozzarella. Un platillo único, de Zapote negro que te va a encantar.



EL FARA

RESTAURANTE BAR

(81) 2721 3051

[/elfarafaramonterrey](#)

[@elfaramty](#)

Av. Eugenio Garza Sada No. 400 Sur, Col. Altavista,
64840, Monterrey N.L.

Pan de elote

Principia Monterrey

Para cerrar este menú de ensueño, un delicioso pan de elote amarillo; acompañado de cremosa nieve de gloria, dulce de leche y nuez, resaltando los sabores de Nuevo León. Esta creación de Principia y Nómada XXI se volverá de tus favoritas sin duda.



¡Disfruta la gastronomía regional norestense!

 [merenderotino1957](https://www.instagram.com/merenderotino1957)

 www.merenderotino.mx

 SANTIAGO  CUMBRES  CONTRY  COLA DE CABALLO PISTA SRT

ComNor

TOP QUALITY BEEF

Sigma
foodservice

Nuestros productos ofrecen un **valor extraordinario** que representa **lo mejor de la industria cárnica**, elaborado con altas exigencias de **calidad y servicio**.



www.sigmafoodservice.com



@Sigmafoodservice
@comnor.sf



/Sigma Foodservice
/ComNor



Reportaje

Trayectoria, calidad y sabor.

Cuando hablamos de Sigma, hablamos de calidad esto se ve reflejado con su presencia a nivel nacional que operan con éxito. Desde 1997, Sigma ofrece servicios a diferentes segmentos del mercado foodservice en México, con la intención de ser el socio comercial más confiable para sus clientes en cuanto a alimentos nos referimos.

Cuentan con la mejor red de distribución dentro del país, con una cobertura a nivel nacional para adquirir los productos que necesites, en la sucursal que tengas más cercana.

Sigma foodservice marca la diferencia porque se anticipa a tus necesidades con distintas soluciones para brindarte, gracias a su experiencia y va dirigido a restaurantes, hoteles, comedores, dark kitchen, panaderías, distribuidores y más, además de capacitarte con asesorías y lo indispensable para operar con mejor funcionalidad en tu negocio como recomendaciones de menú, tendencias e innovaciones para tus proyectos, desarrollo de marketing, asesoría culinaria para tu personal de cocina, montaje de platillos, técnicas culinarias. También pone a tu disposición productos de excelente calidad y suministros no alimenticios.

Sigma también conoce los gustos de los diferentes paladares, es por eso que cuenta con ComNor, que es una marca para todos los apasionados por el sabor, la jugosidad y el marmoleo. Si buscas productos añejados en húmedo, con garantía en suavidad y un excelente corte, ¡Esta es tu marca!

Aquí encontrarás cortes basados en la clasificación USDA y cuentan con diferentes gamas para que selecciones la que más se adecúa a tus necesidades.

Podrás elegir entre:

ComNor Platinum, dónde te brindan lo mejor de la marca y de una manera muy exclusiva.

ComNor Prime, para los conocedores de la carne, donde están los clasificados Prime por la USDA que son una gran opción con el mejor sabor.

ComNor Choice, donde abarcan una gran variedad y selección de cortes para que puedas ofrecer en tu restaurante, con una gama de productos de alta demanda en el mercado.

Y **ComNor Sonora**, que es una marca nacional donde te brindan productos con estándares de exportación del más alto nivel, ideal para los que buscan una excelente calidad a un precio justo.

ComNor conoce bien las necesidades de sus consumidores y es por eso que siempre está disponible para ti. Si tienes la idea de emprender en el medio culinario o ya cuentas con un restaurante, con Sigma tienes las mejores opciones.

Más información en sobre servicios y marcas en:
www.sigmafoodservice.com

@sigmafoodservice

@comnor.sf

@restaurantesancarlos

Sigma
foodservice

EXPERTOS PARA
EXPERTOS DE

Pasión por
el Labo



@restaurantescarlos

“Es importante recalcar y engrandecer el hecho de que en Nuevo León ha crecido la variedad y la demanda gastronómica, eso nos beneficia porque se da una competencia sana que nos impulsa a mejorar, innovar y crecer.”

