



@colmillomx

#colmillomx

residente.mx
#foodculturemty

Especial
Ensaladas y comida
saludable

Colmillo: Un
proyecto
auténtico



MONTERREY | ENE 2020



¡SÍGUENOS! @ f



Comienza este
año compartiendo
lo que más te gusta.

PÍDELO POR *Rappi*



heb.com.mx

 /HEB_marketprime

LO MÁS RICO SE ADAPTA A TU ESTILO

Las recetas que actualmente sugieren una alimentación sana, por ejemplo, incluyen Superfoods, de los cuales tenemos una creciente variedad: moringa, quinoa, hemp, maca, cúrcuma y muchos más, que puedes encontrar como materia prima o en galletas o barras deportivas, bebidas o snacks.

Con una variedad igual de amplia adoptamos la tendencia de grasas saludables, entre las que puedes contar con una crema de cacahuate procesada por ti al momento, suplementos de aceites Omegas, o aceite de coco en presentaciones porcionadas a tu gusto o previamente enfrascadas.

Veganos, fans del régimen keto, seguidores de lo low-carb o sugar-free, omnívoros o cualquier persona que quiera incorporar alimentos de propiedades altamente benéficas descubre en nuestros anaqueles innumerables alternativas para enriquecer la variedad de su dieta.



MARKETPRIME

VALLE ORIENTE - CHIPINQUE - HUMBERTO LOBO



ENCUÉNTRANOS EN:

SENDERO

Sendero Norte 1301,
Plaza V23
Escobedo, N.L.

TITOSALITASSENDERO
 8111935497

TEC

Filósofos 101
Col. Tecnológico
Mty, N.L.

TITOSALITASADICTIVAS
 19693926

VALLE

Vasconcelos 158 Ote. L-A1,
Jardines del Campestre
San Pedro Garza García, N.L.

TITOSALITASADICTIVASVALLE
 25265506

LAS TORRES

Ave. Lazaro Cárdenas 2810
3er Piso, Col. La República
Mty, N.L.

TITOSALITASLATORRES
 25266925

CUMBRES

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

TITOSALITASADICTIVASPTE
 24727929

SALTILLO

Luis Donald Colosio 1834
Local 9,
Saltillo, Coah.

TITOSALITASADICTIVAS.SALTILLO
 6882233

¡PRÓXIMAMENTE TRES SUCURSALES MÁS!

ESTAMOS EN:
 Uber Eats DiDi Food Rappi Sin Delantal Mx

A Nuestros Clientes,
Proveedores y Amigos.



Les Desea Unas Felices Fiestas
y Un Próspero Año Nuevo 2020.



Portada

DIRECCIÓN CREATIVA
marcomaschuy
@marcomaschuy

PRODUCCIÓN
Chuy Villarreal
Yuliana Sánchez

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa

MAKEUP ARTIST
Contour Salón de Belleza

TALENTO @COLMILLOMX
Alejandra Sarmiento
Fran Martínez
Gerardo Soto

Contenido

11

#foodculturemty

Novedades, De moda, De dieta, After-hours, Munch, Valor por tu dinero, Snack, Producto local, Ingredientes, Zona, The dream meal.

46

En portada

Especial: Ensaladas y comida saludable

71

Bebidas

Café, vino, cerveza, té, mixología

81

Perfiles

Chef, Mixólogo, Foodie

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López

CONCEPTO CREATIVO
Gerardo Ortiz

DIRECTOR EDITORIAL
Israel Alborno

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE
Mikel Rendón

REDACCIÓN Y CORRECCIÓN
Atziri Espinosa

DISEÑO
Silvia Ceniceros

WEB MASTER
Manuel Martínez

REDES SOCIALES
Yoyce Gutiérrez

VIDEO
Zamantha Juárez

GERENTE COMERCIAL
Carlos Rodríguez Walle

CHIEF OF THE STAFF
Paulina Aguirre

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

COORDINADOR DE DISTRIBUCIÓN
Luis Silva

DISTRIBUCIÓN
Antonio Rodríguez
Carlos A. Gómez

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 5, No. 54, ENERO 2020)
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.



CHEF SILVANO

OSTERIA ITALIANA

Av. Vasconcelos 1403-2, Plaza Santa Bárbara, S.P.G.G.
Reservaciones al: 8040-2039 ó 8338-1371



Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Saltillo



Icónico



After hours



San Nicolás



Favorito



Vale lo que cuesta



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



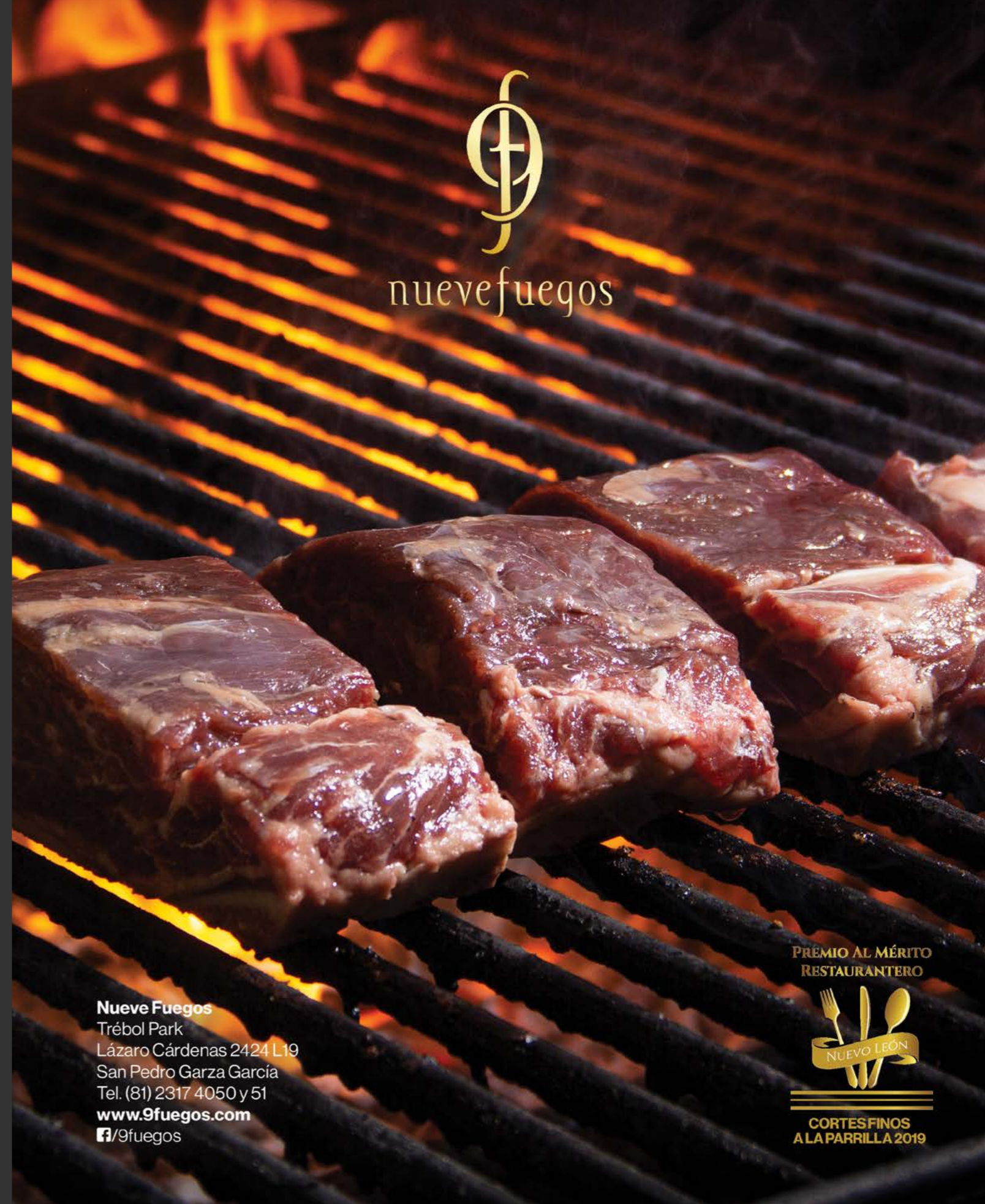
Ideal en dieta



Zona culinaria



nuevefuegos



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

PREMIO AL MÉRITO
RESTAURANTERO



CORTES FINOS
A LA PARRILLA 2019

NORESTE GRILL®

Carnes & Salsas



11

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

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

#foodculturemtty

NEW

Novedades

Mata de Chile

Humberto Villarreal

Ambientado con elementos artísticos que remiten al desierto, los cuales resaltan al postrarse en paredes oscuras, este restaurante retoma la herencia culinaria norestense presentando platillos como aguja de rib eye, atropellado de carne seca, además de distintos asados y ahumados, para compartir con familia y amigos.

@matadechile



virtual kitchens

WWW.VIRTUALKITCHENS.MX

Virtual Kitchens es la empresa líder en México que ayuda a los restaurantes a expandir sus negocios y aprovechar la demanda creciente de pedidos a domicilio a través de plataformas móviles como Rappi, UberEATS, DidiFood y SinDelantal. La empresa se especializa en cocinas inteligentes optimizadas para entrega a domicilio, ubicadas en puntos estratégicos en Monterrey, Guadalajara y Ciudad de México para maximizar el alcance de los restaurantes y reducir los tiempos y costos de expansión y operación con el uso de tecnología de punta.

Alvaro Govea, director para la empresa en Monterrey, comentó: “conocemos los múltiples retos a los cuales los restaurantes se enfrentan hoy en día para satisfacer la demanda de la clientela tradicional así como las entregas a domicilio”. Agregó: “Virtual Kitchens ofrece un espacio optimizado para recibir y entregar pedidos que llegan por apps, mejorando así las operaciones y simplificando la expansión de las marcas significativamente”.

La empresa ofrece tres principales beneficios:

- **Expansión sin fricción y a bajo costo**, permitiendo abrir un nuevo punto de venta en pocas semanas y con una inversión mucho menor a la de abrir un restaurante tradicional. Virtual Kitchens ofrece espacios habilitados con los más altos estándares de calidad y además se encarga de tramitar todos los permisos para operar.

- **Operación sin fricción**, ya que Virtual Kitchens provee todos los servicios necesarios y un espacio optimizado para preparar la comida lo más rápido posible. Virtual Kitchens simplifica la entrega de comida a los repartidores de las diversas plataformas de manera eficiente y sin interrumpir la operación de la cocina.

- **Digitalización sin fricción**, mediante un sistema tecnológico que facilita la operación con todas las plataformas que operan en el país, de manera conveniente y sin complicaciones para el personal de la cocina.

Además de la ciudad de Monterrey, Virtual Kitchens también opera en Ciudad de México y Guadalajara, y tiene planes de expansión a gran parte del territorio mexicano en el transcurso del 2020.

Todo esto hace de Virtual Kitchens tu mejor aliado en la expansión de tu negocio en esta era digital.

**EMPIEZA A CRECER
TU NEGOCIO AHORA**



H O L S T E I N S[®]

STEAKHOUSE · WHISKY ROOM

6 BRASAS SE ENCIENDEN

Parrilla Vasca · Horno Josper · Rosticero · Broiler · American Wood Smoker · Robata

PRÓXIMAMENTE · PUNTO VALLE

SGGROUP.COM.MX

NEW

Novedades

La Toscana

Daniel Herrera

Un espacio especializado en comida italiana, cuyo platillo insignia es la pizza hecha a la leña. Su oferta gastronómica también incluye pastas, ensaladas, distintos cortes de carne y bebidas.

@latoscanamonterrey

El Fogoncito®

NEW

Novedades

Calavería de Barrio

Erik Moro

En este lugar donde el homenaje a las calaveras se ve reflejado hasta en la forma de las macetas que lo decoran, puedes disfrutar de drinks y botanas mexicanas, al igual que de un DJ y música en vivo, los viernes y sábados.

@calaveriadebarrio



Pídenos también por:

UBER
eats



Sin
Delantal
.Mx

 /Fogoncitovalle

Tamazunchale No. 108 Col. Del Valle,
San Pedro Garza García, N.L.

Servicio a domicilio: 8335.1138



De moda

Colmillo

Aquí los cortes de carne son los rock stars, aunque siempre comparten escenario con sus tacos, botanas, ostiones, mariscos y su popular col asada, que no se quedan atrás en sabor y presentación. Es para visitarlo con los amigos en una sintonía desenfadada pero con mucho estilo.

@colmillomx

COLMILLO

arboleda



Col asada al carbón c/ Aderezo de Carne, Pistache, Parmesano, y Aceite de Trufa

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

RSVP (81)–1988–8229

colmillo.mx



LIGHT

De dieta

Common Bowlerly

Quinoa egg bowl
Zucchini noodles bowl
Beef cauliflower bowl
Bebidas:
Cookies and cream
Berry antioxidant

@commonbowlerly

á t o m o
OYSTER BAR

AGUACHILE DE CAMARÓN

La real cocina de mar

#viajealapropundidad
atomo.mx
IG—atomomty





After-hours

Maximo's Pizza

Pepperoni
Meat lover
Margarita

@maxim0s_pizza

celebrate **COME**
YOUR BDAY

TE REGALAMOS **\$500** EN CONSUMO*



LA CENTRAL SAN PEDRO

RSV 1356 0883 (84) (85) CHROMA AV. RICARDO MARGÁIN 315

*APLICA EN LA SEMANA DE TU CUMPLEAÑOS HACIENDO RESERVA PARA 4 PERSONAS MÍNIMO

*VÁLIDO AL MOSTRAR TU INE *LOS \$500 PESOS SON PARA CONSUMO EN RESTAURANTE



MUNCH

Munch
Cueva Carvajal

Costillas BBQ
Tacos de láminas de rib eye
Mac n' cheese

@cuevacarvajal



Para el que sabe de cortes...

