



@ponchodenigris

@ecpmx

MR. BROWN®

PIDE POR NUESTRO:

SEÑALAMIENTO A
DONDE QUIERAS



¡ESCANEA PARA
HACER TU PEDIDO!

SAN JERÓNIMO T. 01 6335 3383 / 01 2141 1097
LINDA VISTA T. 01 2556 0409
CUMBRES T. 01 1306 5411
PASEO TEC 2 T. 01 2230 6162
SAN NICOLÁS T. 01 2315 0533
SAN PEDRO T. 01 3427 9440

O TAMBIÉN ENCUENTRA EL LINK (INSTAGRAM) O BOTON (FACEBOOK) PARA ORDENAR @MRBROWNTY @MRBROWNMEXICO



Residente
Restaurant®
Books

Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar al restaurant



Volumen II

Pídelo al teléfono: (81) 8044 9800

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares
residente.mx | residentemty | residentemx



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Carlos Rodríguez Garrido
@caroga

PRODUCCIÓN
Alina Rivera

TALENTO:
Poncho De Nigris
@ponchodenigris

Contenido

5

#foodculturemty

Novedades, Desayunos, Snack, Munch, Valor por tu dinero, Pick Up, De moda, Producto local

39

En portada

Empacadora de Carnes del Poniente: 18 años entregando calidad a sus clientes

53

Bebidas

Cerveza, Café, Mixología, Vino

60

Perfiles

Chef, Barista

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López

GERENTE COMERCIAL
Carlos Rodríguez Walle

VENTAS Y MARKETING
Eduardo Pinto
Viridiana González
César González
Diana Salazar
Rogelio Medina
Mauricio Hernández
Regina Garza
Alicia Nava
Gerardo Puentes
David Lomas
Luis Eduardo Reyna

DIRECTOR EDITORIAL
Israel Albornoz
COORDINACIÓN Y CONTENIDO
Samantha Kerbaje
CORRECCIÓN DE ESTILO
Atziri Espinosa

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE
Mikel Rendón
CONCEPTO CREATIVO
Gerardo Ortiz
DISEÑO
Lizeth Molina
WEB MASTER
Manuel Martínez

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García
RECURSOS HUMANOS
Paulina Aguirre
ADMINISTRACIÓN
Yamileth Bucio
DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
Antonio Rodríguez

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 6, No. 65, ENERO-FEBRERO 2021) ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GM, S.A. DE C.V. NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2017.



Los Generales

EL BUFFET DE NUEVO LEÓN

SUC. GALERÍAS
TEL. 81.8333.7529

SUC. REVOLUCIÓN
TEL. 81.1477.0507

SUC. BARRAGÁN
TEL. 81.8332.1051

SUC. STA. CATARINA
TEL. 81.1522.0200

SUC. LINDA VISTA
TEL. 81.8334.3990



/LosGeneralesBuffets
www.generales.com.mx

Realiza tu evento con nosotros
XV, BABY SHOWER, BODAS,
ANIVERSARIOS, CUMPLEAÑOS
RENTA DE SALÓN GRATIS*
EN LA COMPRA DEL BUFFET PARA TUS INVITADOS
INFO.: 811.299.1533
ADEMÁS DESCORCHE GRATIS

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food

MTY

Monterrey

ESC

Escobedo

NEW

Novedad

4REAL

Genuino

MTY
PTE

Monterrey Poniente

APO

Apodaca



Cool

R

Favorito Residente

MTY
SUR

Monterrey Sur

GPE

Guadalupe



Innovador

MUNCH

Munchies

SPG

San Pedro



Desayunos

ICON

Icónico



After hours

SNN

San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero

YUM

Antojo

STA

Santa Catarina



Tendencia

LIGHT

Ideal en dieta



Pick up/para llevar

**BOX
BRGR**
CARBON HOUSE

CONTRY

Playa Mocambo 3547
Col. Contry Tesoro frente
a las Carnes Ramos
de Av. Revolución.



f @ 3boxbrgr



Conoce el menú completo
y danos follow!

SERVICIO A DOMICILIO
81 2710 6932 · 27

PIDE POR WHATSAPP

81 3237 5678

5

Novedades
Desayunos
Snack
Munch
Valor por tu dinero
Pick Up / Para llevar
De moda
Producto local

#foodculturemty



NEW

Novedades

Del Barril

Ofrece una experiencia relajada, encuentras comida para compartir y más de 20 opciones de cerveza artesanal. Cuentan con 22 líneas de cervezas artesanales de las cuales cinco son cervezas fijas de la marca Rrêy y 17 que son producto de colaboraciones y experimentaciones con otras marcas.

@delbarrilmx

NEW

Novedades

Maridaje irreverente

El nuevo proyecto del Chef Herrera en colaboración con la casa de vinos Murviedro, hecho con uvas Monastrell con denominación de origen de la región de Alicante, España. Es un vino versátil pensado para disfrutarlo con la comida, ya que se acopla a los sabores de la cocina norestense, y marida muy bien con platillos que contengan proteínas y grasas.

@chefherrera



PARRILLAURBANA.COM.MX

PARRILLA URBANA
BEBER · ASAR · ROSTIZAR



¿NOS COMEMOS UN POLLITO?

