

@pidedirecto.mx



residente.mx
#foodculturemty

Healthy food:
Para un perfecto
balance.

Pide Directo:
La herramienta
ideal para tu negocio.



MONTERREY | ENE - FEB 2022

proSazón
MR
GARNES FRÍAS

**Siempre
hay más por
compartir**



KUA

THE CHEFS' TABLE



Lugar reservado para disfrutar de una cena maridaje con vistas a la cocina.



OpenTable



@KUA_MTY



81-3143-0322

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



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Alan Flores
TALENTO EN PORTADA
Pide Directo

Contenido

9

#foodculturemty

Novedades, Publireportaje, De moda, Snack, Desayunos, Munch, Valor por tu dinero, Pal postre, Producto local, Ingredientes, Date, The dream meal.

42

En portada

51

Bebidas

Café, vino, cerveza, mixología

59

Perfiles

Chef, Mixóloga

Directorio

FUNDADOR

José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES

Juan Carlos López

GERENTE COMERCIAL

Eduardo Pinto

VENTAS Y MARKETING

Viridiana González

Mauricio Hernández

Alicia Nava

Gerardo Puentes

Carmen Perales

Diana Salazar

César González

Erick Robledo

Ángel Balandrano

Alberto Rangel

Jocelyn Huerta

Karina Cavazos

DIRECTORA DE CONTENIDO

Alehkz Alanís

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE

Mikel Rendón

Israel Alborno

DISEÑO

Lizeth Molina

Beatriz Soto

WEB MASTER

Manuel Martínez

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN

Dan García

ADMINISTRACIÓN

Joana López

DISTRIBUCIÓN

Carlos Gómez

Antonio Rodríguez

CONTACTO

contacto@residente.mx

+52 (81) 8044 9800

www.residente.mx

[facebook](https://facebook.com/residentemx) | [residentemx](https://instagram.com/residentemty)

[instagram](https://instagram.com/residentemty) | [@residentemty](https://instagram.com/residentemty)

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE (AÑO 6, No. 77, ENERO - FEBRERO 2022) 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 POR LITOGRAFÍA MATAMOROS. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2019.

FISHER'S HOUSE

LA COMBINACIÓN
PERFECTA Y DELICIOSA



Punto Valle

RÍO MISSOURI 555 SAN PEDRO G. G. - MTY / 81 1088 9197

f @ @FISHERSHOUSESANPEDRO

PICK'N GO

Rappi

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



Vale lo que cuesta



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Date

ESTUDIA GASTRONOMÍA Y REALIZA PRÁCTICAS PROFESIONALES EN EUROPA



EUHT
StPOL
BARCELONA

"5 de nuestros egresados lideran restaurantes con una o dos estrellas Michelin".

#1 IN SPAIN
#24 IN THE WORLD

NUESTROS PROGRAMAS:

Técnico en Gastronomía y Restauración
Cocina y Gastronomía / Servicios en Restauración.

Grado en Gestión Hotelera y Turística
Dirección Hotelera Internacional / Dirección de Restauración y Eventos / Gastronomía y Dirección de Cocina.

Máster en Artes Culinarias y Dirección de Cocina
Máster Propio con prácticas profesionales en Europa.

Verano Internacional en Gastronomía

¡INSCRIPCIONES ABIERTAS!

INFORMES:



¿Por qué elegir EUHT StPOL?

- Por nuestro alto reconocimiento en la Industria, forjado a lo largo de más de 60 años de experiencia.
- 5 de nuestros egresados lideran restaurantes con estrellas Michelin.
- Todos nuestros estudiantes realizan prácticas profesionales en el Hotel-Escuela y en restaurantes europeos como parte de su formación académica.
- Somos un Centro Universitario Privado adscrito a la Universitat de Girona, referente en España en este sector.

9

TACOS DE FIDEO SECO



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

Novedades
Publireportaje
De moda
Snack
Desayunos
Munch
Valor por tu dinero
Pal postre
Producto local
Ingredientes
Date

#foodculturemtty



NEW

Novedades

Local Coffee & Records

Oscar Solís, Andrés Malo y Danilo Ruiz.

Local Coffee es una cafetería de especialidad, localizada en Colinas de San Jerónimo. Es la primera barra de espresso en esta zona de la ciudad, introduciendo granos nacionales de excelente calidad, así como una variedad de bebidas tanto para los fanáticos del café como para aquellos que apenas comienzan en la aventura. Abierta a mediados de Octubre del 2021, con una propuesta en específico: proveer a los locales de un espacio para beber buen café y disfrutar de buena música en un ambiente cómodo y tranquilo.

@localcoffee.mx

SUC. LARRALDE
Cerro De La Conformidad #100,
Esq. con Cristina Larralde,
Las Puentes 2do Sector, 66460
San Nicolás de los Garza, N.L.

SUC. PLAZA LAS PUENTES
Av. Juan Pablo II #245 L-45
(Anillo Vial Metropolitano),
Plaza Las Puentes, 66460
San Nicolás de los Garza, N.L.



