

**R** RESIDENTE



[residente.mx](http://residente.mx)

Estrellas de Nuevo León

 **CUSTOM  
CULINARY**  
BE TRUE TO THE FOOD

 112  
MONTERREY | DIC - ENE 2025

 pangabrielmx

 pangabrielmx

 pangabrielmx



**Pan GABRIEL**

*Tu Dulce Compañía*



Empieza el año  
disfrutando el  
**pan sin culpa**

**Libre de gluten, huevo, leche y azúcar**

**Contry • Chipinque • Anáhuac • Valle  
Valle Alto • Fórum • Cumbres • Saltillo**



## En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Marco Reynosa**  
@marcomaschuy

MODELO EN PORTADA  
**Orange Marketing**  
@orangemarketing.talents  
**Pablo Fonseca**

MAKEUP  
**Elias Pavón**  
@eliasmpavon

IMPRESIÓN  
**Grafotec**



## Directorio

FUNDADOR  
**José Antonio Chaurand**

DIRECTOR  
**Juan Carlos López**

CUENTAS ESPECIALES  
**Viridiana González**

VENTAS Y MARKETING  
**Diana Salazar**  
**Samanta Santos**  
**Abisai L. Berlanga**

DISEÑO  
**Nataly Ramos**

EDITOR  
**Irán Giselle Herrera**

EDITORES DIGITALES  
**Jordy Hernández**  
**Alejandra Cuéllar**  
**Esteban Cantú**

FOTOGRAFÍA  
**Israel Albornoz**

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
**Asael Sánchez**  
**Griselda Tovar**

DISTRIBUCIÓN  
**Carlos Gómez**  
**José Carlos González**  
**Omar Medellín**

CONTACTO  
[contacto@residente.mx](mailto:contacto@residente.mx)  
+52 (81) 8044 9800  
[www.residente.mx](http://www.residente.mx)  
facebook | residentemx  
instagram | @residentemty

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE. (AÑO 9, No. 111, NOV - DIC 2024). 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 © 2019.