Entrevista

Chef Francisco Macías Verástegui

El chef maestro parrillero Francisco Macías, ha dedicado 42 años de su vida al servicio en el Restaurante San Carlos, uno de los lugares preferidos por los regios por su especialidad que es la cocina norestense. Aquí el chef deleita a sus comensales en cada platillo y al mismo tiempo enaltece nuestras tradiciones con sus dotes gastronómicos.

Redacción: Alekz Alanís
Fotografía: Bob Zamudio

¿Cuál es tu ciudad de origen?

Nací en el estado de Zacatecas, en la ciudad de El Salvador.

¿Cuántos años llevas de trayectoria en la gastronomía?

42 Años. Orgullosamente he dedicado casi toda mi vida a la gastronomía y al servicio.

¿De dónde surgió tu interés por la gastronomía y convertirte en chef?

Mi interés por la gastronomía comenzó a mis 13 años cuando trabajé en un restaurante, desde entonces decidí aplicarme para ofrecerle a los comensales lo que sé y que tengan el mejor platillo del estado ya sea cabrito al pastor, fritada, cortes de carnes o la comida regional.

¿Cuál es el platillo que más disfrutas al comer?

Costillares, agujas de rib eye, tomahawk o un porterhouse, disfruto todo lo anterior pero el cabrito es mi platillo favorito.

¿Cuál es tu opinión acerca de la oferta gastronómica en NL?

En la actualidad tenemos mucha variedad de platillos que han llegado al estado de Nuevo León, pero aquí siempre va a perdurar la comida norestense, pues es toda una tradición. Es importante recalcar y engrandecer el hecho de que en Nuevo León ha crecido la variedad y la demanda gastronómica, eso nos beneficia porque se da una competencia sana entre todos los establecimientos y nos impulsa a mejorar, innovar y crecer.



@latorradamty

Estrellas de Nuevo León

La Torrada

Lo mejor, de lo mejor

Sin duda, uno de los mejores restaurantes en Monterrey! Con su excelente ubicación, atención y menú, a logrado en 10 años, situarse en la preferencia de todos los regios y los visitantes a la ciudad.

La experiencia y control del fuego y la leña, que tiene **Joel Arizpe**, Chef Ejecutivo en La Torrada, además de la excelencia en el servicio y los detalles, lo hace un restaurante que sin duda hay que visitar. Totalmente renovado y mejorado, en La Torrada, ahora puedes

contar con 16 salones privados y terrazas, para la comodidad de tus eventos, reuniones de negocios o ejecutivos.

Festejando ya su décimo aniversario, La Torrada ofrece una experiencia única a cada uno de sus visitantes y sigue generando experiencias que marcan la diferencia con el exquisito sabor y variedad en sus platillos; es por eso que abrimos nuestra edición de **Estrellas de Nuevo León**, presentándotelo.



Estrellas de Nuevo León

Nueve Fuegos

Prestigio y sofisticación que destaca

Dentro de este recorrido con las **Estrellas de Nuevo León**, encontramos a 9 fuegos. Un restaurante dirigido por **Lorena Rodríguez** donde puedes encontrar un delicioso menú donde destaca el fuego y la parrilla como su especialidad; te envuelve con su ambiente relajado y sofisticado que sobrepasa la expectativa de sus visitantes.

alta especialidad y que se distinguen por sus sabores inigualables, parrilladas de calidad angus y su menú especial: “las joyas de nueve fuegos”, y su mixología que es impresionante.

Además de su cocina, algo que también destaca de este lugar es la vista impresionante desde su interior o terraza. ¡Una belleza!

Entre su menú encontrarás platillos de

@9fuegos

MTY
PTE

STA

SPG



4REAL



@dolcebisquet.mx

Estrellas de Nuevo León

Dolce bisquet

Un manjar para el desayuno

Dolce Bisquet es una franquicia que nace en Saltillo y llegó a Monterrey en abril de 2022 a ofrecernos desayunos, brunch y merienda con sabores excepcionales. El aroma a pan recién hecho atrae tu atención al lugar y el menú te sorprenderá, ofrecen waffles, chilaquiles, huevos al gusto, café, té, licuados, jugos frescos y bisquet. Ideal para una charla matutina o un momento de relajación.