¡Escanéame!



f i d CEVICHE & AGUACHILES EL NEGRO



Publireportaje

**Israel
Valdes**
Prime Market

**¡A DARLE
CON AMOR!**



En **PRIME MARKET** somos especialistas en productos del mar de **ALTA CALIDAD**, brindamos un servicio personalizado a tu restaurante y te ayudamos a dar **EXPERIENCIAS** a tus comensales, a través de productos que harán la diferencia.

¡Recibe producto fresco, nacional o de importación y producto vivo cada semana!

Nos esforzamos por ser los mejores y tener siempre **LA MEJOR CALIDAD**.

@primemarket.mx



primemarket.mx
www.primemarket.com.mx



**PRIME
MARKET**

**¡Servicio especializado a
restaurantes!**

Pescados frescos - Sustentables - Productos vivos



¡HAZ TUS PEDIDOS!

81 3102 5238 y 81 2347 3316
Plaza Conquistadores,
Vasconcelos 1563, L6
San Pedro Garza García.



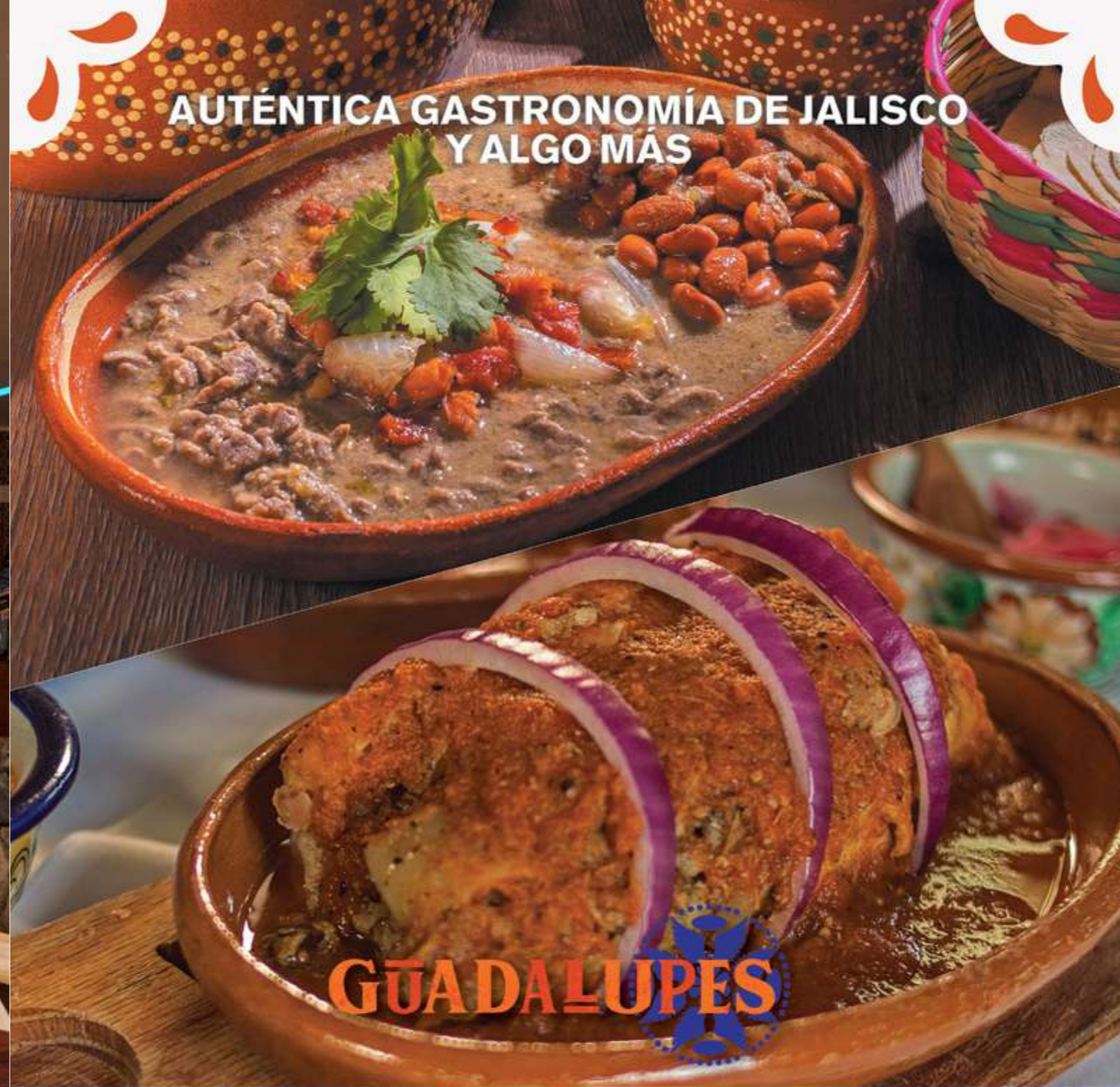
De moda

Guadalupes

Guadalupes un lugar donde la gastronomía tapatía y el paladar regio se cruzan, aquí podrás encontrar la tan tradicional carne en su jugo del meritorio Jalisco y como no hay nada más tapatío, que no se te pase probar a la joya de la Perla Tapatía, las famosas tortas ahogadas, elaboradas con el original birote de aquella región. Cuentan con dos sucursales en las que puedes conocer más de su variedad culinaria que incluye platillos típicos de diversas regiones de nuestro país además de lo tapatío.