## Contenido

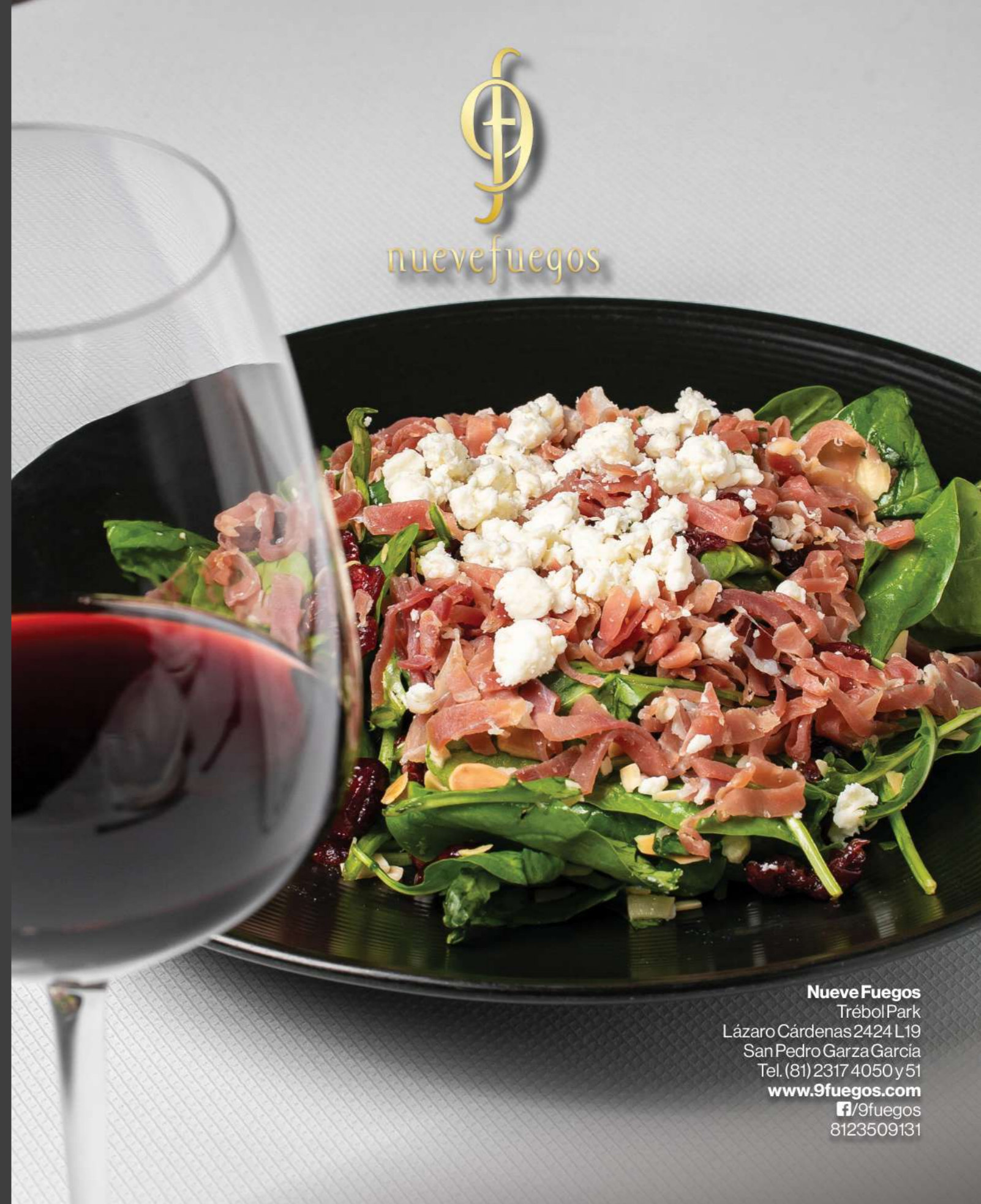
**11** Cultura restaurantera

**31** Recorridos zonales

**45** En portada

**57** Rostros y platillos icónicos

**71** Gastro Destinos



nuevefuegos

**Nueve Fuegos**  
TrébolPark  
Lázaro Cárdenas 2424 L19  
San Pedro Garza García  
Tel. (81) 2317 4050 y 51  
[www.9fuegos.com](http://www.9fuegos.com)  
f/9fuegos  
8123509131

# Lo dice la crítica



Autenticidad en cada bocado. Se destaca por su fidelidad a las raíces culinarias, respetando las tradiciones y autenticidad.



Un lugar o platillo que se ha ganado el corazón de sus comensales por ser garantía en sabor y calidad.



Lo último en el mundo gastronómico. Esta tendencia está destacando con sus innovaciones y estilo fresco.



En la cultura gastronómica, este lugar ha dejado una huella inquebrantable en la región por ser sinónimo de excelencia.



Descubre lo nuevo en la ciudad que está brindando propuestas innovadoras y conquistando a los foodies.



Sabores que deleitan y satisfacen hasta al paladar más exigente, simplemente memorable.



Supera las expectativas y destaca por su sabor, calidad y servicio excepcional causando asombro en todos los sentidos.



Balance perfecto entre calidad y precio, respaldando que esta propuesta vale cada centavo.

## Ocasión



Desayunos



Amigos



Cumpleaños



Night



Familiar



Negocios



Antojo



En pareja



Munch

## Zonales



Monterrey



Santa Catarina



Apodaca



Poniente



San Pedro



Escobedo



Sur



Guadalupe

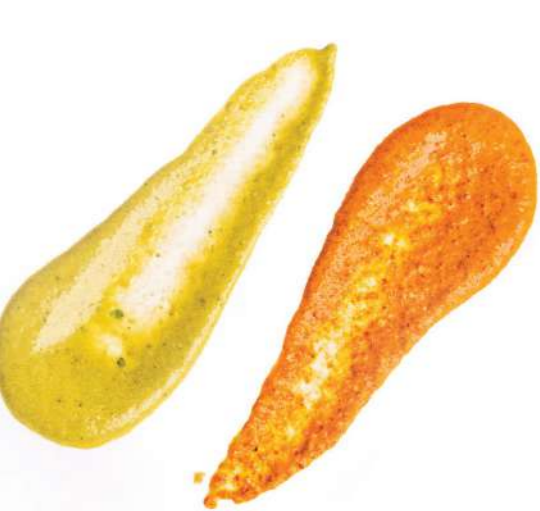


San Nicolás



Nuevo León  
**ES TERRITORIO BERNAL**

f /TORTASBERNALMX @TORTASBERNALOFICIAL



Residente  
Restaurant®  
Books

# Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar



**¡Ya disponible volumen VI!**

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

**Costo \$250**

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares  
@residentemty | residentemx