SFR
DESDE 1950
Santa Fe
Restaurante

Carretera Miguel Alemán k.m18.5
Apodaca N.L

Reservaciones WA-8117074866
Teléfono 8183861195



Valor por tu dinero

La Divina Vita

Fettuccini Divina Vita \$220
 Pizza al prosciutto, provolone e mozzarella \$290
 Carpaccio al salmone \$260

@ladivinavitamty



Valor por tu dinero

La Bárbara

(Ahora en Cumbres Elite)

Frijoles sencillos \$30
 Taco de chicharrón \$30
 Taco de rib eye \$38
 Taco de lechón \$40
 Costra de queso con lechón \$45
 Volcan rib eye \$43
 Costra de queso con chicharrón \$30

@labarbaranitacos



Producto local

Origen 9

Salsas con distintas intensidades de chile, aceites mezclados con chile serrano o piquín, además de mermeladas de frutas, estos son algunos de los elementos que presenta Origen 9, una marca que se distingue por la elaboración artesanal de sus productos, combinando ingredientes clásicos de la comida mexicana con ingredientes que aportan un toque diferente y resaltan el sabor de los platillos y las botanas.

@origen9.mx

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






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

Franquicias
disponibles
tel.8340-6985

*El mejor sabor casero
desde 1955*



Síguenos:   



www.lapuntada.com.mx



YUM

Snack

Rosa Vainilla

Ice cream con Pingüino y M&M
Greek yogurt con Kinder, Reese's
y Ferrero Rocher
Ice cream con mazapán, Fruity
Pebbles y Kranky
Ice cream Oreo
con Lucky Charms y Mamut
Sorbete de mango
con Skwinkles y Pelón

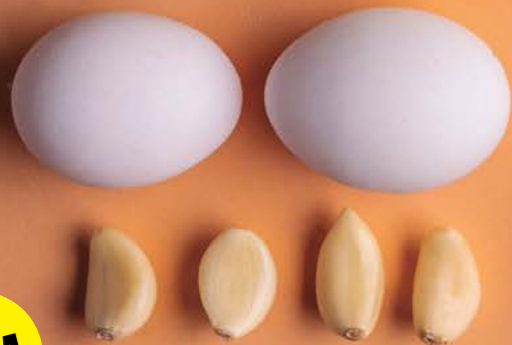
@rosavainillamx

NUEVAS Y REFRESCANTES EXCUSAS PARA JUNTARSE.



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





YUM

Ingredientes

Empanada de carne

Todo Empanadas

- Harina
- Sal
- Mantequilla
- Carne molida
- Orégano
- Huevo
- Ajo
- Morrón verde y rojo
- Cebolla

@todoempanadasoficial

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

PROMOCIÓN EXCLUSIVA AL ESCANEAR EL CÓDIGO



#BakedinMty



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



PAN DE PAN

TALLER PANADERO

Anillo Periferico 1824. Hacienda San Jerónimo 13391766

Av. Paseo de los Leones 125 Col. Leones 13587030

pandepanmt@gmail.com 81239472

f/pandepanmx @pandepanmx

pandepan.net



YUM

Ingredientes

Black Waffle

Matina

- | | |
|---------------|-----------------|
| Miel de maple | Carbón activado |
| Kiwi | Zarzamora |
| Avena | Mora azul |
| Durazno | Menta |
| Plátano | Nieve |
| Fresas | |

@hellomatina

**LA PASIÓN
Y EL ANTOJO
VAN
DE LA MANO**



f /LA PURISIMA PALETERIA Y NEVERIA
ig / ELOTESLAPURISIMA
WWW.ELOTESLAPURISIMA.COM.MX





ZONE

Av. José Vasconcelos

Beirut

Tabulé
Kibe crudo
Hojas de parra y repollo
Arabe mixto
Guarniciones:
Pan tostado con zaatar
Hummus
Jocoque

@beirutmt

ZONE **MTY PTE** **MTY SUR** **GPE**

Av. José Vasconcelos

Tacos Villa de Santiago

Pastor
Picadillo
Asado
Chicharrón crujiente
Chicharrón en salsa

@tacosvilladesantiago_oficial





R RESIDENTE

Los rostros detrás del sabor

Tercera edición

FOTOGRAFÍA DE RETRATO
DE LOS PRINCIPALES
EXONENTES
DE LA GASTRONOMÍA
DE NUEVO LEÓN

ZONE

Av. José Vasconcelos

El Agasajo

Tacotón
Tostada de atún Philly
Salmón al piquín
Bebidas:
Clamato Agasajo
Clamato con chamoy

@elagasajomx

Próximamente



CULINARIA KUALI
ESTUDIOS GASTRONÓMICOS

INSCRIPCIONES
ABIERTAS
INICIAMOS CLASES EN ENERO

41

PREGUNTA POR
NUESTRO SISTEMA DE

- BECAS -



Acceso a todos los cursos del 2020*
*Aplican restricciones.



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

T. 819627 6021

81 3125 2921

@SOMOSCULINARIA

HIDALGO 1804 PTE. COL. OBISPADO, MTY

The Dream Meal

#foodculturemty

Chick'n free

Revolución Verde

Para empezar apetecen verduritas. Y para ello, esta mezcla de lechugas, con quinoa, cebolla, tomate, frijol negro, acompañado de aderezo de chipotle y un toque de guacamole, es ideal.



#foodculturemty

Caldo Tlalpeño

La Escondida

Una sopa que nos hace pensar en la calidez de la cocina de mamá o de la abuela, así es el caldo tlalpeño. Tradicionalmente lleva carne de pollo, garbanzo, zanahoria, aguacate, epazote, ajo y chile chipotle.



#foodculturemty

Ceviche de salmón cremoso

Átomo

Ésta es una manera refrescante y saludable de llegar al punto máximo de la comida soñada. Consiste en un ceviche de salmón con mayonesa de chile de cambray, nuez tostada, alga wakame, aguacate quemado y aceite de ajo.



#foodculturemty

Pay de plátano

Casa Padre Mier

Se distingue por ser estéticamente atractivo y de sabor excepcional. Además, su acompañamiento de cajeta, fresas y nueces lo hace aún más irresistible al paladar.





@colmillomx

#Colmillomx

En portada



Colmillo: un proyecto auténtico

Luz tenue, candelabros estilo gótico, techos de madera con caprichosas figuras geométricas, sillas y sillones vintage de piel, azulejos con trazados que hipnotizan, pantallas que reproducen videos musicales y escenas de películas de culto, estantes con libros controversiales, aromas a perfumes que seducen.