@guadalupesrestaurante

AUTÉNTICA GASTRONOMÍA DE JALISCO
Y ALGO MÁS



GUADALUPES

Juan Zuazua 225,
Centro Histórico,
Santiago,
N.L.

Mercado Local,
Punto Valle,
SPGG,
N.L.

Instagram: @guadalupes_restaurant

Facebook: GuadalupesRestaurant



YUM

Snack

Fun Mix

Bubble waffle
Crepa con cajeta y nuez
Mega mix
Chamoyada
Frappé kinder

@_funmixcumbres



Del asador a tu casa!

LA RIOJA

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

VALLE

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

@HUAJUCOGRILL



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



Desayunos

Xilakil

Chilaquiles especiales con huevo
Huevos xilakil
Torta de chilaquiles sencilla

@xilakiloficial

MARISCOS
ESTILO
MONTERREY

"EL RICAS"

COCTELERIA

MARISCOS
ESTILO
MONTERREY

BARBONA

TOSTADA DE CARRO



LA NUEVA JOYA DEL CENTRO DE MONTERREY

 cocteleria_elricas

 El Ricás Cocteleria

 cocteleriaelricas

Calle Aramberri 112, Centro, 64000 Monterrey, N.L.

EVILQUES - TOSTADAS - PASTAS - PIZZAS - BURGERS - HAMBURGERS - PASTELONES - TOSTADAS DE CARRO - PESCADO - VUELVE A LA VIDA - C...



MUNCH

Munch
Capitan Wings

Ribeye Steak
Ensalada Cesar
Corn Ribs

@captainwings.mx



Escanear para ver el menú completo.

BONELESS

Cubos de pollo empanizados y bañados en la salsa de tu preferencia.

 **VIA PUERTA DE HIERRO AIRLINES**
AVE. PASEO DE LEONES, PUERTA DE HIERRO 9002 (3ER PISO), MONTERREY, NL.

 **81 1097 2936**
81 1097 2944

Follow us
[@captainwings.mx](https://www.instagram.com/captainwings.mx)   



Valor por tu dinero

El lugar de Max

Costillas bbq \$310
30 aniversario \$156
Pechuga rellena \$168

@lugardemax1987



Buffet de almuerzos

Lunes a domingo de 8:00 a 11:45 am



Queremos contarte nuestra historia



El lugar de Max



@lugardemax1987



max_torres91



YUM

Pa postre

**Caty
Pastelería**

Oreo
3 leches chocolate
Ferrero

@catypasteleria

Que no le falte a tus días
Caty Pastelería



Encuentra una sucursal cerca de ti

pasteleriacaty.com

Horario

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

@catypasteleria

@pasteleriacaty

@catypasteleria

8196898990



Producto local

Coctél

Cóctel, proyecto que nace en febrero del 2021 en la ciudad de Monterrey con la idea de ofrecer una experiencia única al momento de consumir cocktails y el deseo de innovar la presentación tradicional de las bebidas preparadas. Su creadora Pamela Martínez, ofrece una propuesta de bebidas individuales y personalizadas con mezclas de cocktails populares, sin duda un concepto donde se tomó en serio lo de los "tragos coquetos".

@coctel.mty



PICKUP
Av. José Vasconcelos 106A,
Tampiquito, SPGG.

Ordena en **PIDE DIRECTO** y consume al mejor precio.

@MONTEJOHOMEGRILL

Disponible en



Producto local

3 Cordero

3 Cordero, 3 Palabras: ARTESANAL-ADICTIVOS-APASIONADOS.

Es una marca inspirada en los principios de la gastronomía artesanal mexicana; una familia de emprendedores,

con productos 100% hechos con amor.

En el nicho de mercado Premium,

3 Cordero realiza productos que satisfacen necesidades del buen comer y beber, antojos enfocados en la atención del

retail y atendiendo el mercado empresarial con paquetes hechos a la medida

para toda ocasión.

@3cordero



Venta al público y por mayor



DALE UN ESTILO ESPECIAL A TUS PLATILLOS
Ingredientes y productos premium para la cocina.



THESSAL

WWW.THESSAL.MX

81 2413 1631

/ThessalMx

@thessalmx



YUM

Ingredientes
Romana
Capricciosas

- Salami
- Jamón de Pavo
- Pepperoni
- Chistorra
- Champiñón
- Pimiento verde
- Harina
- Queso Chihuahua
- Salsa de Tomate

@capricciosaspizza

VISÍTANOS EN:

Anáhuac

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

Tec

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

La Presa

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

PRÓXIMAMENTE

La Fe

Fleteros

CÁELE A LA:



#MARISCOSCHEVEYCURA





Date
Andolini

Pizza Margarita
Pasta bolonesa
Fettuccini Alfredo
Ensalada de peras

@andolini_rest



**Wine &
Dine Night**
JUEVES 2X1
COPA DE VINO TINTO



RESERVA
81 8029 7653
81 8340 4716

MORELOS #1076 COL CENTRO,
BARRIO ANTIGUO. MONTERREY

 /ANDOLINI REST
 @ANDOLINI_REST

Mr. Johnny
Social food



MENU



HOTSPICY BBQ CHICKEN BURGER

SPGG 81 1469 1704
OMNIA 81 1516 6897

UBER eats Rappi DiDiFood

MR. JOHNNYMTY

42

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

The Dream Meal

Chicharrón de porkbelly con esquites

Romería

Para iniciar este deleite, un chicharrón de porkbelly con esquites, su mezcla de sabores es impresionante, tanto que no será suficiente probarlos una sola vez. Sus trocitos de chicharrón cubiertos con esquite y aguacate bañados en jugo de carne te darán una experiencia inolvidable.