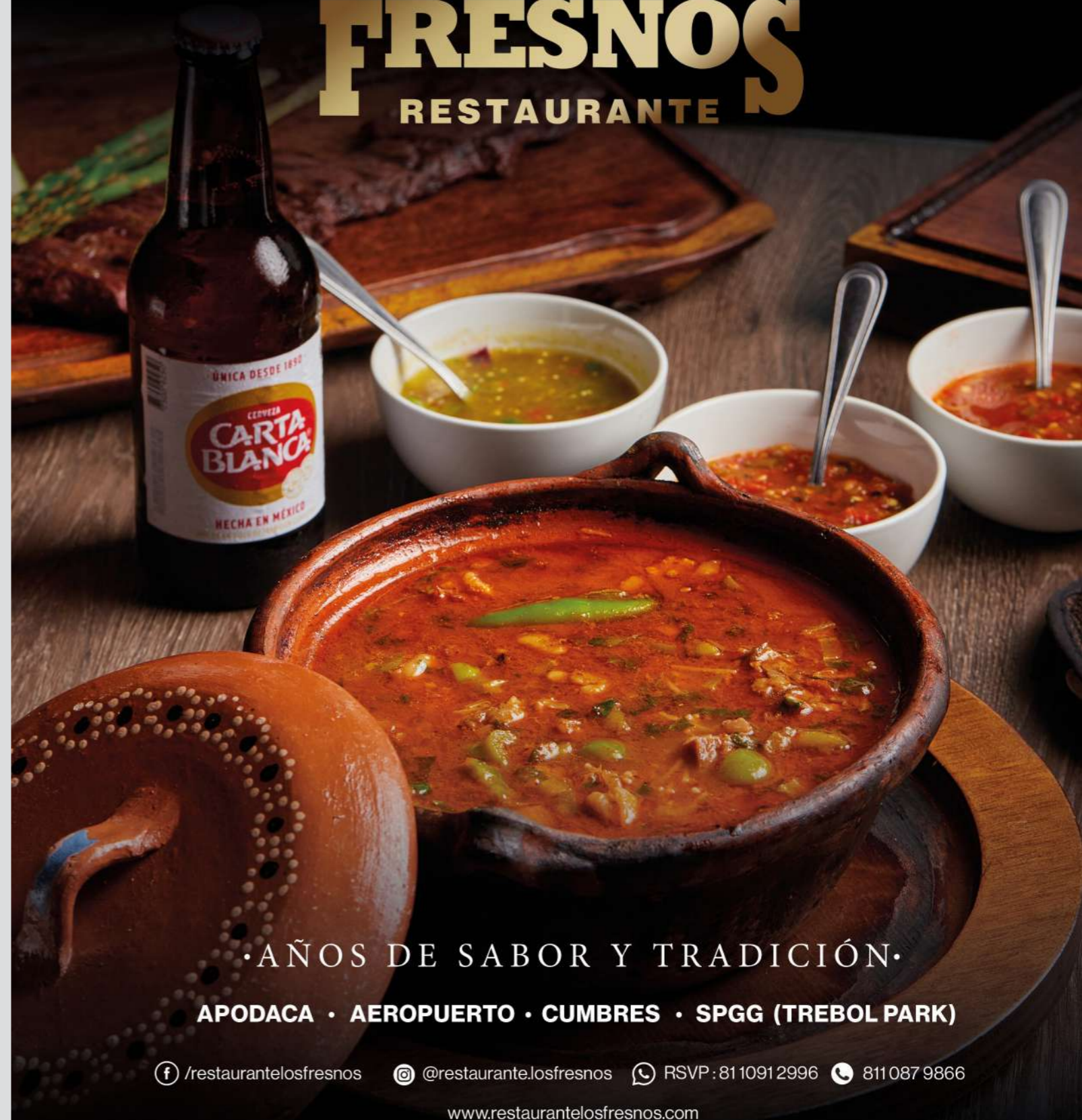
# 09. CULTURA RESTAURANTERA

LEGADO RESTAURANTERO

# La Catarina

El **chef Guillermo González Beristáin**, nativo de Ensenada, Baja California, llegó a Monterrey en 1998 para abrir el primero de una larga lista de restaurantes en la ciudad: Pangea. Dos años más tarde inauguraría La Catarina, establecimiento en el cual ofrecía al público regiomontano su particular visión de la cocina mexicana. El amplio local se ubicaba en la avenida Morones Prieto, en la colonia Loma Larga. Con sus arcos y techos abovedados y muros de tonos cálidos, La Catarina pretendía (y lograba) evocar el ambiente de una próspera hacienda del México rural. Su menú se enfocaba en los ingredientes y platillos más tradicionales del norte, centro y sur del territorio, creando también combinaciones y transformaciones que buscaban ofrecer nuevas posibilidades. Así, lo mismo se podían ordenar unos tacos dorados, escamoles, tamales de atropellado norteño o chapulines, que unas enfrijoladas de lechón o un mole de tamarindo con pato. Asimismo, su carta de vinos sólo ofrecía variedades nacionales, y llegó a presumir de ofrecer más de doscientos tequilas. A lo largo de veintitrés años, La Catarina se ganó un lugar de prestigio entre las opciones gastronómicas de la ciudad. Además, de cosechar una serie de premios y reconocimientos nacionales e internacionales, llegó a contar con una segunda sucursal en la avenida Garza Sada, al sur de la ciudad. Sin embargo, tras una serie de problemas de variada índole, La Catarina dejó de operar en octubre de 2023.

# LOS FRESNOS RESTAURANTE



• AÑOS DE SABOR Y TRADICIÓN •

APODACA • AEROPUERTO • CUMBRES • SPGG (TREBOL PARK)

[f /restaurantelosfresnos](#) [@restaurante.losfresnos](#) [RSVP : 81 1091 2996](#) [811 087 9866](#)

[www.restaurantelosfresnos.com](http://www.restaurantelosfresnos.com)



ETIQUETA RESTAURANtera

## Nuevas formas de comportamiento

La etiqueta se define como “una serie de normas impuestas por la sociedad basadas en la lógica, el sentido común y la experiencia”. En el pasado se creía que sólo aplicaba para las clases altas o los eventos de alcurnia, sin embargo, en los países de alto desarrollo gastronómico como el nuestro, ya se comienza a entender la importancia de la etiqueta en la interacción culinaria del día a día. Desde el *fast food* hasta *fine dining*, tanto los anfitriones restauranteros como los comensales, deben respetar estas normas. Si bien, la infracción a las reglas de etiqueta no conlleva consecuencias claramente establecidas, es importante mencionar que sí dañan el tejido social y la interacción sana entre los individuos, además lastiman el negocio restaurantero que tanto ayuda a la economía local. El constante atropello a las reglas de etiqueta que se vive en Nuevo León es muy notorio cuando se compara con otras regiones de México y el mundo. Basados en consejería de expertos locales y extranjeros presentamos en esta sección las distintas reglas que deberán acatarse, si queremos tener mejores experiencias gastronómicas.