Ésta bien podría ser la descripción del hogar de alguna legendaria estrella de rock de la talla de Ozzy Osbourne o Roger Waters, pero no lo es. Todos los elementos antes descritos en realidad corresponden al interior de unos de los restaurantes que más están llamando la atención en la ciudad durante nuestros días, tanto por su ambientación oscura y desenfadada, pero con gran estilo, como por la sazón de todos los platillos de espíritu "callejero" que preparan.

El nombre del lugar al que nos referimos es Colmillo, un espacio de experiencias multisensoriales que inicia en Plaza Lúa en el año 2016, bajo la iniciativa de tres personas con los mismos intereses e inquietudes, que hoy protagonizan la portada de nuestra edición de enero: Fran Martínez, Alejandra Sarmiento y Gerardo Soto.

Los fundadores de este restaurante en boga ubicado en Parque Arboleda, indican que la admiración por la honestidad, técnica, disciplina y constancia que se presentan en la cocina de la calle, los motivó a crear un recinto que replicara dichos distintivos bajo las inmediaciones de un establecimiento que, adicionalmente, brindara confort mediante buena música, arquitectura disruptiva pero acogedora y una excelente atención.

"Es una mezcla entre New York, las taquerías de Ciudad de México, la música de Los Ángeles y una carne asada en Monterrey", aseguran en conjunto los creadores de Colmillo.

Propuesta gastronómica

Sabores que conocimos cuando niños y que, por lo tanto, nos remiten a la nostalgia pura, esos son los que busca brindarnos el menú de Colmillo.

En tal sentido, Gerardo "Jerry" Soto, chef ejecutivo, apunta que,

con su propuesta gastronómica, no tratan de descubrir el hilo negro. "No buscamos hacer combinaciones tan rebuscadas, no encontrarás tamarindo con salmón en la cocina de Colmillo, simplemente, hacemos un buen arroz, una buena pasta, una buena carne, unos buenos tacos, buenas botanas", señala.

"Le metemos mucho cariño y muchas horas desde que seleccionamos el ingrediente hasta que se sirve en la mesa", agrega el chef egresado del Colegio Superior de Gastronomía de la CDMX.

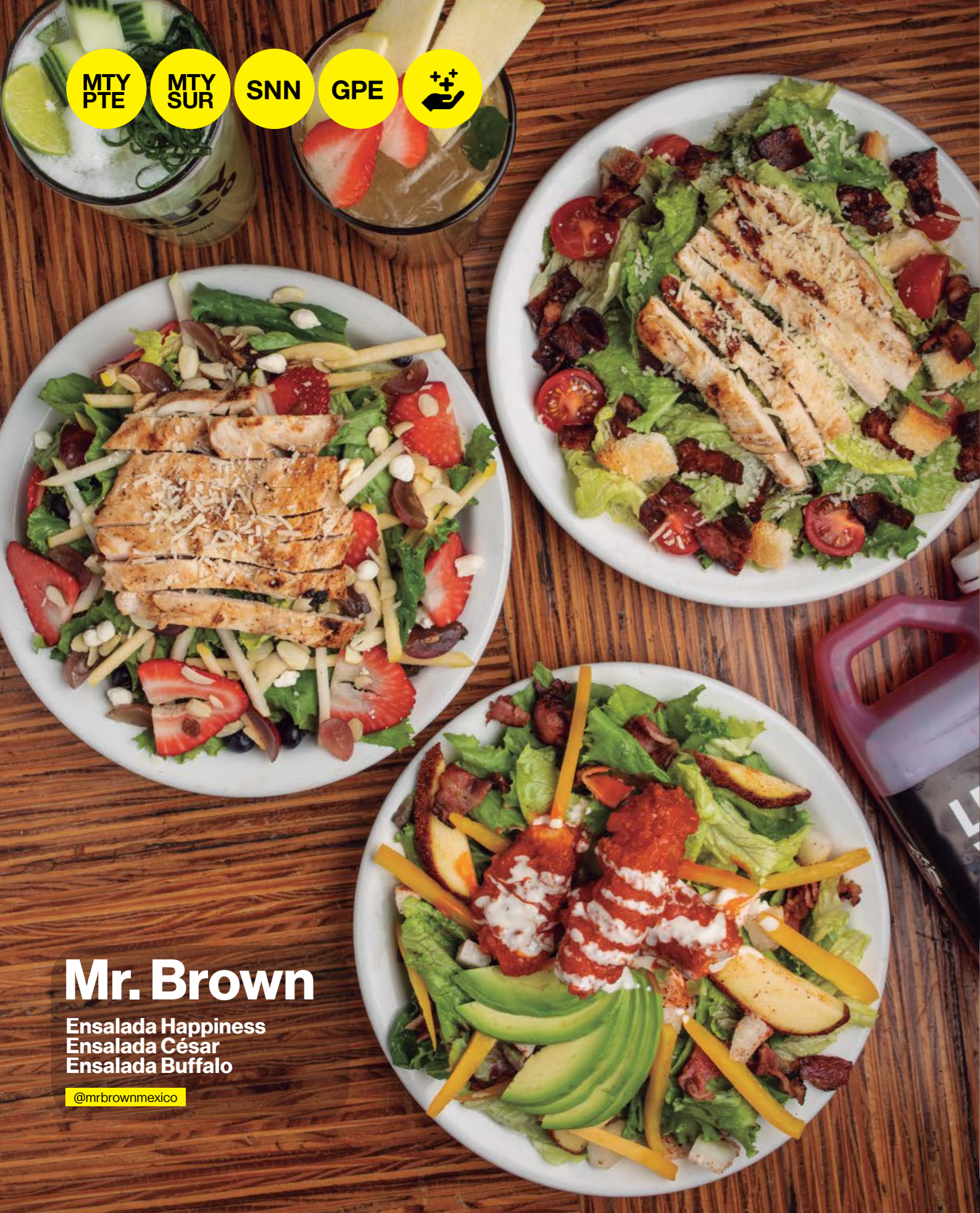
Colasada, ¿one hit wonder o un clásico?

Si los creadores de Colmillo fuesen una banda, Fran, Alejandra y Jerry comentan que serían Black Sabbath o Depeche Mode. Si de esto se trata, definir a su actual platillo insignia, la col asada, como un one hit wonder es totalmente equivocado. Y es que la idea que lo sustenta y el proceso por el cual atraviesa han dejado una importante huella en los paladares regiomontanos.

"Queríamos ver qué otros instrumentos se podían incorporar a esta banda, como si fuese un grupo de rock y allí nació la col", comparte Jerry sobre el proceso de creación de su platillo más famoso. "Lo intenté siete veces, estuvieron a punto de rechazarla, pero le 'neceé' tanto que a la octava salió y hoy en día no puedes dejar de venir a Colmillo sin probar la col asada. Sin duda es un clásico".