Crema de tomate rostizado

Sonora Prime

Esta experiencia no te la pierdas por nada del mundo, una deliciosa crema hecha con tomate rostizado, sazonada con finas especias y exquisitos crotones de queso de cabra, sin duda se volverá de tus favoritas.



Atado de Rib Eye con salsa verde y tuétano

Los Hidalgos

Para el plato fuerte, un delicioso atado de Rib Eye bañado en salsa verde y cubierto por tuétanos, un platillo que si bien, a la vista es espectacular, al paladar es un verdadero deleite. Simplemente te va a enamorar con el sabor de este manjar.



Campechanas y glorias

La López Botanero

¡Llegó la hora del postre! Para cerrar este menú de ensueño, esta delicia, que consta de una terrina helada de campechanas caseras y cubierta de helado cremoso con trocitos de gloria de Linares y una exquisita salsa de caramelo salado. ¡DELICIA!





Mejora tus márgenes y no regales tus ganancias.

Con nosotros:



Ofrece tu propia entrega



Integraciones
(DiDi, UberEats, Rappi)



Tu canal de ventas en línea



Herramientas de Marketing

PideDirecto

La plataforma **sin comisiones** de envíos de comida para tus clientes.

Conoce más en www.pidedirecto.mx

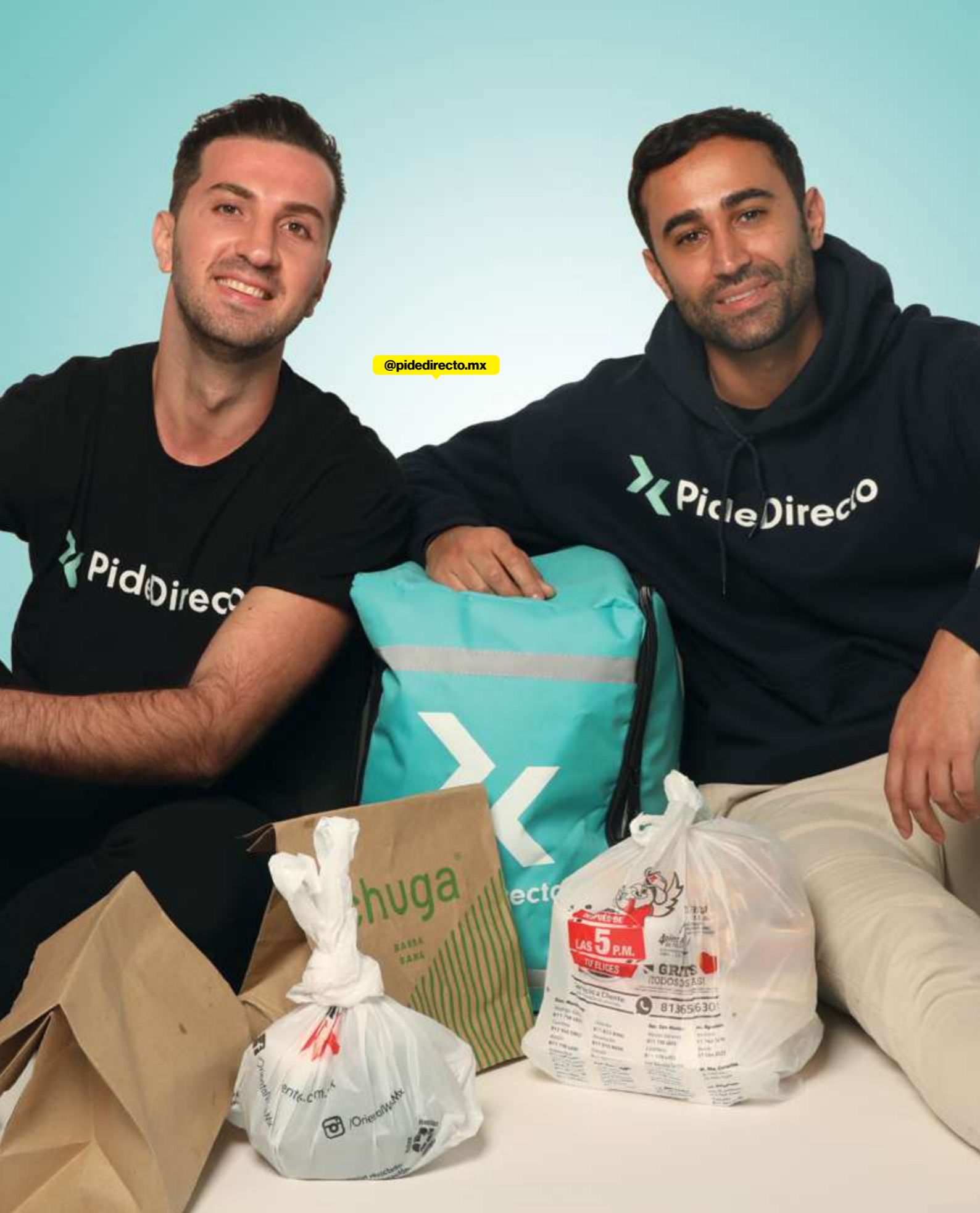
Nuestros aliados



[BreAd]



y muchos más...