## Entre comensales: con niños

**1. Espacios familiares.** No debemos asistir con niños a lugares concebidos para adultos y mucho menos en horarios inadecuados para niños, debemos elegir lugares familiares donde los niños puedan estar a gusto igual que los demás adultos. **2. Pañales.** No se deben cambiar pañales en el área común de un restaurante bajo ninguna circunstancia. Sobra decir que este tipo de actividades deben reservarse para los cuartos de baño. **3. Ruido.** Los restaurantes son espacios públicos, debemos cuidar que nuestros hijos no hagan ruido excesivo o intervengan en la dinámica privada de otras mesas. **4. Salir.** Si es necesario, debemos salir del salón principal del restaurante con nuestros niños, en caso de que estén llorando o gritando.



Residente  
Restaurant<sup>o</sup>  
Research&Data



**PRESUPUESTO RESTAURANERO**

## Comida sana por persona a domicilio en San Pedro por menos de \$400

Es bien sabido que uno de los mayores propósitos de la gente para este año nuevo es cuidar más de nosotros comiendo más sano, por eso mismo te traemos algunas opciones que te servirán para poder cuidar tu alimentación sin salir de casa.

por: Giselle Herrera

### 1. Nectarworks. \$395

- 1 Chilaquiles \$185
- 1 Limonada Pepino y Menta \$75
- 1 Peanut Butter N'Jelly Smoothie \$135

### 2. Peace And Love. \$314

- 1 Croissant Breakfast \$172
- 1 Limonada piña moras \$55
- 1 Chocochip cookie \$87

### 3. On Balance. \$355

- Panini de Pesto Light \$193
- Agua Fresca de Frutas \$54
- Pay de Manzana \$108



**Parrillada, Tacos, Mariscos, Cerveza y Coctelería.**

📍 Av. Paseo de los leones 421, Mitras Centro Monterrey  
(En la rotonda de Simón Bolívar)

📞 8125671544

📷 laplayita1962

Cultura  
restaurantera



ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN

# Tatemate

Cinco razones para probar  
Tatemate durante este mes.

@tatematerestaurante

## 1. Cocina innovadora

Destaca por su propuesta culinaria, dándole un giro contemporáneo a la cocina tradicional mexicana, mezclando sabores y combinaciones sorprendentes que deleitan a los paladares más exigentes.

## 2. Presentación

La atención al detalle en el emplatado convierte cada comida, desde el brunch hasta la cena, en una experiencia visual que complementa cada visita.

## 3. Experiencia y trayectoria

Con una sólida trayectoria que respalda su calidad, por su evolución de La Catarina a Tatemate, se refleja su compromiso constante con la excelencia y preservando su lugar en el corazón de los regios

## 4. Diversidad regional

Su menú celebra la diversidad regional de México, ofreciendo una amplia gama de platillos que representan lo mejor de cada rincón del país.

## 5. Ambiente acogedor

Su ambiente combina modernidad y calidez, creando el escenario perfecto para disfrutar de una comida memorable, invitando a los comensales a relajarse y disfrutar.



TATEMATE  
R E S T A U R A N T E

AV. GÓMEZ MORÍN 1105  
LOCAL 112, RESIDENCIAL  
CHIPINQUE, SPGG.



+52 81 1600 1784  
@TATEMATERESTAURANTE  
RESERVAS POR OPENTABLE

LOS FAVORITOS DE

# Carolina Herrera

Nuestra invitada especial creadora de contenido y futura diseñadora Gráfica @CarolinaHERRERA.00, nos comparte cuáles son sus restaurantes favoritos para comer en la ciudad de acuerdo a cada ocasión.

**A domicilio**  
Capricciosas

**En familia**  
La Gran Barra

**Con amigos**  
Bungaló

**En pareja**  
Ichikani

**Tacos**  
Taquería Arandas

**De negocios**  
Cuerno

**Fuera de Monterrey**  
El Álamo

Cultura  
restaurantera

NEW



ノシムクス

ASIAN  
BUFFET

9 PLAZA CUMBRES

f @ @ @ @noshimx

ITADA  
KIMASU  
いただきます



## ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN

Con una metodología probada, Residente Restaurant Research realiza desde 2016 una encuesta anual a más de **1,000 consumidores restauranteros** de Nuevo León. Los encuestados se escogen y balancean por municipio, edad y poder de compra. Las encuestas se realizan en lugares específicos y no se incentiva al participante de ninguna forma. Los restaurantes mencionados representan **verdaderamente** nuestros gustos como sociedad y podemos llamarlos “Estrellas de Nuevo León”. Esta información había quedado reservada solo para un selecto grupo de líderes de la industria restaurantera, entregada en presentaciones privadas, sin embargo, a partir de ahora, **las marcas ganadoras** se publicarán en los diferentes medios de comunicación Residente.

# Comer Solo



## Adultos

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de San Nicolás y Guadalupe, su edad fluctua entre los 36 y 56 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más para disfrutar comer a solas?

- 1. Carl's Jr**  
Hamburguesas
- 2. Spike's**  
Hamburguesas y Alitas
- 3. Nikkori**  
Sushi, poke y noodle
- 4. Super Salads**  
Ensaladas y entrepánes
- 5. Doña Tota**  
Gorditas



## Jóvenes

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de San Pedro y Monterrey su edad fluctua entre los 24 y 35 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más para disfrutar comer a solas?