Los creadores del restaurante también afirman que otros imperdibles de su oferta culinaria son los ostiones a las brasas con mantequilla de tuétano, ajo rostizado y piquín; al igual que las quemadas de filete con tuétano, el rib eye de kilo, el filete al piquín, el kampachi a la talla, la tostada de betabel amarillo y el arroz meloso.

Por su parte, Alejandra Sarmiento, arquitecta y directora de experiencia de la marca, sostiene que la clave para los logros que ha alcanzado Colmillo es que representa un proyecto auténtico "ya que refleja la personalidad de cada uno de nosotros, no intenta ser algo que no es y se nota en los sabores, en los emplatados, en el diseño de la arquitectura, en lo que pasamos en nuestras pantallas".



MTY PTE MTY SUR SNN GPE ++

Mr. Brown

Ensalada Happiness
Ensalada César
Ensalada Buffalo

@mrbrownmexico



@MRBROWNMEXICO @MRBROWNMTY

MR. BROWN®

MUY FRESCO
IS THE NEW
2020

SAN JERONIMO / GARZA SADA / CUMBRES / SAN NICOLÁS / LINDA VISTA / SALTILLO / MORELIA / GUADALAJARA

NUOVA
SUCURSA

MTY
SUR

MTY
PTE

ESC



**Casa
Carlina**

Ensalada Iris
Ensalada Lili
Ensalada Carlina

@casacarlina

Barra de especialidad de café

Heaven
in a cup



heaveninacupmty



heaven_in_a_cup_mty



Menú exclusivo para tu mascota

#seamosluzenestemundo

SPG



Punto Vital

Pollo almendrado
Ensalada tropical
Açaí bowl

@puntovital.mx



EL LINDERO

EST. 1961



VEN Y CONOCE NUESTRA TERRAZA

ELLINDEROMTY EL_LINDERO

DEGOLLADO #770 SUR, OBISPADO MONTERREY, N.L.
TEL. 81 1969 6621



Super Salads

Ensalada con calabaza asada, betabel, pollo a la plancha

Ensalada con aguacate, edamame, cebolla morada, pepino

Ensalada con fresas, queso de cabra, mandarina, arándanos

@supersaladsmx

Super SALADS

UNA VIDA MÁS SANA



hoy empieza healthy



SPG

MTY
PTE

MTY
SUR

MTY



Señor Latino

Ensalada de la casa
Chilaquiles veganos
Huevos light

@senorlatino



*¡La Tradición de Comer
como en Casa!*

• SUCURSALES •

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

Facebook icon SeñorLatino

www.senorlatino.com

MTY

YUM



Avo Toast

Ensalada avo
 Ensalada fusilli con atún
 Avo toast
 Smoothie tropical yogurt
 Jugo green detox
 Agua de jamaica con jengibre

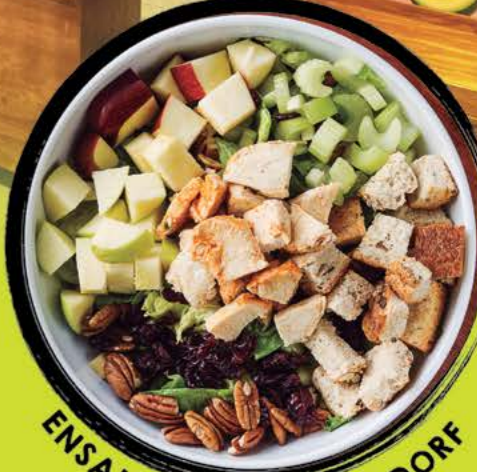
@avotoastmx



FIT TOAST



PANINI GREEK CHICKEN



ENSALADA POLLO WALDORF

LA COMIDA SALUDABLE DEBE SER DELICIOSA

VEN A CONOCERNOS



José Benítez 2460. Col. Obispado. MTY

HORARIOS LUN-VIE 7:30 - 17:30 HRS

SAB 8:00 - 15:00 HRS



avotoastmx

avotoast.com.mx

TAMBIÉN DISPONIBLE EN



81-1306-9276

81-8681-9370

SPG

MTY
SUR

MTY
PTE



Mon Paris

Parisienne
Marseillaise
Saint Tropez

@monparismx

CREPAS & BISTRO

MON PARIS

EST. 2008



Valle

Plaza Las Palmas
Avenida Gómez Morin 911
Colonia Del Valle
San Pedro G. G. Nuevo León

Tel : (81) 20 91 50 30

San Jerónimo

Plaza Platino
Avenida Anillo Periférico 1300
Colinas de San Jerónimo
Monterrey, Nuevo León

Tel : (81) 81 43 91 90

Pueblo Serena

Plaza Pueblo Serena
Carretera Nacional 500
La Rioja
Monterrey, Nuevo León

Tel : (81) 24 73 90 60

Passy: Omelette de claras con pavo, salsa de chile de árbol y panela a la plancha.



La Torrada

Ensalada de espinaca baby y berenjena asadas
Ensalada asada
Tacos de totoaba al pastor

@latorradamty



Opa ByLahm

Greek keto
Hércules
Gea

@opabylahm

SPG



Ojo de Agua

Sándwich atún spicy
Acai bowl
Hojas de fresas y serrano

@ojodeaguamty



**LO + FRESH +
& HEALTHY,**



VISÍTANOS EN: TORRE INVEX, RICARDO MARGAIN ZUZAYA #315

MTY

MTY
SUR



Garden Station

Ensalada Lalaland
Veggie panini
Waffle fit (gluten free)

@gardenstationmx



Tacos de Cantina



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



U



UNIDOS IMPULSAMOS NUESTRO FUTURO



#SOMOS UNI
TRABAJAR · TRANSFORMAR · TRASCENDER



.balú

PARTY STORE

—
Globos Personalizados
Números Gigantes
Decoración de Eventos
Guirnaldas de Globos
Gender Reveal

1a Avenida #207, Col. Vista Hermosa
Monterrey, N.L.

—
📍 /balupartystore

71

Cerveza
Café
Vino
Té
Mixología

Bebidas

Recibiendo el 2020

Por: Monstera Coffee Bar

@monsterabarmx

Latte en las rocas con leche y crema de coco:

Recomendado para los que se inician en el mundo del café o simplemente para aquel que quiera disfrutar refrescarse con este delicado mix. La leche y crema de coco crea un ligero dulzor natural en el café que ya no requiere agregar azúcar. Cualquiera de las versiones ya sea en las rocas o caliente, se recomienda acompañar con un postre como cheesecake de zarzamora u hojaldre relleno de queso.