@pidedirecto.mx

En portada



Pide Directo: La herramienta ideal para tu negocio.

Pide Directo es un proyecto que inicia en plena pandemia por Hussein Fawzi, Ronni Samir y Antonio Nacoud, mismos que han hecho que hasta el día de hoy siga vigente con el mejor servicio para restaurantes/clientes.

Es una plataforma que facilita y gestiona la venta directa de las empresas, apta para tiendas locales, restaurantes, farmacias y de más; sin comisiones ni intermediarios. Con la idea de brindarle siempre al cliente un sistema para crear su propia página web transaccional para recibir pedidos, solicitar repartidores para sus envíos a domicilio, generar historiales, base de datos de los clientes; todo esto en un mismo lugar y con una sola tarifa mensual.

Dentro de su servicio están sus beneficios

Entrega: Para que sus clientes puedan ofrecer el servicio a domicilio en todos sus pedidos, sin importar el medio por el cual este fue realizado, aplica para llamada, WhatsApp, sitio web o aplicaciones de entrega. Cuentan con 2,000 repartidores verificados, planificación y programación de entregas anticipadas, costos de entrega menores al promedio y con la seguridad desde el punto de inicio hasta su entrega.

Tienda virtual: Con la opción de crear tu propia página web para que tus clientes puedan realizar sus pedidos online y con las opciones de pago más completas, acepta tarjeta, efectivo y vales de despensa.

Apps y Punto de venta: Para simplificar y reducir complejidades otorga la opción de integrar todas la aplicaciones como Uber Eats, Didi Foods, Rappi y sus puntos de venta en su mismo sistema.

Marketing y Data: Conocen la importancia de la organización de información sobre tus clientes y pedidos, por eso ofrecen una base de datos para enviarles las mejores promociones. También puedes obtener los datos de tráfico, análisis clave para tus ventas, promoción de tu negocio a través campañas de email, redes sociales y apoyo de marketing.

Pide Directo es la plataforma que ofrece un modelo de logística para pedidos en donde sus clientes reducen sus comisiones de 30% hasta 12%, obtén los mejores beneficios no solo para tu negocio sino también para tus clientes.