Erika Ruíz es socia operativa en Dolce Bisquet en las sucursales de Monterrey

y área metropolitana algo de lo que más disfruta es poder generar empleos y ser apoyo en el crecimiento personal de quienes trabajan con ella.

El platillo más solicitado es el Bisquet de Chilorio, que está hecho con una base de aguacate, omelette y queso manchego. Sus bisquets destacan por ser de receta original y recién horneados.



@restaurante.losfresnos

Estrellas de Nuevo León

Los Fresnos

Experiencia y sabor garantizados

Reconocido por el sabor tradicional en sus platillos y sus cortes a la parrilla, con un concepto de cocina regional, elaborado por **Jesús Guajardo Elizondo y Esther Garza de Guajardo**. Con más de 50 años en el gusto del público neoleonés, Los Fresnos Restaurante, es un ícono gastronómico lleno de tradición, su servicio y ambiente hacen que sus clientes vuelvan a visitarlos.

Aquí encontrarás desayunos, ensaladas, platillos con todo el sazón de la región, cabrito, cortes, mariscos y parrilladas, cuentan con 4 sucursales en las cuales puedes deleitarte con los tuyos, por su trayectoria y distinción también son **Estrellas de Nuevo León**.



@palmalitas

@noepalmx

@sportaddictsradio

Estrellas de Nuevo León

Palmalitas

Antojo munchoso y delicioso

Un proyecto que nace en plena pandemia y permanece al día de hoy, con una propuesta munchosa para satisfacer todos tus antojos, ya sea con uno de sus deliciosos hotdogs, sus icónicos boneless o una exquisita hamburguesa.

Este negocio se inició en manos de **Noé Palma y Rolando Gámez** y se encuentra ubicado en el Centro de Monterrey para que puedas visitarlos.

SPG

STA

4REAL

YUM

Estrellas de Nuevo León

The Oven Pizzatto

Pizza napolitana en la ciudad de las montañas

The Oven Pizzatto trae para nosotros el concepto de cocina italiana y pizza napolitana contemporánea. **Jorge Corral**, en el 2013 se inspiró en Italia para comenzar su proyecto en nuestra ciudad. Y desde el 2019 comenzó ofreciendo un concepto diferente, con una masa 100% napolitana y los mejores ingredientes que hay en el mercado. Es así como en su menú podemos apreciar la tradicional pizza de pepperoni, la canivari, la

gennaro o una de las favoritas que es la de prosciutto & pesto, además entradas, strombolis y postres con todo el sabor inspirado en su experiencia gastronómica vivida en Italia.

Actualmente The Oven Pizzatto cuenta con dos sucursales y en ellas nos brinda un poco de Italia por medio de pizzas hechas al horno.



Estrellas de Nuevo León

Los Legendarios

Tradición y sabores del norte

Desde 1997, Los Legendarios tienen un lugar importante en Nuevo León. Su comida norestense y el ambiente familiar les ha otorgado permanencia en el gusto de su público.

Con cinco locaciones en la ciudad donde nos ofrecen platillos como las mollejas

asadas, el delicioso chicharrón de rib eye, la tradicional carne seca estilo atopellado y los famosos chinchulines, siendo estos algunos de los platillos más solicitados por sus comensales, Los Legendarios, gracias a su excelente equipo y su sabor son una **Estrella de Nuevo León.**



Estrellas de Nuevo León

Tacos Pancho

Tacos que van de generación en generación

Tacos Pancho, un negocio iniciado por allá de 1994. Sus fundadores **Lucy Norma Gutierrez Gonzalez y Francisco Sosa Marroquín (Q.D.E.P)** fue un hombre con alto gusto por la cocina que decidió aventurarse e iniciar su emprendimiento de tacos a vapor.

Posteriormente, estos tradicionales tacos se fueron innovando tanto en su elaboración como en sus complementos, todo para satisfacer a sus clientes, sumándole sabor con sus complementos como guacamole,

salsa habanera, cebolla morada curtida, cueritos con zanahoria y más.