PUNTO VALLE, MTY

SERVICIO DE PICK'N GO & UBER EATS

@PARRILLAURBANAMX

PUNTO VALLE, SAN PEDRO 81 1363 9503



Desayunos

Catrin Chilaquiles

Catrin Chilaquiles
Migas Rómulo
Chilaquiles en salsa guacamole y chorizo
Huevos rancheros divorciados

@catrinchilaquiles



Desayunos

Matina

Chilaquiles en salsa de chipotle
Breakfast waffle
Chocobanana waffle

@hellomatina

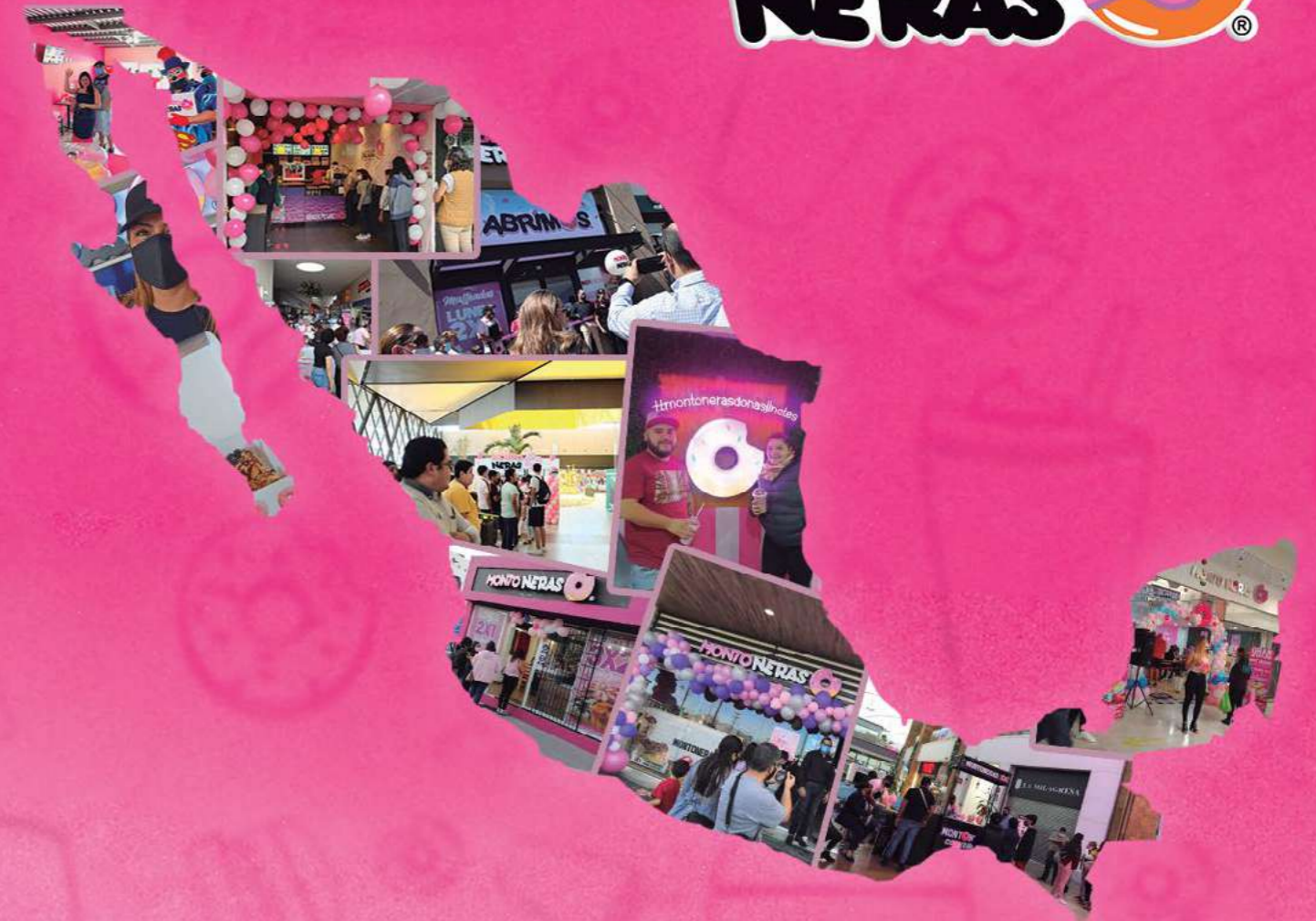


Snack

Montoneras

La chiquilla cariñosa
La coloreteada
La guayaba
La smore's

@montonerasmx



Montoneras Donas®, la Franquicia que se atrevió a innovar uniendo dos postres que todos disfrutaban, la dona y el helado.

Ha logrado conquistar el territorio Mexicano con más de 700 licenciamientos al 2021 y con presencia en todo el país.

Cuenta con una estructura de Franquicia innovadora que facilita su desarrollo y, por consecuencia, su retorno de inversión se ve reflejado en tiempo récord.

La Franquicia opera en espacios desde 9m², esto aumenta, en gran medida, las opciones para adquirir un local o un espacio en plazas comerciales.

COSTO DE LICENCIA
\$55,000.00 MXN + IVA
Por concepto de asesoría, manuales operativos e información confidencial pre-apertura y post-apertura

EQUIPO OPERATIVO
\$70,000.00 MXN + IVA
Se adquiere con proveedor directo

INVERSIÓN TOTAL
\$125,000.00 APROX.
No incluye adecuaciones de local, isla o inventario inicial

81-26701561 81-87618843 81-24020525 Franquicias@montonerasdonas.mx
@Donasmontoneras Montonerasmx www.montonerasdonas.mx



Munch

Enchiladas Inc.