SPG

4REAL

LIGHT



Ommani

Nirvana Noodles
Pizza Buffalo
Skillet de matcha

@ommanimx

Tim Hortons. Un gusto ligero



BAGEL
MULTIGRANO
ITALIANO

BAGEL
MULTIGRANO PAVO
Y MOZZARELLA

BAGEL
MULTIGRANO
CLUB DE PAVO
Y TOCINO

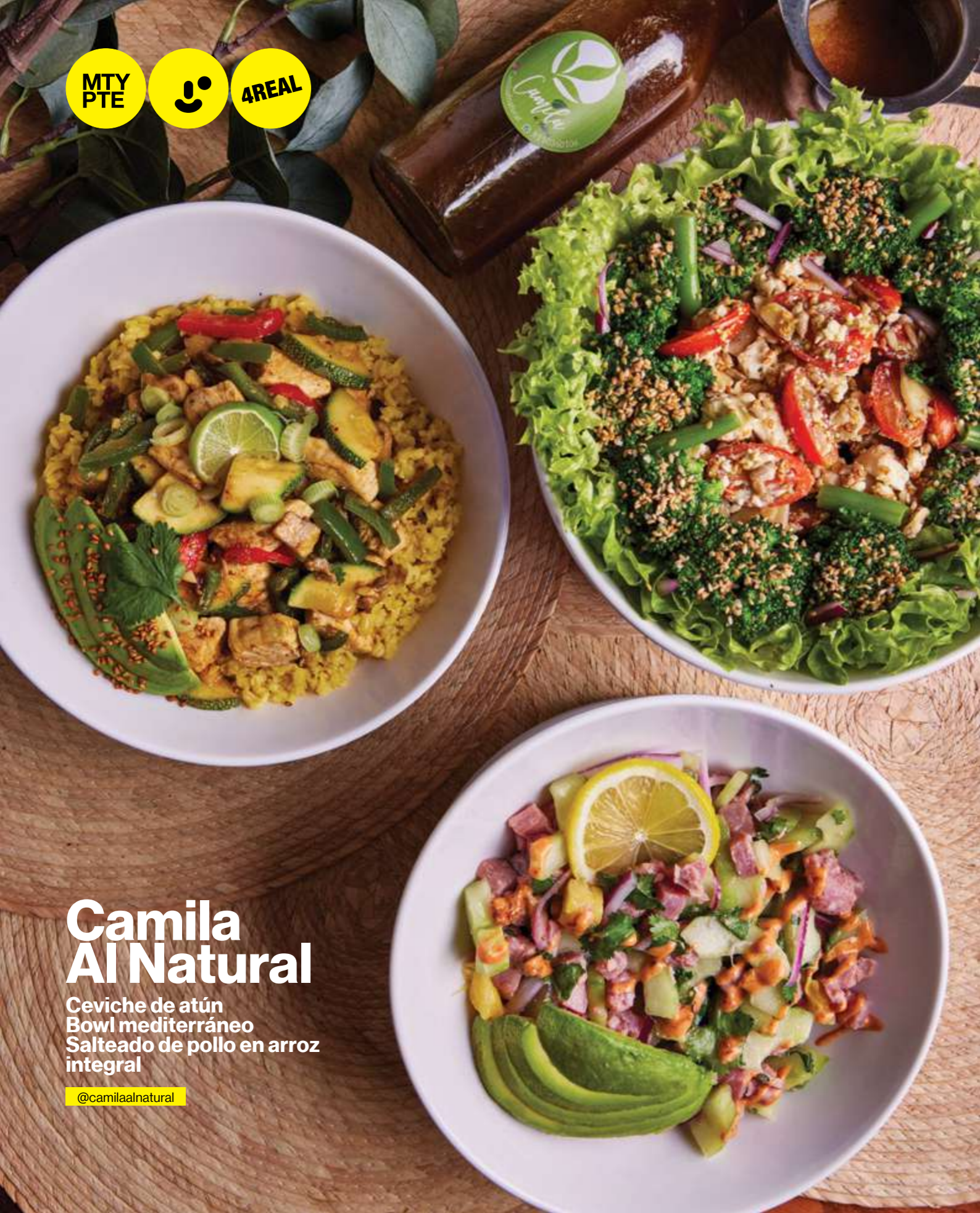
TUNA
SÁNDWICH

Fit FRAPPÉS
FIT FRAPPÉ CHOCOLATE

COLD BREW
VAINILLA SUGAR FREE



Sujeto a disponibilidad del producto. Hasta agotar existencias. Fit Frappés disponibles solo en sucursales participantes: Arboleda, Fashion Drive, San Jerónimo, Calzada del Valle y Ricardo Margáin.



Camila Al Natural

Ceviche de atún
Bowl mediterráneo
Salteado de pollo en arroz integral

@camilaalnatural



Avo Toast

Ensalada AVO
AVO Toast
Sándwich artesanal pavo y panela
Overnight Oats
Jugo Green Detox
Jugo Vitamin C Power

@avotoastmx

SPG MTY PTE 4REAL LIGHT



Chuga

All in one (colaboración con Gaby Galván)
Build your own con falafel horneado
Build your own wrap

@eatchuga

SPG LIGHT 4REAL



On Balance

Albóndigas al chipotle
Torre de pollo al yogurt
Lentejas al tomate
Blueberry cheesecake

@onbalancemx

brooklyn

NEW YORK BRASSERIE

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

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



NEW YORK
BRASSERIE

The Westin Monterrey Valle

Av. Manuel Gómez Morán y Río Missouri, Punto, Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.

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

f @westinmonterrey

51

Cerveza
Café
Vino
Mixología

Bebidas

Cerveza

Disfruta sin culpas

Por: Memo Martínez

La cerveza "artesanal" no es otra cosa que cerveza, y más que una bebida, es un movimiento independiente... Así que este mes te recomendamos estas excelentes opciones para acompañar también con tus comidas saludables.

@hudson15edg



Norteña Deluxe

Cerveza creada en la colonia Obispado, su estilo es una Lager Light Americana desde 1940 echa en Monterrey cerveza color dorado, aromas malta y notas frutales en boca un agradable sabor maltoso y un amargor medio y limpio.

Perro Del Mar

Cerveza estilo India Pale Ale considerada una de las mejores IPAs de México. Tiene un premio 2019 con un Oro en cerveza México en la categoría IPA. Una Indian Pale Ale de color dorado con sabor intenso y amargo, acompañada de aromas cítricos con notas de toronja.

Artemisa

Una cerveza con presencia que equilibra las notas especiadas de las levaduras belgas con el dulce sabor del durazno, busca llevar a quien la bebe la experiencia de las cervezas de casas de los bares en Brujas.

Cuásar 3c 147

Cuásar 3C 147, una Juicy Sour IPA inspirada en la deliciosa experiencia de un jugo de frutas. Con presencia por sus intensos aromas y sabores tropicales, es una cerveza con amargor bajo, ligeramente ácida y fácil de beber. El desarrollo de esta cerveza se experimenta con dos fermentaciones y un dry hopping durante la segunda fermentación donde se agrega el Lúpulo.

Jimena 02 Blonde

Esta exquisita cerveza con gran imagen minimalista toma su gran nombre de la ciudad de Cadereyta Jiménez N.L. busca enriquecer al mundo y transmitir la esencia de nuestra gente y nuestra ciudad. De color brillante con espuma blanca, gran aroma cítrico y un ligero amargor con notas de malta dulce y pan. Su suave sabor a lúpulo nada agresivo, puede hacer un excelente maridaje con mariscos, pollo y ensaladas.