Tacos Pancho se ubica en la colonia Florida y sus clientes les frecuentan por su sabor y variedad de guisos; entre los que encontrarás: deshebrada, chicharrón, frijoles, picadillo, papa, machacado, barbacoa, papa con chorizo y los puedes solicitar en harina o maíz, también te ofrecen deliciosas tortas de barbacoa y por todas las razones mencionadas anteriormente, son reconocidos como **Estrellas de Nuevo León.**



@pizastudio.mx

Estrellas de Nuevo León

Pizza Studio

Una gastronomía italiana con el sello de la casa

David Jimenez y su chef especialista, son los maestros detrás de este proyecto que tiene la idea de brindar al público la fusión de conceptos tradicionales y modernos de la gastronomía italiana.

Pizza Studio, nace en el año 2020 en manos de David, quien es amante de la cocina y generó las ideas base, mismas que complementó con el chef Granata; para transformar sus ideas en platillos.

El concepto va más allá de ser únicamente un restaurante, su propósito es proyectar la gastronomía italiana con el sello de la casa, dándole autenticidad e innovación.

Ubicados en obispado, donde además de brindar deliciosos platillos, la esencia del lugar y los aromas, te envuelven y te regalan una experiencia encantadora.

STA

4REAL

YUM



@cesars.tacoos

Estrellas de Nuevo León

Cesar's tacos

Un lugar donde los comensales se sienten como en casa

La historia de esta taquería ubicada en el municipio de Santa Catarina inicia en el año de 1980, cuando se establece como un negocio informal en las inmediaciones del Blvd. Díaz Ordaz, posteriormente surge la apertura de un local dirigido por **Cristina Mendoza Ramírez**, donde se ofrece gran variedad de guisos con tortillas recién hechas.

Son 18 guisos entre los que puedes encontrar: barbacoa, carne asada, discada, asado

de puerco, picadillo, queso con rajitas y los preferidos de sus comensales son chicharrón, machacado y chiles rellenos.

La calidad, comodidad y el buen servicio que distingue a Cesar 's Tacos, hace que sus clientes se sientan como en casa y por eso se le reconoce en este número de **Estrellas de Nuevo León.**

 MTY
SUR

4REAL

Estrellas de Nuevo León

El Fara

Cocina regional que tienes que probar

Este lugar lleno de sabor y mucha tradición, también merece ser una **Estrella de Nuevo León**. El Fara es un restaurante que ofrece alta cocina regional, con platillos típicos y del gusto del público neoleonés.

Destaca por su sabor tradicional del norte, en su menú podrás encontrar el delicioso molcajete con guacamole, los frijoles a la charra, el asado de puerco, cortadillo de res,

queso fundido, tacos, tuétanos asados, parrilladas, cabrito, cortes finos, el pollo estilo Rio Ramos que es su platillo más icónico, siendo el único restaurante que lo maneja en Nuevo León

Se ubica al sur de Monterrey y te ofrece un ambiente totalmente familiar con música en vivo y transmisión de partidos para que disfrutes una experiencia completa.

@elfaramty



Ragoel comida mexicana

Cocina que realza los sabores mexicanos

Iniciando en 1971 con la elaboración de tortillas y posteriormente en 1995 ofreciendo a su público el gran sabor de la comida mexicana. **Tacos y antojitos Ragoel (Ramiro González Martínez)** ofrece un menú con comida emblemática del Estado de Nuevo León con 70 opciones de plato fuerte y guarniciones para que puedas elegir. Por el medio día encuentras: caldo de res, asado de puerco, cortadillo, mole, chiles rellenos y antojitos mexicanos, por las noches tacos de trompo, tacos de bistec, hamburguesas y más. Además de barbacoa los días viernes, sábado y domingo.

Ubicados en la famosa Av. Almazán en San Nicolás de los Garza, más de 50 años de servicio respaldan a tacos y antojitos ragoel, visítalos y degusta los platillos que ofrecen para ti.

@ragoel1



Comida Mexicana

Almuerzos, Comidas, Cenas, Tortillería Y Barbacoa

Av. Almazán #440, 450, 460, Valle de Anáhuac, 66450, San Nicolás de los Garza, N.L.

LA FONDA 103

CAFÉ Y RESTAURANTE

69

Cerveza
Café
Vino
Mixología

Bebidas

Antiguo Camino a Villa de Santiago 103, Col. El Uro.
Carretera Nacional., Monterrey, N.L.
www.laFonda103.com



Cerveza

Te presento a las estrellas.