Surtido
Enchiladas
Orden de tacos

@enchiladasinc_



Snack

Panadería Angelly

Volcán
Dona glaseada
Roles de canela
Berlinesa rellena de nutella y fresa
Carta de amor con mermelada de fresa

@angelly.panaderia



Valor por tu dinero

El Jonuco

Tamales norteros a la brasa \$180
Ensalada de calabaza tatemada y betabel \$155
Cheesecake de calabaza en tachá \$189

@eljonucomx

EL JONUUCO



Este restaurante ubicado en el municipio de Apodaca, es un espacio para rescatar las tradiciones gastronómicas de Nuevo León con un menú que recorre el estado con las recetas más selectas elaboradas por el chef Hugo Guajardo, quien se ha dedicado en el último lustro a escudriñar la cocina de nuestro estado el cual resultó en un menú que engloba el verdadero sabor norestense.

Sus platillos recrean esos sabores de rancho, la cocina rústica de pueblo, esas recetas de antepasados que durante siglos han mantenido ese sazón que hoy en día, el Jonuco lo trae para deleitar a paladares, no solo regios sino de cualquiera que esté en busca de nuevas experiencias culinarias.

“ **El Jonuco es ese cuarto donde nuestra cultura y gastronomía vivirán para siempre; es un homenaje a nuestra gente, a nuestras tradiciones, a Nuevo León.** ”

📍 Mariano Abasolo 102-A col. Centro, Apodaca N.L. CP. 66600



☎ 8132608870

📷 @eljonucomx

📘 elljonucomx

🌐 eljonuco.com.mx



 /restaurantelosfresnos
 @restaurante.losfresnos



Valor por tu dinero
Desayunos

Los Fresnos

Chilaquiles mixtos \$145
Machacado al piquín \$145
Huevos encobijados \$145

@restaurante.losfresnos



APODACA
☎ 81.8386.0099 | 81.8386.2978
Gral. Ignacio Zaragoza 349
Apodaca Centro, Apodaca, N.L.

AEROPUERTO
☎ 81.8145.0087 | 81.8145.0088
Rogelio González 100, Interior 12-13
Parque Industrial Stiva, Aeropuerto, Apodaca, N.L.

¡Nueva sucursal!

CUMBRES
☎ 81.1091.2995 | 81.1091.2996
Av. Paseo de los Leones 98, Cumbres Elite 7° Sec, Monterrey, N.L.



Pick Up / Para llevar

Munchies Lab

Holy BBQ Burger
Truffled Bacon Mac n' Cheese
Bacon Cheese Fries

@munchies.labmx

 **MUNCHIE'S
LAB SOUL FOOD**



De moda
Recomendación

Andolini

Carpaccio de salmón
Berenjena a la parmesana
Pasta marinara

@andolini_rest



Producto local

Ginebra León

Dry Gin León es una casa de mixología que surge con el propósito de experimentar y crear desde cero con nuevos sabores con base a ginebra. Su receta es inspirada en el paisaje de la Huasteca regiomentana dando como resultado un gin seco.

@dryginleon



Pick Up / Para llevar

Clicfood

Hamburguesa boneless con papas a la francesa
Boneless Buffalo
Muffin chocolateado

@clicfood.mx

LA GERTRUBIS

** taquería popular **

f @lagertrudismx / 81 1183 2842

📍 Calle Ignacio Zaragoza Sur 428-B, Apodaca Centro, C.P. 66600, Apodaca NL.



25

Te presentamos
cinco opciones
para que
disfrutes de una
cena romántica
a domicilio.

**5 cenas
románticas
con un maridaje
perfecto**

PASTOR NEGRO



PAPAS CHATAS



SPG

Señora Tanaka

Menú para dos personas

Taco de róbalo
Arroz frito con verduras
Salmón Bubu Arare
Rollo Sra Tanaka
Nigiris salmón
Nigiris hamachi
Barra de chocolate

Incluye: Botella Casa Madero Merlot

La disruptiva cocina de Señora Tanaka con su propuesta oriental, en sinergia con el vino mexicano **Casa Madero Merlot**, logran un maridaje de sabores diversos con cada uno de los platillos de este menú perfecto para disfrutar en pareja.

[@sra.tanaka \(81\) 2629.2578](#)



SPG

4REAL

La Torrada

Menú sugerido para cuatro personas

Coliflor frita
Salmón en tabla de cedro
Costilla Tío Guillo
Carpaccio de betabel amarillo

Incluye: Botella Gran Reserva 3V

La excelencia en cocina de La Torrada que gira entorno a la leña y cortes de alta calidad con un estilo único de cocción, en unión con **Gran Reserva 3V de Casa Madero**, logran un maridaje ejemplar que bocado a bocado despertará todos los sentidos para disfrutar de una velada memorable.

[@latorradamty \(81\) 8363.7026](#)

SPG

YUM

MTY SUR

ICON

Mochomos

Menú sugerido para dos personas

- Panela ajonjolí
- Rib Eye Mochomos
- Arroz a la crema con espinacas
- Mostachón de Nutella

Incluye: Botella Gran Reserva Cabernet Sauvignon

La vanguardista propuesta gastronómica, sonorenses de autor, reflejada en la potencia de sabores de sus imperdibles platillos, se une en perfecta armonía con la elegancia y estructura del **Gran Reserva Cabernet Sauvignon de Casa Madero** para llevar la experiencia Mochomos a casa.