Café

Guayoyo Café

Por: Fer Ramos

@guayoyocafemx

@Fer_rmss

Dirty Chai T:

"Chai Thai" una verdadera joya conocida por pocos en nuestro país. Una mezcla balanceada de té negro, vainilla y tamarindo que junto con nuestro café hacen un match perfecto... Obvio agregando un toque de amor (Vainilla).

ChocoS'more:

Cuando pruebes nuestro ChocoS'more Sentirás un abrazo en cada sorbo... Te reto a probarlo y no sonreír.

Iced Cream Latte:

La intensidad de nuestro espresso con la cremosidad de un helado crean un blend ideal para una tarde soleada. Puede ser tu postre o tu café, tu eliges.



Vino

Cocina fresca

Por: Julio Grinberg

@juliogrinberg

Flor de Muga Rosado | España, Rioja: Fantástico, mineral y floral. Esta novedad ha sido un éxito nacional, tal vez porque su método de elaboración logra desarrollar un vino fino, con envoltura y estructura plena. Sucede que utilizan Garnacha tinta de viñedos centenarios y pedregosos y luego dejan las uvas prensándose naturalmente, lo cual las primeras y más puras gotas de las uvas se destinan exclusivamente para este vino. Ideal ensalada de salmón fresco con alcaparras. **Precio: \$779.**

Louis Latour Bourgogne Chardonnay | Francia, Borgoña: Maison Louis Latour representa una de las manos mejor entendidas con esta variedad, 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. Resulta trascendental, notas a peras, melocotón, piedras, aloe, flor de acacia. Notable estructura. Ideal ensalada de cangrejo y camarón. **Precio: \$489.**

Navarro Correas Colección Privada Pinot Noir | Argentina, Mendoza: Una de las bodegas históricas argentinas que gracias a su línea especial "Colección Privada", en poco tiempo se convirtieron en el vino de las mesas familiares. Hoy logran este muy buen Pinot de color rojizo brillante, aromas vivos y chispeantes de menta mojada, especias, leve madera, moras, pimentón dulce. Al paladar fino, suave y bondadoso. Ideal ensalada de portobellos grillados, pimienta roja, rúcula y parmesano. **Precio: \$369.**

Montessu | Italia, Pinot Noir: Bienvenidos a la isla de Cerdeña, esta bodega ha demostrado que pueden colocarse entre los grandes vinos internacionales. Compuesto en un 60% por Carignan, y el resto de CS, CF, Merlot y Syrah. En su elaboración se aprovecha al máximo las bondades de cada uva, para luego definir las con 12 meses de roble francés. Ideal para acompañar un aguachile de Rib Eye, panini de roast beef y vegetales asados. **Precio: \$599.**

Matua Rosado | Nueva Zelanda, Marlborough: Sin duda un vino de mar. Otra sorpresa para el consumidor de vinos rosados. Utilizan Pinot Noir y ofrecen una sensación de fruta roja muy fresca con acidez fina y balance justo, al paladar resulta crujiente, bonito y de buena chispa. Logran este vino dejando reposar por un tiempo corto la uva con su jugo, para extraer la mayor cantidad de fruta natural posible. Ideal para pescado a la plancha, mango y menta. **Precio: \$475.**



VINOTECA.

All you need is
Love



and *wine*

ENAMORA TUS SENTIDOS CON LAS MEJORES
ETIQUETAS DE VINOS Y LICORES.



VINOTECA MTY | T. (81) 8173 5000

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

Encuentra tus productos favoritos aquí

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

Marca Registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV. Imágenes meramente ilustrativas. EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD. EVITA EL EXCESO.

Mixología

AU NATUREL x @ELMIXOLOGO

Por: El mixólogo

@elmixologo

Arboleda

RGMX Spritzer SCIELO MX Granada
Bebida Viva Kombucha Jamaica Salvaje
McCormick® Jengibre Molido
Transversales de Jengibre x FreshOn
Bitters de Angostura

Cosmos

Zoé Water Flavors Jengibre & Limón
Tequila El Águila Blanco
Espirulina Azul x Estado Natural
Aceite de Limón x Chocosolutions
Taro x Come Verde
Bitters de Jengibre-Limón x @ELMIXOLOGO

Greens

FELIX Schorle Maracuyá Veracruz
VILLAFRANCA Jugo Verde
Esquipulas de Mango Deshidratado
Salvia x Tiempo de Cosecha
Carambola x FreshOn

Salut,
@elmixologo®



ESTRENA CON EL
10%
DE ENGANCHE.

DISEÑO TOTALMENTE
RENOVADO Y UNA IMAGEN
MUCHO MÁS DEPORTIVA,
PREMIUM Y ELEGANTE.