Por: Memo Martínez

Foodie / Food Style & Wine Specialist, Asesor de centros de consumo de Vinoteca Mexico.

@hudson15edg



Cucapá

Los cucapá son los descendientes de un pueblo indígena que desarrolló una forma de vivir que les permitió dominar, durante por lo menos 1500 años, la región del extremo noreste de lo que hoy en día es Baja California una cerveza Roja Artesanal y fácil de tomar. Su sabor a malta, pan tostado y caramelo se puede maridar con pollo frito, hamburguesas, alitas y costillas.

Tempus Dorada

Es una cerveza de carácter muy refrescante que desprende notas florales y cítricas. Con aromas a pan y miel que la hacen una excelente acompañante como aperitivo o para refrescarse en un día caluroso. Medio. Con cierto parecido a un vino blanco y por su efervescencia a un Champagne.

Ocho Reales Ale

De amargor medio con aroma suave y delicado y un sabor ligero. Lúpulos: Mezcla de variedades europeas dando un grado de amargor medio bajo con aroma muy fino e intenso, y un sabor sutil.

Regio Lager

Es una pilsner original elaborada artesanalmente en Monterrey, México desde 1998 en estricta adherencia a las Leyes de Pureza Alemanas de 1516 (The Bavarian Reinheitsgebot), usando sólo cuatro ingredientes: Agua, Lúpulos Saaz, Malta y levadura Lager. No contiene adjuntos ni conservadores.

Jabalí Bock

Es una cerveza Lager con fuerte aroma a maltas tostadas y cuerpo robusto. El amargor del lúpulo equilibra los sabores tostados de la malta permitiendo un ligero dulzor que permanece. Su estilo de Cerveza es Bock: Surge en el siglo XIV, en Einbeck, Alemania.



RICA Y ALEGRE

Ven a conocer nuestra **NUEVA** Whayaburger y su Cajita Alegre.

EL
GUAYABO
ANTOJOS DEL MAR

• Villa Española (GPE) 8183647645 | • Plaza Localital (SPGG) 8125107257

Instagram, TikTok, Facebook icons and @elguayabomty

Café

Esta es la última llamada, última canción, vamos a cerrar la barra.

Por: Beto Martínez y Jean Christopher

@zig_zag_mx



Peggy Pin Up: La perfecta sinfonía entre la dulzura sutil del vermut e infusiones de especias con los toscos amargos del campari. Rudeza con elegancia en su máxima expresión.

Drambuie Espresso Tonic: Ligero, fresco y un delicioso balance entre notas ácidas del café, sobre un burbujeante amargor del agua tónica, unificados en una dulce base de licor de whisky.

The Espresso Martini: Una poción mágica para despertarte y ponerte en sintonía. El cóctel ha estado impulsando salidas y extendiendo noches desde que hizo su debut en la década de 1980. una base de espresso, licor de café, vodka y azúcar, el mejor aliado para cerrar con broche de oro.

¡YA ABRIMOS!

Fashion Drive

Área terraza, frente a Holy Cow



SHICKEN

POLLO URBANO

© SHICKENMX

Vino

Vinos Grandes como Nuevo León

Por: Julio Grinberg

@julioGrinberg

Malleolus Magnum '19 | España | Ribera del Duero

Hermosa propuesta de Bodegas Emilio Moro, apodados como los futuros vegas Sicilia de Ribera del Duero, siguen demostrando que a través de sus tempranillos la potencia, la elegancia y la estructura son puntos claves destacar en esta etiqueta, con un afinamiento de 14 meses de roble francés nuevo. Ideal para cerrar negocios. Ideal probarlo con la cocina de La Torrada.

Precio: \$2622.

Lagar de Cervera '20 | España | Galicia

Semejante potencial habían detectado la compañía RASA (Rioja Alta Sociedad Anónima) para apostar toda su confianza y trayectoria en Rias Baixas. Y el resultado está a la vista, un vino de marineros y marisqueros, se trata de la uva anfitriona Albariño, cuyas características marcadas resultan un gran diferencial entre sus pares. Mineral, floral y cítrico, con un toque glicérico que lo define como auténtico. Ideal probarlo con la cocina de Moshi Moshi.