@mochomosmy (81) 8647.0160

El Gaucho

Menú para dos personas

- Empanadas argentinas
- Ensalada El Gaucho
- Mar y tierra
- Pay de queso a elegir

Incluye: Botella Casa Madero Shiraz

La tradición regía de El Gaucho logra un maridaje clásico con el emblemático **Casa Madero Shiraz** en este menú de cuatro tiempos, con sabores que tras décadas han sido un favorito de Monterrey más allá de las generaciones, y que nos invitan a compartir la mesa con alguien especial.

@elgauchoomy (81) 8358.4218

SPG



Mar del Zur

Menú para dos personas

Ensalada de arúgula con jícama
Ola de aguacate
Karigai de verduras
Pescado fusión
Postre Pavlova

Incluye: Botella Casa Madero Chardonnay

Un menú maridaje auténtico de la cocina Mex-Thai que caracteriza a Mar del Zur. La frescura y sabores especiados de estos platillos, en sinergia con **Chardonnay de Casa Madero**, harán una combinación que nos transportará a nuestras playas favoritas de México o del mundo sin salir de casa.

@mardelzurmx (81) 8161.9049

31

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

The Dream Meal

#foodculturemty

Nachos Lindero

El Lindero

Totopos bañados en frijoles y queso asadero fundido. Se aderezan con salsa de la casa y son servidos con guacamole, pico de gallo y arrachera picada.



#foodculturemty

Chicken free

Revolución Verde

Opción vegana para iniciar el año comiendo saludable. Contiene una mezcla de lechugas con quinoa, elote, frijol negro, zanahoria, cebolla morada, tomate y dos piezas de chicken free.



#foodculturemty

Alitas

Tito's Alitas

Asadas al carbón. La orden se sirve con seis piezas, acompañadas de aderezo Blue Cheese y tostadas de maíz. Puedes pedir las en una o dos salsas, mezcladas o tres y tres.



#foodculturemty

Rosca de reyes en formato de concha

BreAd

Este postre incluye ingredientes locales como: jugo y ralladura de naranja de Montemorelos, ate de membrillo de Villa de Patos, huevo de gallinas libres de jaula. De topping, tiene mitad de costra de concha, la otra mitad, fruta y almendra.





EMPACADORA DE CARNES
DEL PONIENTE

Nuestros 18 años de experiencia nos respaldan de ofrecer el mejor servicio, calidad y precios en el mercado.

Nos dedicamos a la venta de productos nacionales e importados cárnicos.

¡Será un gusto atenderte!




Somos proveedores de
RES ★ PUERCO ★ POLLO ★ PESCADO

La mejor **consistencia** en carnes del norte, **conecta** con tus clientes por ofrecer **la mejor calidad.**



¡CONTÁCTANOS!

 81 1822 2054

 Empacadora de Carnes del Poniente

 @ecpmx



En portada



Empacadora de Carnes del Poniente: 18 años entregando calidad a sus clientes

Tu aliado en la carnita asada

El gusto por la carne asada en el norte del país es de larga data, y desde aproximadamente unos 25 años, el gusto por este ritual milenario de cocinar carne alrededor del fuego ha experimentado un proceso de sofisticación en varios sentidos. En un primer lugar, por la cercanía a EE.UU. el acceso a tecnología, asadores, y nuevas técnicas de cocción han ido nutriendo la tradición de echar lumbre en compañía de amigos y familiares.

En este sentido, gracias a la diversificación de los gustos por ciertos tipos de cortes y proteínas según el tipo de cocción y el asador a emplear, ha surgido la necesidad de contar con proveedores específicos de proteínas de gran calidad para satisfacer el sólido y creciente mercado de la carne en Monterrey.

Es por ello que, Empacadora de Carnes del Poniente, empresa fundada en el 2002 por familias emprendedoras con generaciones en el negocio cárnico, en búsqueda de satisfacer de calidad y buena carne a los paladares regios, fundó la planta de procesos e importación la cual distribuye actualmente a toda el área metropolitana y otros estados.

Lo que los diferencia de otras empacadoras es que tienen 18 años de experiencia en el mercado de importación y exportación de su mercancía, ya que cuentan con una gran variedad de productos no solo de carne de res sino de puerco y pollo, entre los cuales suman más de 90 productos. Sus cortes son característicos por mantener su consistencia, jugosidad y frescura para que al momento de consumirlos tengan textura y sabor adecuados.

Empacadora de Carnes del Poniente cuenta con distribución a toda el área metropolitana además de que pueden contactarlos por vía WhatsApp, donde te contestarán vendedores especiali-

zados para ayudarte a realizar tus pedidos, de acuerdo con tus necesidades específicas, y llevarlos hasta tu negocio, para que así tus clientes puedan disfrutar de un buen asado con amigos y familiares, degustando sus cortes de carne favoritos.

Atención personalizada y directa

Pero no solo se especializa en negocios, si tienes antojo de un buen corte, de escuchar cómo truena el carbón, de sentir ese olor a carnita en el asador... pues ellos, pueden cumplir tu deseo.

Son reconocidos por tener un excelente servicio, ya que abastecen las necesidades de sus clientes más fieles, por lo tanto, nunca se quedan sin producto, siempre estarán cubiertos. Sus entregas a tiempo son también muy distinguidas, puesto que tu pedido estará llegando al día siguiente gracias a que cuentan con las unidades de transporte suficientes para cumplir con este objetivo. Se destacan por la calidad en todos sus cortes premium que son productos frescos de novillos gordos; y cuentan con precios accesibles que no podrás dejar atrás.