- 1. McDonald's**  
Hamburguesas
- 2. Carl's Jr**  
Hamburguesas
- 3. Kentucky Fried Chicken**  
Pollo Frito y Hamburguesas
- 4. Super Salads**  
Ensaladas y entrepánes
- 5. El Pollo Loco**  
Pollo Asado



ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## Pangea

**Fundado en 1998 por el** chef Guillermo González Beristain, Pangea se ha destacado como uno de los restaurantes más prestigiosos de Monterrey, ofreciendo una propuesta gastronómica de cocina contemporánea con influencias internacionales. Su ambiente elegante y sofisticado, con interiores modernos. El menú ofrece platillos como el Aguachile de pulpo y camarón y el Filete de res Angus, que combinan ingredientes locales e internacionales de forma creativa, mientras que la carta de vinos complementa perfectamente cada plato. Entre sus opciones más populares están el Cabrito Braseado, Dorado y Deshuesado y el Rib Eye Angus.



ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## La Torrada

**Fundada en 2014 en** San Pedro Garza García, Con el objetivo de ofrecer una experiencia culinaria única, se especializa en el fuego y la parrilla, se destaca por su carne preparada en mezquite, se presenta como un restaurante elegante con un ambiente sofisticado y formal como una experiencia gastronómica de alto nivel, catalogado como el mejor lugar para comidas de negocios. Uno de sus platillos más representativos es el Pulpo en Salsa Macha de Cacahuete, servido con papas, cacahuete tostado y mayonesa de piquín. Entre los más populares también se encuentran el Chicharrón de rib eye y la Hamburguesa Wagyu.

LA CAVA®  
LIQUOR WINE & BEER

TE ASISTIMOS EN  
TUS FIESTAS,  
CATAS Y EVENTOS

ACOMPañÁNDOTE  
en tus nuevos comienzos



Pide información y prepárate  
con nosotros: 81 8656 1946

@lacavamty



ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## 9 Fuegos

**Nuevo León, 9 Fuegos** es un restaurante especializado en cocina a la parrilla. Su ambiente combina un estilo elegante donde la luz cálida y la decoración del lugar crean un ambiente sofisticado y formal. Entre sus opciones se encuentran el "Filete mignon 9 Fuegos" el "Asado de tira (Short Rib) Angus" y el "Ribeye con costra de tuétano y piquín", mientras que su Ribeye Wagyu y la Tomahawk son algunos de los destacados del restaurante. La oferta se complementa con una selección de vinos y cócteles que maridan bien con la propuesta gastronómica.



ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## Tatemate

**Fundado como una celebración de** la cocina tradicional mexicana con un toque contemporáneo, Tatemate es un restaurante ubicado en San Pedro Garza García, Nuevo León. Este espacio ofrece una experiencia gastronómica en la que se destacan los ingredientes de alta calidad y las técnicas tradicionales de cocción, reinventadas para un público moderno. Al llegar, la atmósfera resalta por su diseño que evoca las raíces culturales de México, con detalles como decoración artesanal y una paleta de colores que mezcla elementos rústicos y contemporáneos. Esto se complementa con un ambiente relajado y acogedor que invita a compartir momentos memorables con amigos o familia. Entre las especialidades de Tatemate se encuentran sus propuestas innovadoras, como los dumplings de champiñones y huitlacoche y el pulpo confitado en vainilla con puré de elote asado, que reflejan una fusión entre creatividad y tradición mexicana. Algunos de sus platillos iconicos incluyen el cabrito rostizado en su jugo con orégano y naranja y los tacos de chapulines, opciones que combinan sabores auténticos con presentaciones únicas, representando lo mejor de la cocina nacional. Tatemate ofrece promociones específicas en horarios seleccionados, lo que lo convierte en una excelente opción para disfrutar de la alta gastronomía sin largos tiempos de espera en fines de semana.



**Nueve Fuegos**  
TrébolPark  
Lázaro Cárdenas 2424 L19  
San Pedro Garza García  
Tel. (81) 2317 4050 y 51  
[www.9fuegos.com](http://www.9fuegos.com)  
f/9fuegos  
8123509131

## El Pollo Loco

**Fundado en Guasave, Sinaloa, en 1975** por Juan Francisco Ochoa, El Pollo Loco comenzó como un pequeño negocio familiar especializado en pollo asado. Su éxito inicial llevó a la apertura de más sucursales, expandiéndose rápidamente por el norte de México y más allá, incluyendo Estados Unidos. El ambiente en sus restaurantes es sencillo y familiar, pensado para disfrutar de una comida relajada con amigos o familiares, pero sin limitarse a una experiencia casera dentro del restaurante con su opción para llevar. Uno de sus productos más característicos es su receta de pollo marinado, asado lentamente a las brasas, lo que le da su sabor distintivo que ha atraído a una masa de clientes satisfechos. Entre los platillos más pedidos están el "Pollo Asado" en sus diferentes presentaciones y las "Ensaladas de Pollo" que han sido las opciones recurrentes de su clientela. Además, uno de los puntos preferidos de los clientes son las guarniciones que acompañan los platillos, como las tortillas calientes, los totopos, el arroz, los frijoles y hasta quesadillas, precisos para experimentar entre sabores, haciéndolo óptimo para comerlo entre semana aquellos días donde se desea comer con el sabor casero sin la necesidad de cocinar, y disfrutar desde donde sea cualquier día de la semana, ya que se pueden aprovechar algunas promociones especiales que suelen ofrecer los lunes y los populares miercolocos.