Precio: \$899.

Louis Latour Ardeche Magnum '19 | Francia | Ardeche

Una de las bodegas supremas en cuanto elaboración del Chardonnay, todas sus etiquetas significan reflejo exacto de procedencia, son respetados a nivel mundial y todo aquel interesado en identificar el ADN de la uva seguramente recurre a Latour como referencia mundial. Ardeche es un nuevo proyecto con visión modernista lista para conquistar al consumidor nuevo y experimentado. Ideal probarlo con la cocina peninsular de Salvia.

Precio: \$809.

Viña Ardanza Reserva Magnum '15 | España | La Rioja

Viña Ardanza es símbolo de historia y tradición, estamos frente a una bodega centenaria y pionera de La Rioja, perteneciente a Don Alfredo Ardanza fundador además de la compañía Rioja Alta S.A. Destapar un Ardanza es retroceder en el tiempo y descubrir el porqué el tempranillo es tan especial como único. Ideal probarlo con la cocina de Principia.

Precio: \$1899.

Muga Reserva Magnum '17 | España | La Rioja

Mi añada favorita, es uno de los tintos más valorados por los amantes de las riojas tradicionales. Tempranillo elegante, succulento y de paladar sedoso, es un gran tinto de Rioja, que evoluciona en la botella con señorío. Fundada en Rioja en 1936, Muga tiene una amplia gama que representa muy bien los diferentes estilos posibles en el viñedo de la región. Ideal probarlo con la cocina de Fogo de Chao.

Precio: \$1741.



Mixología

Rise

Por: El Mixólogo

@elmixologo

MMXXIII

Chandon Délice Brut
LaCroix Agua Gasificada Limón
Naranja Cristalizada
Jengibre Confitado
Bitters de Angostura

Macallan-Jillo

The Macallan Harmony Collection Intense
Arabica Whisky\
Licor 43
H-E-B Central Market Blood Orange Italian
Soda
Pera Deshidratada
Jarabe DaVinci Té Chai x CAFFENIO
ESPECIALIDAD

Garden 33

Mezcal 33 Reposado
San Pellegrino Naturali Aranciata
Fresa Cristalizada FABBRI
Mango Deshidratado
Miel de Agave con Carbón Activado

Cheers



77

LITOGRAFICA

Barista

Perfiles

Barista

Sagid García M.

¿Cómo surgió tu interés por el arte del barismo?

El interés surge de casualidad. Dado a que un gran amigo necesitaba apoyo para el puesto, se presentó la oportunidad de dar el brinco de la cocina a la barra y senté las bases para comenzar a crear recetas propias.

¿Cuál es tu ingrediente insignia? ¿Por qué?

El cardamomo, por su versatilidad tanto al gusto como al olfato, para la creación de jarabes y algunas infusiones así como para la repostería.

¿Para ti, cómo tiene que ser un buen café?

Prefiero el café con grano de tueste medio balanceando la acidez y el dulzor. A gusto personal, tomarlo en las rocas.

¿En qué te inspiras para crear una bebida?

Dado a mi gusto por las bebidas frías, la inspiración yace en los sabores, en un balance entre cada integrante de la misma para que puedan disfrutarse de manera unificada.

¿Cuánto tiempo llevas haciendo esto?

Detrás de la barra estoy por cumplir dos años, me he desarrollado en Nuevo León y Baja California.

¿Qué bebida recomiendas para iniciar el año?

Mi recomendación para iniciar el año y el invierno es un chocolate blanco con lavanda, en caliente para la ocasión.

@Sag.hiko

(2023)



evoluzione



PUNTO CENTRAL

400, Av. de la Industria 300, 66270 San Pedro Garza García, N.L.



VERNÁCULO

Circuito Frida Kahlo No. 303, Distrito Armida 2do. piso
Lunes a Sábado de 1 p.m. a 1 a.m y Domingo de 1 p.m. a 6 p.m.
RSVP 81 4067 5766

 @vernacuonl  /Vernaculo

LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



COSTILLA DEL TIO GUILLO

LÁZARO CÁRDENAS 2500

SPGG

RSVP - 81 8262 · 7150

81 8259 · 9853

OpenTable



WWW.LATORRADA.MX