Sobre los productos de importación, Empacadora de Carnes del Poniente, cuenta con una especial relación comercial con los empacadores más grandes del mundo, lo cual representa un valor agregado para la gastronomía regiomontana, ya que ponen al acceso, no solo de restaurantes especializados en carnes sino también de clientes, la mejor calidad de productos cárnicos.

Te invitamos a que pidas información para que revises la calidad de sus productos y el gran servicio que nos ofrece Empacadora de Carnes del Poniente. Puedes comunicarte con ellos por WhatsApp al (81) 1822 2054 donde un vendedor especializado se pondrá en contacto contigo para que puedas disfrutar de su gran servicio, calidad y frescura.

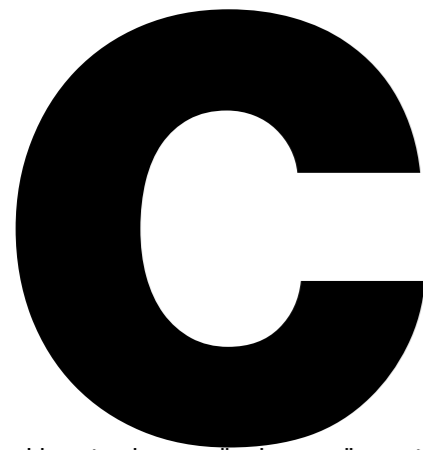
Poncho De Nigris: ¡Taco al que se le rompe la tortilla, no es taco!

Conductor, actor de televisión, cantante, animador y empresario, orgulloso regio y afamado hombre de medios. Está en todos lados, tú lo conoces y sabes a lo que se dedica. Poncho De Nigris con sus 44 años edad, ha sabido lo que quiere desde inicios de su carrera en el reality Big Brother, está en constante crecimiento y busca siempre cada día superarse más como persona. Pasó de vender chile piquín en las adyacencias del cerro El Chupón a emprender en varios negocios de gastronomía en Monterrey.

Redacción: Israel Albornoz
@Israelalbornoz
Fotografía: Carlos Rodríguez Garrido
@Caroga



Entrevista



vida, estando para ello siempre dispuesto a los cambios.

“Todas las semanas las comienzo con la idea de emprender, de corretear la chuleta, de picar la piedra, porque a la casa no va a llegar la feria. Para eso hay que estar en constante movimiento, para no oxidarte, este es un hábito de vida que tengo. Siempre tengo que mantenerme en constante crecimiento para mantenerme motivado, además de estar dispuesto también a los constantes cambios”, indica el empresario regiomontano.

¿Ego de artista?

De Nigris se siente cómodo siendo el centro de la atención a donde llega y a donde va, no obstante, según sus palabras, es una manera de fortalecer su espíritu para poder entregar más a sus seguidores y dar lo mejor de sí. “El centro de todo tengo que ser yo, no es por ego ni nada, es por mi paz interior. Si yo estoy bien anímicamente puedo darle alegría a los demás, puedo hacer muchas cosas. La gente me dice a veces que soy egoísta, pues les digo que tengo que ser primero yo antes que todo. Si tengo un episodio de ansiedad y no estoy

on su nutrida audiencia en redes sociales, Poncho De Nigris, siempre busca entretener y darle valor con su contenido a sus seguidores, pero no todo es entretenimiento. Alfonso, se considera una persona que busca siempre crecer y avanzar en todos los ámbitos de su

bien, pues no puedo ayudar a nadie”. Al tiempo que destaca sus prioridades principales, las cuales son su familia, sus hijos y su esposa, recalca, de igual modo, su ferviente espiritualidad y sus creencias religiosas, las cuales en conjunto añaden más a lo que él considera como su centro.

Ser feliz

Todo individuo busca la felicidad como mejor la puede encontrar, algunos en el trabajo, otros en las pequeñas cosas de la vida; para Poncho, la paz interior es su filosofía de vida. Es por eso que el también cantante e intérprete de temas como Viaje Astral, Putazos o Qué, Peligro y Wiri Wiri, comenta que “el propósito de la vida es tener paz interior y mantenerla, el dinero, las cosas materiales, la fama y el poder no te dan felicidad. Te dan cierta seguridad y algo de libertad pero no te hacen feliz”.

Furor en Redes

Con 7.1 millones de seguidores en Facebook, 5 millones en Tik Tok; 2.4 millones de seguidores en Instagram, 857 mil en Twitter y 710 mil suscriptores en YouTube, Poncho es toda una estrella en redes sociales, las cuales benefician el contacto directo con su audiencia. Si bien el influencer ha comentado que los likes no le dan de comer, tener y mantener esa audiencia le ha funcionado para alcanzar objetivos y más exposición. “Estoy a cargo de mis redes y monitoreando números. Siempre estoy checando qué funciona y qué no. Santo que no es visto no es adorado, entonces si te alejas de las redes sociales puede ser que te coman el mandado. Si estamos pegándole bien, hay que estar enfocados y manteniéndonos. Esto es mucho trabajo, está YouTube, Facebook, Instagram, Tik Tok, están todas estas plataformas además de los negocios”, explica.

Con relación al trabajo, Alfonso comenta que es fundamental emprender un negocio propio, tener varias entradas de dinero y ser proactivos para lograr una estabilidad económica. “Tenemos que buscar otras formas de crecimiento, tienes que

El propósito de la vida es tener paz interior y mantenerla, el dinero, las cosas materiales, la fama y el poder no te dan felicidad. Te dan cierta seguridad y algo de libertad pero no te hacen feliz.

tener varios nichos y diversificar tus ingresos. Esto lo aprendí mucho con la televisión, que era mi ingreso principal, y cuando me despidieron entendí que entregué parte importante de mi vida para destacar en la televisión y lo único que estaba haciendo era hacer rico al dueño de la televisora”.