LOS MAS  
FRECUENTADOS

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



LOS MAS  
FRECUENTADOS

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## Tortas Bernal

**Fundada como un punto de** Fundada como un punto de referencia en comida rápida en Monterrey, Tortas Bernal ha destacado por su enfoque en ofrecer tortas mexicanas auténticas. Con diversas sucursales, este restaurante se ha consolidado en áreas como Padre Mier y San Jerónimo. El ambiente es funcional y está diseñado para satisfacer tanto a quienes buscan una comida rápida como a quienes prefieren disfrutar en sitio. Los interiores son sencillos y cómodos, perfectos para una experiencia sin pretensiones. Entre sus especialidades destaca la Torta de pierna, elaborada con ingredientes frescos y un sazón que resalta por su equilibrio de sabores. También es común acompañarlas con sus icónicas salsas. Sus platillos más populares incluyen la Torta Original, que combina jamón, aguacate y queso, y la Torta Bernal, una opción robusta y generosa.



Uber Eats





ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## Carl's Jr

**Fundado en 1941, Carl's Jr.** es una cadena de restaurantes internacionalmente conocida que abrió su primera sucursal en Anaheim, California, ofreciendo una experiencia de comida rápida con hamburguesas en una amplia variedad de opciones. El ambiente en Carl's Jr. es moderno y casual, combinando comodidad y estilo. Con espacios amplios y una decoración sencilla, el restaurante invita a disfrutar de una comida relajada, ideal tanto para quienes buscan un almuerzo rápido como para aquellos que desean pasar un buen rato con amigos. Uno de los platillos más representativos de Carl's Jr. es la Super Star with Cheese, una hamburguesa elaborada con carne 100% Angus. También destacan las Chicken Tenders, que se sirven con una salsa a elección y son perfectas para acompañar las papas fritas crujientes. Algunos de los platillos más populares son la Western Bacon Cheeseburger, que combina carne de res Angus con cebolla caramelizada y una salsa barbacoa especial.



ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## Doña Tota

**Doña Tota es un restaurante** que ha ganado popularidad en Monterrey por su enfoque en la cocina tradicional mexicana, con un énfasis especial en los antojitos. Desde su fundación, ha sido un lugar donde los comensales pueden disfrutar de recetas familiares que evocan la gastronomía casera. El ambiente en Doña Tota es acogedor y colorido, con una decoración que refleja la cultura mexicana. Las mesas están dispuestas para facilitar la convivencia, lo que lo convierte en un sitio ideal para compartir con amigos y familiares. Entre las recetas más destacadas se encuentran las gorditas, preparadas con masa fresca y rellenas de una variedad de ingredientes, desde frijoles hasta carne. Esta opción ha sido muy bien recibida por los comensales que buscan un sabor auténtico. Los platillos más emblemáticos también incluyen las quesadillas y las salsas caseras, que son fundamentales en cada comida. La atención al detalle en la preparación de cada platillo resalta la pasión por la cocina tradicional. Doña Tota también ofrece promociones especiales durante ciertos días de la semana, lo que lo convierte en un lugar atractivo para disfrutar de la comida mexicana a precios accesibles.

*Lulu*  
Cocina y Vino

COSTILLA DE  
SHORT RIB



RSVP: 844 100 41 48 | 844 727 08 53

  lulucocinayvino

LOS VALDEZ 6800, INT A, LOS VALDEZ, 25209 SALTILLO, COAH.

## Tacos Atarantados

**Tacos Atarantados es un restaurante** que ha capturado la atención de los amantes de la comida en Monterrey gracias a su propuesta única centrada en tacos. Desde su apertura, se ha establecido como un lugar emblemático para disfrutar de platillos auténticos y sabrosos. El ambiente en Tacos Atarantados es vibrante y desenfadado, diseñado para que los comensales se sientan cómodos mientras disfrutan de su comida. Con una decoración única que combina lo moderno y lo que tiene un lugar de tacos callejeros, el restaurante ofrece un espacio informal donde la convivencia es fundamental. La música alegre y la actividad constante del lugar contribuyen a una experiencia divertida y animada. Una de las recetas más populares es el taco de pastor de La Carnicería Ramos, que se caracteriza por su jugoso trompo de arrachera rematado con un toque del clásico chicharrón crujiente de La Ramos que aportan un sabor distintivo. Este platillo ha ganado reconocimiento y es un must para quienes visitan el restaurante. Además del taco de pastor de La Ramos, el menú incluye una variedad de tacos de diferentes carnes, como el taco de trompo y los de carne asada. Las salsas caseras y acompañamientos, como el guacamole y el elote atarantado, son elementos esenciales que realzan la experiencia. Tacos Atarantados es un lugar que ofrece un festín de sabores y una atmósfera animada, convirtiéndolo en un destino atractivo para disfrutar de la cocina mexicana.