Espresso con panna: Cuando requieres ese punch del café con la dulzura de la panna creas un delicioso postre que hasta puedes beberlo a cucharadas. Nuestro café de tostado medio y la crema rompe un poco la acidez del oro veracruzano. Te recomendamos agregarle un shot de Baileys para que ahora sí le des de a cucharadas.

Carajillo divorciado o shakeado:

Nos enorgullece decir que nos salen muy buenos. Café tostado fresco y molido al instante es así como sacamos nuestro cremoso shot de espresso en nuestra cafetera especializada y lo servimos con la especiada y afrutada dulzura del Licor 43. Bebida que muchos la encuentran como un buen digestivo o simplemente para una convivencia matutina.



Cerveza de estilos ligeros

Por: Juan Sánchez

¿Sabías que la diferencia entre una cerveza "light" y una cerveza normal de algunos estilos, son normalmente de 30 a 60 calorías? Menos que una cucharada de tu aderezo favorito. En estas épocas de propósitos de año nuevo para comer más sano, no es necesario omitir una cerveza de vez en cuando. Te presentamos las que recomendamos para poder cumplir tus metas y tus dietas.

@latabernamx



Allende GoldenAle

Esta cerveza Golden Ale nos sorprende de entrada con un sabor resinoso del lúpulo que va cediendo ante un discreto sabor a malta, terminando siempre cada trago con un final nítido y fresco. Te la recomendamos con una pechuga a la parrilla o pescados a la plancha.



4E Saison

Saison quiere decir "estación" en francés, y en este estilo se refiere a que tradicionalmente se hace en las estaciones frías, para disfrutar en las más cálidas. Sin embargo, su delicioso sabor a paja con toques condimentados en sabor y espumoso en boca, convenció a muchos cerveceros a hacerla todo el año. Combinala con quesos y pescados de sabor fuerte.



Principia Lager

Esta es una cerveza lager americana con ligeros toques de aromas a pasto y paja, combinados con un sabor refrescante, floral y cítrico es perfecta para acompañar tus ensaladas. Con solo 4% de alcohol, no temas tomarte una en esa comida con los compañeros de oficina.



Coronado Orange Ave. Wit

Una cerveza estilo witbier, hecha con maltas de trigo y cáscara de naranja de California. Su sabor cítrico y seco, la convierte en la compañera perfecta de pescados y mariscos crudos, ensaladas con vinagretas y ¿por qué no? por sí sola, para disfrutarla después de una sesión de gimnasio.



Buqui bichi Banquetera

Kölsch es un estilo que se fermenta como ale, pero se acondiciona en frío como lager. Esto le da ese aroma floral, pero una sequedad refrescante. Este estilo es originario de Colonia, Alemania y es perfecta para maridar con ceviches y sushi.

Ideal para ensaladas

Por: David Zambrano

@vinoteca_mexico

Erath Pinot Gris (Estados Unidos): Pinot Gris, un tesoro escondido del gusto popular, sin embargo, es una uva que produce vinos delicados, con aromas a flores blancas, duraznos, melón y un toque picaro de lima, pero que deja huella en nuestra memoria. Este vino es ideal para unas alcachofas al vapor con limón o ensaladas frescas con supremas de mandarina.

Precio: \$499

Lapostolle Chardonnay (Chile): El

Chardonnay chileno tiene como principal descriptor aromático la manzana roja y un toque de piña, que hacen a este vino muy cautivador, sobre todo si lo acompañamos con pescados blancos horneados con hierbas, o una pasta de calabaza y puerro. **Precio: \$359**

Triennes Rosé (Francia): Provence, Francia; quizás la región más "trending" en el mundo del vino rosado hoy día, porque produce vinos frescos, con una sutileza de seda y un equilibrio entre fruta, acidez y alcohol milimétrico. Es un vino muy versátil que irá bien con camarones, pulpos, inclusive unas papas con curry.

Precio: \$479

Chateau St. Michelle Rosé (Estados Unidos):

Oriundo de Washington State, es un rosado elegante, fresco y vivo, tiene también aromas a sandía y frambuesa con sabores a fresas y ralladura de cítricos con un toque de melón. Es tierno y sabroso en el paladar, ideal para tostadas de atún o salmón. Marida bien, asimismo, con una pasta al pesto.

Precio: \$679

Bouchard Bourgogne Reserva (Francia):

Un Pinot Noir sincero que muestra un estilo a la altura de un Borgoña clásico, pero a nivel de amigos y a un precio justo. Se distingue por sus notas delicadas a cereza negra con un toque de "piel de tomate" y una pizca agradable de pimienta negra. Cordero, salmón sellado e inclusive una pasta con salsa de hongos intensos quedaría espectacular.

Precio: \$499



Tés e Infusiones para acompañar tu ensalada

Por: THEA Tea House

@theateahouse

Peche.
Ideal para ensaladas verdes

Jardín.
Se recomienda para acompañar ensaladas con yogurt o crema

Marabout.
Mezcla perfecta para tus ensaladas con sabores fuertes e ingredientes dominantes



Mixología

Natrae x Licuraduría

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

ACETARIA.

Rupestre origen de vergel olivo.
Mezcal AMORES Logia Sierra Negra
Casa del Agua Gasificada
Hojas de Lima Kaffir
Yaca Deshidratada
Higo Liofilizado de Frutas LIO
SIROP de Camu Camu de Licuraduría x SR-V®