“Soy todo un vikingo”

El animador y tiktokero nos comparte sus preferencias cuando a comida se trata, añade que a pesar de sus regímenes alimenticios y hábitos saludables no puede dejar de comer carne, historia 100% real, ya que en un descuido en el photoshoot para la portada de esta publicación, Poncho le propinó un certero mordisco a un tomahawk, lo cual no estaba en planes. Nos dejó fríos a todos después de la acción y además nos dijo “soy todo un vikingo”.

Además de ser fanático de la carne asada, De Nigris siente placer por las enchiladas, al punto que decidió poner un restaurante con este platillo. “Les recomiendo mi nuevo negocio Enchiladas Inc. es algo que tienen que conocer, estamos en plaza Omnia, de verdad que esas enchiladas son deliciosas, yo no las comía tanto y cuando las probé de una vez decidí participar en este proyecto. No comía muchas cosas fritas pero luego de tener este negocio, me hice adicto. También soy socio de La Postrería 77, los cuales me parecen los mejores postres de la ciudad. Aunque no soy fan de lo dulce, me gusta más lo salado, sí me gustan mucho los pasteles, como una rebanada pero la disfruto muchísimo”.

Barbacha dominguera

Como buen regio, no puede dejar a un lado los taquitos de barbacoa los domingos, también, por lo general, que tengan una tortilla con una buena consistencia. “No me gusta que se le rompa la tortilla a los tacos, me parece incómodo terminar comiéndome unos tacos con tenedor, ese es un punto importante. Tengo rato sin ir a taquerías pero me gustan mucho los tacos de barbacoa de Tacos Villa de Santiago, me gustan todos sus guisos y obvio porque la tortilla no se rompe. ¡Unos tacos a los que se les rompe la tortilla, no son tacos!,” exclama.

MTY
SUR

SPG

STA

LIGHT



Opa by Lahm

Zeus
Hércules
Cronos

@opabylahm

SPG

LIGHT



Tasty

Greek Salad Bowl
Sweet Chicken Bowl
Veggie Salad Bowl

@tasty.monterrey

MTY SUR
AREAL
LIGHT
ICON



A'ri.na

Hummus de tomate deshidratado
Pollo a las brasas con salsa mediterránea sobre risotto de coliflor
Ensalada A'ri.na con vegetales rostizados y panela a la plancha
Bowl de salmón curry con hongos sobre arroz basmati

@arinapanycocina

SPG
YUM
LIGHT



Ketology

Pastel de zanahoria
Reese's cheesecake
Gansito keto
Mamut keto
Muffin de nuez
Rollo de canela
Galleta chocochips Ketology

@ketologymx

SPG LIGHT 



Casa Macro

Bowl Macro
Caldo de lima con cremini
Molletes en sourdough con
queso de nuez de la India

@casamacro

SPG LIGHT 



O.N. Balance

Torre de pollo light
Suizas light
Poblado de panela

@onbalancemx

SPG

MTY
PTE

LIGHT



Vegan Inc.

Tex tacos

@veganinc

SPG

LIGHT

YUM



**Half and
Half**

Waffle de cacao
Acai Bowl
Avocado Toast
Rice and Shine

@halfandhalfmx

Ordena y recoge sin bajar de tu auto



☎ 81 2230.9472

☎ 81 3078 5598

📷 @taqueriaelbisonte

📍 elbisontealpastoresmejor

Paseo de los Leones #2205

Lunes a Domingo 7 am a 2 pm

PROMO ANTI-CRISIS

\$35

Orden surtida de maíz

37 años de historia nos respaldan

53

Cerveza
Café
Mixología
Vino

Bebidas

Cerveza

Enero y sus dietas

Por: Pedro López

Para todos los que en estas fechas buscan iniciar con nuevos hábitos y están empezando dieta, les tengo buenas noticias, aquí está una lista de cinco cervezas regionontanas que te ayudarán a mantener la figura sin sacrificar ni un poquito de sabor.

@cervezarrey



White / Rrëy

Uno de mis estilos favoritos es el Witbier, y nuestros amigos de Rrëy hacen una fenomenal, al más estilo Belga, con cáscara de naranja seca y semilla de cilantro, el resultado es una cerveza de trigo clara, cítrica y ligera en boca. Es la cerveza con más alcohol de la lista, sus 4.9% grados de alcohol y tan solo 145 calorías la han convertido en mi compañera para este 2021. Te la recomiendo con un aguachile o unas tostadas de marisco fresco.

Ave Rreal / Tetecoloh & Rrëy

Un nuevo descubrimiento fue la colaboración entre Café Tetecoloh y Cervecería Rrëy, quienes se unen para lanzar la campaña Despierta México, y su primera colaboración es esta Dunkelweizen, una cerveza de Trigo y Centeno, con la sorpresa del café entre sus ingredientes, es una cerveza con notas a caramelo, muy bien balanceadas con la acidez del café y para mi sorpresa solo 148 cal. En esta ocasión te la recomiendo con una ensalada de fruta y un aderezo dulce.

Lagüerita Clara / Propaganda

Una Mexican Lager, de color claro, bajo amargor y una frescura como pocas, en ella encuentras notas malteadas y un excelente balance con los 4.2% de alc. Y lo mejor que solo contiene 145 calorías por botella, por su frescura te la recomendamos con una buena ensalada fresca acompañada de una vinagreta ligera.