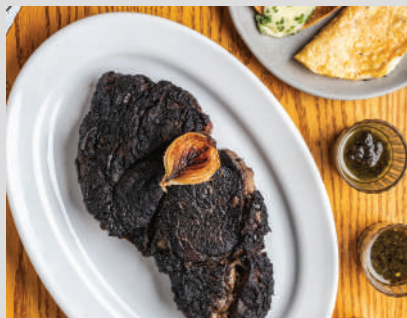
FAVORITOS  
DEL PÚBLICO

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



FAVORITOS  
DEL PÚBLICO

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## Cara de Vaca

**Fundado en 2019 en Monterrey,** Fundado en 2019 en Monterrey, Nuevo León, es un restaurante especializado en cortes de carne de alta calidad, en un ambiente acogedor y moderno que mezcla lo industrial con lo rústico. Su decoración, acompañada de música variada, crea un espacio ideal para disfrutar de una buena comida. Entre sus platos más icónicos se encuentran la "Costra de Lechon" y el corte "New York", que destaca por su jugosidad y sabor.

## Taquería Orinoco

**Fundada en Monterrey, Nuevo León,** en 2015, Taquería Orinoco nació con la visión de convertirse en una taquería de culto que capturara la esencia de las tradicionales taquerías capitalinas, pero con un toque distintivo del norte del país. Creada por Héctor Álvarez, Jesús Villarreal y Héctor López Ramírez, la propuesta destacó rápidamente gracias a sus tortillas hechas a mano y salsas elaboradas diariamente y su conveniente ubicación en el centro de San Pedro. El ambiente de la Taquería Orinoco combina lo urbano y lo tradicional, creando una atmósfera vibrante y relajada. Su estética sencilla y contemporánea, junto con la música norteña y el aroma de los trompos al carbón, evoca un espacio donde la comida es protagonista y se comparte en comunidad. Entre sus recetas especiales, los tacos de chicharrón de cachete destacan como una especialidad única. Esta preparación, que mezcla la tradición norteña con técnicas clásicas, se sirve con una variedad de salsas exclusivas como la de piquín con ajo y limón o la de aguacate, todas diseñadas para complementar los sabores robustos de los tacos. Dos de los platillos más representativos son las piratas de res, una versión norteña de las quesadillas, y los tacos al pastor estilo trompo, que resaltan por su frescura y equilibrio de especias. Estas opciones, junto con las costras y campechanas, son las más solicitadas en el menú.

FAVORITOS  
DEL PÚBLICO

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



FAVORITOS  
DEL PÚBLICO

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## Yama-to

**Yama-to es un restaurante que** abrió sus puertas por primera vez en 1992 en la ciudad de Monterrey, Nuevo León, con el objetivo de ofrecer una propuesta gastronómica que fusiona la cocina tradicional japonesa con ingredientes locales. Al ingresar a Yama-to, se percibe una atmósfera tranquila y minimalista, que transporta a los comensales a un ambiente inspirado en Japón. Con un diseño interior que incluye detalles como madera clara y una iluminación suave, el lugar logra recrear la esencia de un restaurante japonés contemporáneo. Uno de los platillos más representativos de Yama-to es su "Sushi boat", que lleva 5 diferentes tipos de sushi. Además, su "Rollo Empanizado", un rollo de sushi con aguacate, queso, cangrejo o anguila. La mejor opción para ir es entre semana, cuando el tiempo de espera es menor.

FAVORITOS  
DEL PÚBLICO

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## El Gaucho

**Fundado en 1968, El Gaucho** se especializa en cortes de carne de alta calidad al estilo argentino, con un ambiente relajado y acogedor, con una estética tranquila, en colores neutros y su decoración cálida hacen de este lugar un sitio ideal para disfrutar de una buena comida en compañía de amigos o familiares. Entre los platillos más destacados se encuentran Las Empanadas Argentinas y el T-Bone Steak. También es popular su Chicharrón de Rib Eye

FAVORITO DE  
LA CRÍTICA

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## Cuerno

**Fundado en 2006 como parte** del Grupo Costeño, Cuerno, ubicado en Calzada del Valle, en San Pedro Garza García. Es un restaurante Fine Dining con una propuesta gastronómica con enfoque en la cocina de asador, su diseño en colores cálidos y sobrios, combinado con una iluminación suave resulta en una atmósfera sofisticada y elegante. Diseñado para cenas memorables ya sea con familia o en pareja. Entre sus opciones, destaca el Pork Chop, montado sobre puré de papa con jugo de carne. También sobresale la Hamburguesa Prime, preparada con carne Rib Eye y Wagyu. Visitar el restaurante entre semana puede ser una buena oportunidad para disfrutar de su propuesta sin las largas esperas de los fines de semana.

FAVORITO DE  
LA CRÍTICA

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024

FAVORITO DE  
LA CRÍTICA

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## Animal

**Fundado como parte del Grupo** Fundado como parte del Grupo Costeño, Animal se ubica en el rooftop de Cuerno, ubicado en Calzada del Valle, en San Pedro Garza García. Este restaurante combina una propuesta gastronómica única que mezcla influencias japonesas y mexicanas, todo en un ambiente que busca inspirar y deleitar. Su concepto, que incluye elementos de asador y omakase, ha sido reconocido internacionalmente, destacándose por recibir el Six Star Diamond Award durante varios años consecutivos. El espacio ofrece una atmósfera moderna y vibrante, ideal tanto para celebraciones como para cenas casuales. Con un diseño contemporáneo y áreas que invitan a disfrutar de la vista de la ciudad, el restaurante se posiciona como un punto de encuentro para experiencias memorables. La música ambiental y los detalles del lugar complementan el estilo sofisticado y relajado. Entre sus opciones, destaca el Delmonico Salvaje, una preparación que resalta el uso de técnicas a la parrilla con toques innovadores. También sobresale la Totoaba Black Truffle, que refleja el compromiso del restaurante con la frescura y calidad en cada plato. Los platillos más pedidos incluyen los Tacos de Trompo especiales y la Hamburguesa de Wagyu A4+, ambos representativos de su estilo fusión que equilibra tradición y modernidad.