8116000717

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

Unidad Valle Oriente
Av. Lázaro Cárdenas 1804
Jardín de las Torres, Monterrey

Unidad Cumbres
Paseo de los Leones 3256
Bosques de las Cumbres, Monterrey

Unidad Tec
Av. Eugenio Garza Sada 2415
Tecnológico, Monterrey

GRUPO **TEC**



59

LITOGRAFICA

Chef
Mixóloga

Perfiles

Memo Mtz

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Hermosillo Sonora

¿Qué es lo que más disfrutas de ser Wine Specialist & Chef?
Poder combinar los sabores de cada plato con cada sorbo de vino para así formar increíbles maridajes.

¿Dónde estudiaste para cada especialidad?
ITAB y ICUM

Como chef, ¿Con qué ingrediente te identificas? ¿Por qué?
Diversidad de pimientas porque creo que ese ingrediente termina de armar la estructura de un platillo

¿Qué platillos son los que más te gusta hacer?
Me gusta mucho preparar las pastas, porque creo que van bastante bien con un excelente vino y puedo elegir los ingredientes y elementos que puedo tener en mi plato.

¿Cómo inició tu interés por ser Wine Specialist?
Siempre me llamó la atención el mundo de los vinos, desde pequeño y mis diversos mentores me ayudaron a desarrollar ese gusto por los mismos.

¿Qué estilo de cocina prefieres? ¿Por qué?
Cocina tradicional, me voy con los ingredientes clásicos y la esencia nata de cada plato.

Como Wine Specialist, ¿Qué vino nos recomendamos para este próximo San Valentín?
Recomiendo para este san Valentín el vino Catena appellation san Carlos Cabernet franc expresa la diversidad del terreno sabor único la uva proviene de diferentes regiones de esta zona mendocina.

@hudson15edg

Silvia Sepúlveda

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Soy originaria de Monterrey, Nuevo León

¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?
La verdad, sin querer. Toda mi vida viví rodeada de la comida y el amor por servir a los demás, a mis quince años quise hacer pequeños regalos y empecé horneando cupcakes, brownies, pasteles y más cositas, a los meses me apasioné y ya nunca lo dejé de hacer.

¿Cuál es tu ingrediente insignia?
El amor, la abundancia y la calidad en todos los productos. Tengo el compromiso con que cada uno de nuestros productos sea tan abundante y delicioso en cada bocado. Uno de los ingredientes más utilizados en mi pastelería es la crema de avellanas y sobre todo, los toques de dorado son algo característico de nosotros.

¿Qué platillo es el que más disfrutas hacer?
Cualquier pastel con diseño abstracto y las galletas de chispas de chocolate.

¿Qué platillos son los que más te gusta hacer?
Me gusta mucho preparar las pastas, porque creo que van bastante bien con un excelente vino y puedo elegir los ingredientes y elementos que puedo tener en mi plato.

¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?
El logro más grande ha sido la apertura de mis dos pastelerías y la formación de un equipo de trabajo firme. Mi segundo proyecto, la pastelería/café ubicada en Contry es un gran logro debido a que cambiamos totalmente el concepto y añadimos el servicio de café para consentir todos los paladares.

¿Hay algo que te falte hacer, profesionalmente?
Compartir mis conocimientos en redes sociales y en cursos presenciales. Quisiera impartir cursos de empoderamiento y emprendimiento para mujeres.

@sylviasepulveda

@silviacakesshop

Chef

Ricardo Torres

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Monterrey N.L

¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?
Yo me encargaba de la comida de mi familia a los 16 años, tenía pensado ser Doctor, pero me apasioné más por la cocina, es lo mío.

¿Cuál es tu ingrediente insignia?
El corazón, más que un ingrediente, es darle corazón y vida a la receta.

¿Qué platillo es el que más disfrutas hacer?
Cortes de Carne, Pastas, y Molecular.

¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?
Ser Reconocido por National Geographic como Chef Gourmet Mexicano y seguir viendo a mis clientes aun con sus negocios en los cuales he participado.

¿Hay algo que te falte hacer, profesionalmente?
Si... Tener mi estrella Michelin.

Como líder de un negocio gastronómico, ¿qué consejo das a quienes están por emprender en esa área?
Sean humildes, todos comenzamos desde abajo, cuida a tu personal, para que ellos cuiden de ti, somos los principales motores del negocio, pero ellos son los que harán arrancar.

@chefricardotorres

Mixóloga

Ofelia García

Ciudad de Origen
Monterrey N.L.

¿Dónde estudiaste o de quién aprendiste?
Escuela de bartenders de monterrey y Rocatti

¿Con qué ingrediente te identificas?
Con el gin y los frutos rojos

¿Drink favorito?
Martini de lychee del nikkori de valle

¿Cuánto tiempo llevas haciendo esto?
12 años

¿Tu mayor éxito como mixóloga?
Poder crear mis propias bebidas y transmitir mis conocimientos e ideas en los talleres que imparto y los eventos y menús que hago.

@ofeskitchenbar

SIBAU



BRUNO OTEIZA



PARQUE ARBOLEDA

Av. Roble 660, Valle del Campestre, San Pedro Garza García



Sibau



@sibaumx



OpenTable



81.27.19.95.95

LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA




PORTERHOUSE PRIME

LÁZARO CÁRDENAS 2500
SPGG

RSVP - 81 8262 · 7150

81 8259 · 9853

•  OpenTable



WWW.LATORRADA.MX