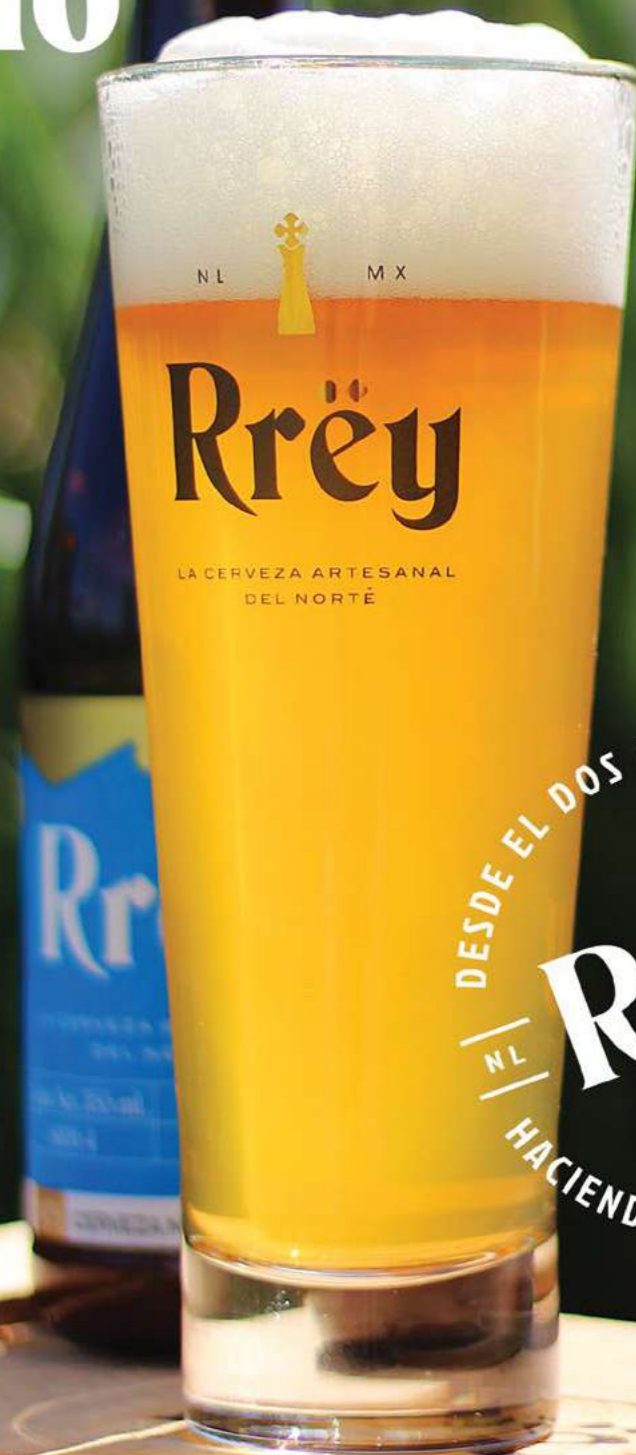
Caricia / Albur

Nuestros amigos de Albur a mediados de la pandemia nos sorprendieron con Caricia, una Light Lager Americana, la cual es una excelente forma de demostrar que hasta la cerveza light puede estar llena de sabor; es una cerveza fresca, ligera y con apenas 3.5% de alc. Es una gran opción para arrancar el año y con tan solo 110 cal. por envase, te la recomiendo con un salmón a la plancha con salsa blanca y rodajas de lima.

La Chula / Huerca

Para que no extrañes los aromas del lúpulo, Cervecería Huerca nos presenta a su más reciente dama, La Chula, una sesión IPA, con un sabor frutal bien balanceado, un cuerpo ligero y tan solo 134 calorías por botella. Por buscar un contraste de sabor, te la recomendamos con un pollo asado con salsa de piquín.

Elegimos. hacerlo real.



DESDE EL DOS MIL DIECISEIS
Rrëy MX
HACIENDO LO QUE NOS APASIONA

ESSENTIA x @ELMIXOLOGO

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

ARANDAS:

Tequila General Gorostieta Joven
Félix Schorle Maracuyá Veracruz
Juncias Avellanadas & Tila
Bitters de Té Earl Grey x @ELMIXOLOGO

ENEBRUM:

Roku Japanese Craft Gin
FITZER Agua Mineral Brava Citricos
Té Pu Ehr Imperial x World of Tea
Hojas de Lima Káffir
Bitters de Mano de Buddha x @ELMIXOLOGO

ETROG:

Wyoming Whiskey Small Batch BourbonXXXX
PARASOL Ginger Brew
Flor de Azahar & Etrog
Morlacco de Zara

Salut,
@ELMIXOLOGO



La esencia de Tempo

Por: Arturo Báez Estrada

@tempocoffeehouse

Matcha frío con esencia de galleta de jengibre:

Elaborado de las hojas más pequeñas y jóvenes de la planta, con un ritual inspirado por el Budismo y de sabor herbal, fresco y fuerte. El matcha se ha vuelto una bebida muy consumida en búsqueda de la estimulación mental y relajación del cuerpo.

Chai con espresso:

¿Frio? Un chai calentito es la respuesta. Nuestra esencia natural, se fabrica a base de té negro, especias y uno que otro ingrediente secreto que en esta ocasión se acompaña de espresso y un delicado toque de canela recién molida, haciendo de esta bebida la elección ideal para todos los que nos visitan.