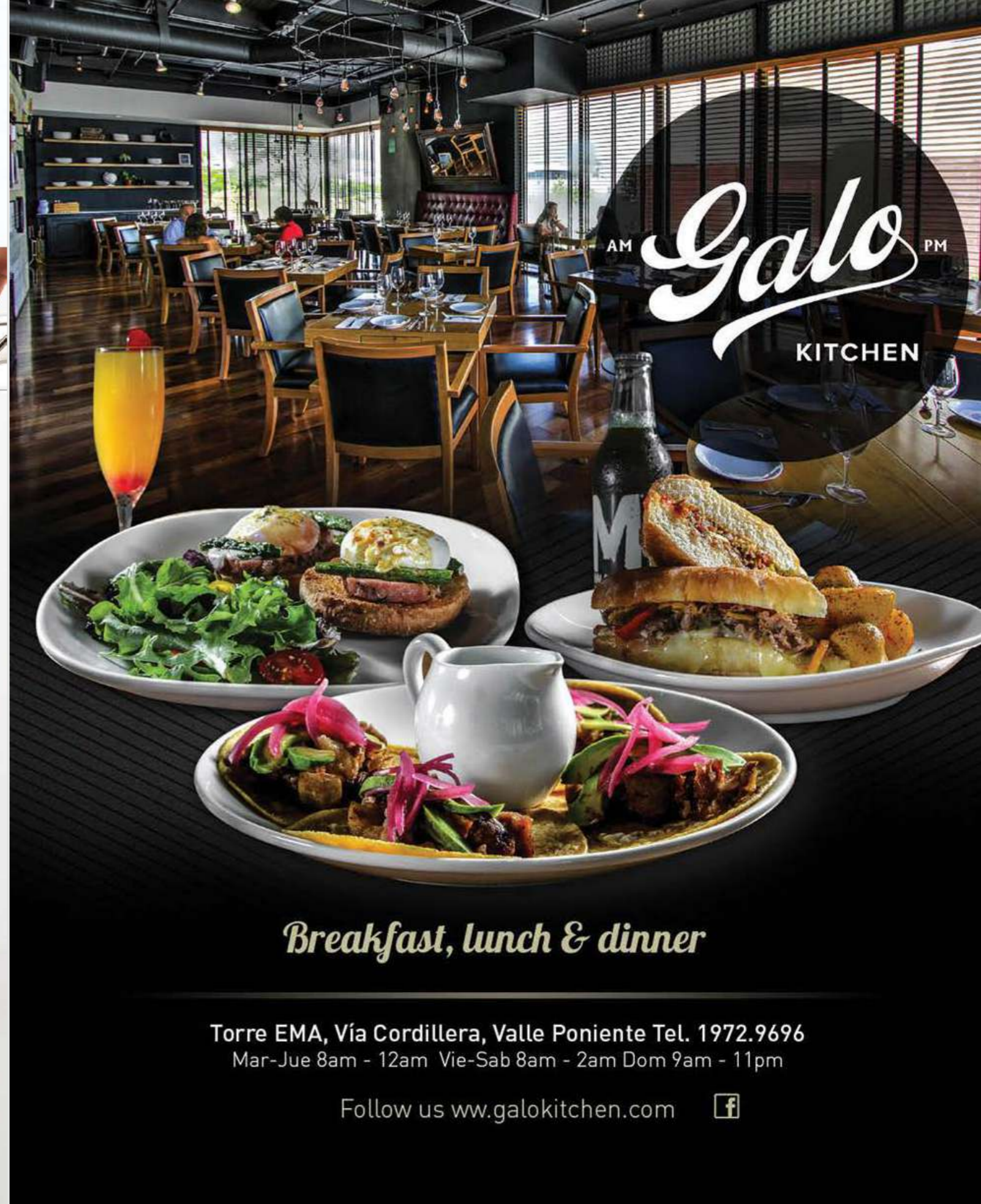
ACINI.

Epicentro citrico con vid berberisca.
Amazonian Gin Company
Caqui Cristalizado
Tintura de Mano de Buda
Barberries + Mulberries
Parasol Mandarinina
SIROP de Yuzu + Sinensis de Licuraduría x SR-V®

HERBARIUS.

Fibroso ente de pebre rizoma.
Tequila General Gorostieta Joven
Casa Del Agua Armonizada
Crocus Sativus
Piper Cuceb
Longum + Galangal
SIROP de Sal Persa Azul de Licuraduría x SR-V®

Salut,
SR-V®



AM *Galo* PM
KITCHEN

Breakfast, lunch & dinner

Torre EMA, Vía Cordillera, Valle Poniente Tel. 1972.9696

Mar-Jue 8am - 12am Vie-Sab 8am - 2am Dom 9am - 11pm

Follow us ww.galokitchen.com



Opinión

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

Opinión de Loren Cervantes

cesadas y más naturales. Todos parejo, en verdad me percaté de que era mejor para todos hacer ese cambio. Podemos comer delicioso y sin sacrificar la salud. Por ejemplo, en lugar de comprar un pan de barra que te dura mil años en la alacena empecé a comprar el pan de Benell, que no tiene conservadores, ni cosas raras.

El sabor de este pan no tiene comparación, es delicioso y nutritivo. También ya me hice cliente de CORM que venden carnes y pollo orgánicos de excelente sabor y calidad. Aparte ahí en CORM puedes encontrar quesos, embutidos, cereales, leguminosas, huevos, etc. Ya existen muchas tiendas que se dedican a ofrecer productos sin conservadores, o sin ser tan procesados, hay que regresar a lo de antes. Digo a lo de antes porque lo que nuestros abuelos consumían era todo local y del campo, natural. Y eso es lo que necesitamos consumir, productos locales y elaborados con la calidad y amor.

Total, les comparto que desde hace meses mi hijo no ha tendido migrañas, y no se ha quejado de la comida...no extraña mucho la comida chatarra o procesada. Créanme que hasta yo he notado cambios en mi salud y hasta en mi peso. Sin querer queriendo he estado bajando de peso, me siento deshinchada y con la panza desinflamada, me siento muy bien.

Claro, habrá momentos y lugares en los que no voy a poder cuidar de lo que sirvan de comer, sin embargo, en mi casa ya empezamos ese cambio y créanme que es la mejor inversión que he hecho en cuanto a salud. Hay que apoyar a los productos locales que están hechos con ingredientes sanos. Hay que entender que, si a nuestro cuerpo lo empezamos a respetar y amar un poco más, realmente a nutrirlo, entonces vamos a empezar a sentirnos mejor. Y ese amor va a ser recíproco.

Gamificación en tu estrategia de marketing gastronómico

Por: Valentina Salazar

Seguramente, en más de una oportunidad te has preguntado: ¿Cómo se puede llegar a conseguir la captación de nuevos clientes, y al mismo tiempo, mantener la lealtad y preferencia de los antiguos comensales? Por suerte, hoy a través de estas pocas líneas, te mencionaré algunos de los trucitos que debes de emplear y saber aprovechar en todo momento. Tal vez, utilizando estas estrategias tu restaurante sea el #1 de los sitios más concurrido de tu ciudad.

¿Qué es la gamificación y cómo aplicarlo en mi restaurante?

Primeramente, antes de entrar en materia, debemos de repasar un poco sobre en qué consiste el término de gamificación. Además, descubrir por qué en la actualidad es tan nombrado por los sitios gastronómicos.

Según especialistas, la gamificación es la estrategia de marketing que actualmente se está implementando para atraer la atención y retener nuevos clientes o usuarios. A través de juegos y actividades didácticas, que mantendrán al cliente sumamente activo y entretenido.

Generalmente, esta práctica comercial aplicada en los restaurantes, está ligada completamente con la experiencia que el cliente tuvo en ese establecimiento culinario. De este modo, habrá una excelente interacción entre los clientes y el local gastronómico.

Por esta razón, muchos establecimientos culinarios han comenzado a implementar las distintas tácticas mercadotécnicas, enfocados en el significado de este término.

Ahora bien, una de las preguntas más importantes es ¿cómo aplicar la gamificación en el marketing gastronómico para mi marca comercial? Como anteriormente mencionamos, a continuación te diremos algunas recomendaciones para ejecutar un plan de mercado llevadero y con resultados eficaces:

¡Recomendaciones!