Latte frío con esencia de rosas:

Si de algo sabemos es de café y por supuesto que nuestro latte presume su fama y alta demanda. En Tempo Coffee House, tenemos este estilo de café con una base de suave leche fría que en sinergia de nuestra esencia de rosas natural y nuestro espresso perfectamente equilibrado consolidan una bebida integra, sumamente placentera en cualquier lugar, hora o momento del día.



Vino

2021 saludable

Por: David Zambrano

@davidsommelier

Samas (Italia):

Elegante como una dama, este vino elaborado a base de Vermentino y Chardonnay es delicado y sutil, perfumado, floral, con notas cítricas; es un vino que irá muy bien con ensaladas frescas, con notas cítricas como limón amarillo, nada exagerado en su sabor para no romper su fina entonación.

Precio: \$ 449.

Muga Blanco (España):

Un clásico blanco riojano 100% Viura, tiene la estructura y frescura suficiente como para ir con unas Spring Rolls de pollo con salsa Sriracha, es importante que se sirvan bien crispy.

Precio: \$ 429.

Guigal Cote Du Rhone Rosé (Francia):

Blend de Grenache y Syrah, un rosado con un balance increíble, entre su frescura, cuerpo y variedad de sabores, con este Rosé podemos ser más creativos con las proteínas de nuestra ensalada, atún, salmón, inclusive pulpo serían opciones muy recomendadas, preparados con vinagreta italiana.

Precio: \$ 379.

Erath Pinot Noir (Estados Unidos):

Un Pinot Noir de Oregon amable y divertido, le gusta la charla y también ensaladas con volumen, sus notas a moras, fresas, con ligeros toques de roble hacen que pensemos en preparaciones con un poco más de intensidad; el salmón ahumado es una opción, atún spicy otra un poco más divertida.

Precio: \$ 699.

Sophie Nebbiolo (México):

De la bodega Santa Elena en Aguascalientes. Un Nebbiolo de altura que a diferencia de los Nebbiolo de Baja California este tiene un perfil al clásico Nebbiolo de Piemonte. Floral, con notas a cerezas, taninos muy presentes donde se percibe su paso por barrica, elegante y muy complejo. Acompáñalo con ensaladas con jamón serrano, prosciutto o inclusive que tengan trocitos de arrachera.

Precio: \$ 533.



VINOTECA®

Detalles que Enamorarán



Encuentra tus productos favoritos aquí



VINOTECA MTY | T. (81) 8173 5000

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

[/vinoteca.mexico](#) [@vinoteca_mexico](#) [vinoteca.com](#)

Marca Registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV.

Imágenes meramente ilustrativas. Evita el exceso

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

Barista

Candy Cámara



Ciudad de Origen
San Francisco, Campeche.

¿Dónde estudiaste o de quién aprendiste?

Finca y tueste, en Veracruz y Chiapas. De barismo, servicio y hospitalidad en cafeterías y restaurantes en CDMX.

¿Con qué ingrediente te identificas?
Pimienta.

¿Platillo favorito?

Qué difícil, pero mejor resumen: la cocina del sur, de la península.

¿Tu mayor éxito como barista?
Seguir acompañando a mis colegas para desarrollarnos a nuestro más alto potencial como barra de café.

Platillos en la foto

- Flat White
- Espresso
- Rol de canela

¿Quiénes conforman el equipo Montecoyote?
- Candelaria del Carmen Cámara Colli
- Marisol Espinosa Rodríguez
- Abraham Osvaldo Téllez Hernández
- Hernán Alejandro Pérez Mora

@montecoyote



Chef

Ricardo Cid Osorio



Ciudad de Origen
CDMX

¿Dónde estudiaste o cómo aprendiste a cocinar?

Estudí algunos diplomados pero aprendí a cocinar haciendo stages en España, EE.UU. y Argentina. Mis mejores maestras fueron mi madre y abuela a las que agradezco el amor y pasión por la comida.

¿Con cuáles ingredientes te identificas?

Pimienta, carnes rojas y humos de parrilla.

Platillo favorito que te gusta comer

Cheese Burger de McDonald's y milanesa de res.

Tu mayor éxito como cocinero

Formar cocineros con una ideología basada en respeto, disciplina y pasión por la profesión; siempre poner en alto a nuestro país y a nuestra gente.

Platillos en la foto

- Camarones tigre
- Ribeye Wagyu australiano Carrara
- Beef Wellington con raza Holsteins
- Papas soufflé

@rick.cid





**LIMPIEZA
TOTAL**

SANITIZADO COMPLETO

PULIDO DE PISO

LIMPIEZA DE VENTANA

LAVADO DE AUTOMÓVIL

**PREGUNTA
POR NUESTRAS
PROMOCIONES
AL CONTRATAR
PAQUETE**

**SANITIZACIÓN
CON NEBULIZACIÓN EN FRÍO
PRODUCTOS CERTIFICADOS POR LA EPA**

**LIMPIEZA A PROFUNDIDAD
CASA • OFICINA • AUTOMÓVIL**

✉ ventas@limpiezatotal.com.mx

📷 [LIMPIEZATOTALOFICIAL](#)

www.limpiezatotal.com.mx

📞 **81 1790.8287 Y 81 1277.4690**



Punto 

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

puntou.uanl.mx



Panem  PUNTO VALLE
THE TOWN CENTER

¡Ya abrimos! Visítanos en un horario de 8 a.m. a 8 p.m.,
en Deck Central en Punto Valle sobre Río Missouri

IG @panembakerymx
@puntovallemx

Río Missouri 555, Del Valle,
San Pedro Garza García