1. Hazlos sentir como en casa. Cada día, los amantes de la buena comida son más exigentes. Por consiguiente, estos clientes buscan una experiencia culinaria completa. Y no se trata solamente de degustar un excelente, perfecto y succulento plato. Sino los comensales buscan atención personalizada.

Por eso, no hay nada mejor que establecer un juego, concurso o actividad creativa, que el cliente se sienta identificado con la marca. Este plan puedes ejecutarlo antes, durante o después de la visita del cliente.

2. Promociones y descuentos ¿a quién no le agradan estas palabras? Sin duda, una manera de atraer rápidamente a los clientes, es ofreciendo cupones de descuentos e inventarte un menú especial para este ofertón.

3. Las redes sociales son tus aliadas. Por lo tanto, sácale el mejor de los provechos y ejecuta descuentos, sorteos o concursos para tus seguidores. Normalmente, las empresas gastronómicas usan como premios cenas gratis para los ganadores. Además, trata que tu marca se viralice en la web, utilizando una etiqueta personalizada.

4. Un trato especial para los cumpleañoseros. Esta estrategia obtiene muy buenos resultados, si uno de tus fieles o nuevos clientes se encuentra de cumpleaños. Pues, ofrécele un menú totalmente gratis en tu restaurante.

5. Para los eventos o inauguraciones, sirve algún aperitivo sin costo alguno. Indiscutiblemente, ésta es una de las mejores estrategias del mercado para atraer a nuevos comensales.

6. Las grandes empresas gastronómicas, realizan el plan mercadológico “acumulación de puntos y canjea por comida gratuita”. Debido a que, da muy buenos resultados, atrayendo así a una gran masa de nuevos clientes ansiosos por involucrarse a esta estrategia. De esta manera, lograr conseguir algún servicio gratis.

7. Otra forma de atrapar la atención del público, es elaborar un menú especial y gratis para los pequeños de la casa, válido solo los fines de semana. Puedes hacer una promo, la cual, consista en ofrecer un pedido de plato fuerte para los adultos y un menú infantil para los niños. Lo mejor, es que este último lo puedes ofrecer gratis o a muy bajo precio.

81

LITOGRAFICA

Chef
Foodie

Perfiles

Chef

Nahomy Gless



Ciudad de origen
Ciudad Victoria, Tamaulipas.

¿Dónde estudiaste o quién te enseñó a cocinar?
Estudié en Tec Milenio Las Torres y aprendí de mis abuelas.

¿Con cuál ingrediente te identificas?
Chocolate.

Comida favorita
Albóndigas de res en salsa de chipotle con arroz blanco.

Restaurante favorito
Dulce Patria CDMX.

Tu mayor éxito como cocinera
Haber trabajado con la mejor chef del mundo: Carmé Ruscalleda

Platillos:
Huevos Regios estrellados, Hamburguesa de res en pan marmoleado, Salmon Maoli, Cafe americano, Mocktail Maui

@maoli_mx

NEW



Chef

Rodrigo Millán

Ciudad de origen
Guadalajara, Jalisco.

¿Dónde estudiaste o quién te enseñó a cocinar?

El amor a la cocina fue motivado por mi mamá. Mis estudios gastronómicos fueron en la ciudad de Puebla.

¿Con cuál ingrediente te identificas?

Tocino.

Comida favorita

Carne en su jugo (jalisciense).

Restaurante favorito

Colmillo MTY.

Tu mayor éxito como cocinero

El éxito lo considero como algo que día a día construyes.

Platillos:

Filete de res con adobo mío
Ensalada Texmex
Bruce Cake pimpeado

@chef_rodrigomq



Mixólogo

Román Uzcátegui

Más que un bar

Ciudad de origen
Caracas, Venezuela.

¿Dónde estudiaste o cómo aprendiste a preparar bebidas?
Empecé en la franquicia americana TGI FRIDAYS en 2004, me certifiqué como coach para esta cadena de restaurantes.

¿Licor o ingrediente preferido en tus drinks?
Mezcal.
¿Drink clásico preferido?
Mai Tai.

Drinks:
Whisky sour de calabaza ahumada
Ingredientes:
Macallan 12 Double Cask
Sour Mix (calabaza ahumada, pomelo rosa, mandarina, lima persa, jengibre + néctar de agave)
Calabaza deshidratada
Pétalos de rosa chinensis orgánica

Aullido nocturno
Ingredientes:
Montelobos espadín
Shrub frambuesa
Infusión té negro + frutos rojos (Tesis Culture)
Parasol ginger brew
Bayas de frutos tojos
Flor de fresas + cítricos

Tropical mexa
Ingredientes:
Ancho reyes verde
Shrub Pera + Chia (Más Que Un Bar)
Pomelo rosa
Matiz caña de azúcar deshidrata & natural
Sal epazote con jalapeño

@masqueunbar



Foodie

Andrea Assad Álvarez

Ciudad de origen
Guadalajara.

Profesión
Arquitecto.

**Ciudad de México a la que viajas
o viajarías a comer**
En México, Oaxaca; extranjero, Tokio.

**Platillo o comida que podrías
comer toda tu vida**
Quesadillas (¡con queso!).

**Platillo o comida que jamás
comerías**
El menudo, lo probé pero no es lo mío.

Platillos @cometamyrest:
Tlayuda oaxaqueña
Chamorro a la cerveza
Taco de chicharrón pork belly

@foodietalesmx





www.uanl.mx

   /uanl

   /uanired

#SOMOS UNI

TRABAJAR · TRANSFORMAR · TRASCENDER



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



BEATNESS

RUN TO THE BEAT

Compra una mensualidad en el mes de Enero y obtén un 50% de descuento en tu siguiente mensualidad.

Compra directo en front desk.

Promoción no acumulable

Síguenos en nuestras redes:

📷 [beatnessmx](#)

📷 [beatness_jcc_mty](#)

Plaza QIN, Calzada San Pedro 603,
Fuentes del Valle, 66220 Monterrey, N.L.



COMPRA UNA MENSUALIDAD EN EL MES DE ENERO Y
OBTÉN UN 50% DE DESCUENTO EN TU SIGUIENTE
MENSUALIDAD.

COMPRA DIRECTO EN FRONT DESK.

PROMOCIÓN NO ACUMULABLE

SIGUENOS EN NUESTRAS REDES:

📷 [CHAVEZBOXINGSTUDIO](#)

📷 [BEATNESS_JCC_MTY](#)

PLAZA QIN, CALZADA SAN PEDRO 603,
FUENTES DEL VALLE, 66220 MONTERREY, N.L.

LA TORRADA

LEÑA HORNO CAVA



COSTILLA DEL TÍO GUILLO

LÁZARO CARDENAS 2500, SPGG · RSVP - 81 8262 · 7150 · 81 8259 · 9853 · OpenTable



WWW.LATORRADA.MX