## El Jonuco

**Fundado con el objetivo de** rescatar y promover los sabores auténticos de Nuevo León, el restaurante El Jonuco se ubica en Apodaca, a solo unas cuerdas del centro de la ciudad. Su enfoque principal es ofrecer recetas tradicionales y sabores característicos de la región, apoyando a productores locales. Con una atmósfera acogedora y familiar, El Jonuco se distingue por resaltar la tradición culinaria nortea. Al llegar, es común encontrar comensales disfrutando de especialidades que evocan el sabor de hogar. El ambiente refleja un estilo sencillo y cálido, ideal para compartir con familia o amigos. Entre sus platillos emblemáticos destacan el cabrito asado, el cortadillo estilo rancho, y los tacos de lechón, además de opciones como tuétanos asados y chicharrones camineros. Para desayunos, platos como los huevos con carne zaraza o el guacamole nortea son favoritos entre los visitantes. Si se desea evitar las horas más concurridas, una buena opción es asistir entre semana y aprovechar la disponibilidad del lugar para disfrutar de la experiencia con tranquilidad. Además, el restaurante ofrece servicios como reservaciones y comida para llevar, lo que lo convierte en una alternativa flexible para diferentes ocasiones.

## La Colonia

**Ubicado en San Pedro Garza** García, La Colonia se ha posicionado como un restaurante emblemático especializado en cocina mexicana y platillos del mar, combinado con un toque contemporáneo y una experiencia de alta calidad. Este espacio es reconocido no solo por su ambiente exclusivo, sino también por haber sido escenario de visitas de personalidades como Luis Miguel, lo que refuerza su estatus como un lugar de prestigio en el área metropolitana de Monterrey. Con un diseño elegante y moderno, La Colonia ofrece un ambiente sofisticado pero accesible. Sus espacios incluyen terrazas al aire libre y un salón principal que se adaptan tanto a cenas íntimas como a reuniones sociales. Además, cuentan con valet parking y un servicio al cliente que busca brindar una experiencia memorable. La atmósfera se complementa con un estilo “casual elegante”, ideal para disfrutar con amigos o en familia. Uno de sus destacados es la “Totoaba Zarandeada”, un platillo marino preparado con chile morita y acompañado de verduras a la mantequilla, una opción que resalta su compromiso con la calidad y los sabores frescos. También sobresale el “Atropellado de Pulpo”, que combina texturas únicas y un sabor innovador. Entre los favoritos de los comensales están el “Pulpo al Pastor”, servido sobre una base de arroz azafranado, y los “Camarones en Costra de Chiles Secos”, que destacan por su preparación minuciosa y acompañamientos únicos.

FAVORITO DE  
LA CRÍTICA

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



VALOR POR  
TU DINERO

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## Campomar

**Fundado en 1979, Campomar** es un restaurante originario de Ixtlán del Río, Nayarit. Desde su apertura, ha transformado los sabores tradicionales de la cocina nayarita, ofreciendo una experiencia culinaria auténtica de la región. Actualmente, cuenta con sucursales en distintas ciudades de México, incluida Monterrey. La atmósfera en Campomar refleja las raíces costeras de Nayarit, con un ambiente relajado que invita a disfrutar de sus especialidades de mariscos frescos. Entre sus platillos icónicos destacan el pescado zarandeado y el chicharrón de pescado. También ofrecen opciones únicas como los Mixteados, ideales para compartir. Ofrecen promociones y recomendaciones especiales, ideales para quienes buscan disfrutar de lo mejor de la gastronomía pacífica.

VALOR POR  
TU DINERO

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



PARA VER Y  
SER VISTO

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## Las Aliadas

**La idea de comenzar con** Las Aliadas nació un 21 de marzo del 2014, se encuentra ubicado en una zona céntrica de Monterrey, en Nuevo León y cuenta con varias sucursales. Este restaurante ofrece una atmósfera moderna y divertida, con colores que contrastan entre sí. La decoración presenta detalles que destacan por su simplicidad, mientras que las terrazas permiten disfrutar de una experiencia al aire libre, al ingresar, se percibe un ambiente relajado y amigable, ideal para disfrutar en compañía de familiares o amigos. Uno de los platillos más destacados son los Aliados con papas, que consiste en boneless bañados en tu salsa favorita, zanahoria, apio y papas junto a un aderezo a elegir. Además, su kilo de Aliadas, un kilo de alitas junto a su porción de zanahoria, apio y aderezo a escoger, se han convertido en un favorito.

## Kampai

**Fundado por un grupo de** apasionados de la cultura japonesa en 1992, Kampai se encuentra en el corazón de Monterrey, en la exclusiva zona de Valle Oriente. Su ambiente transporta a los comensales a las calles de Tokio, con detalles de madera, luces tenues y una estética minimalista que invita a relajarse y disfrutar de la gastronomía japonesa moderna. Desde el momento en que entras, el sonido del agua corriendo y el aroma a sushi fresco te preparan para una experiencia única. Para comenzar la noche, es imprescindible pedir uno de sus cocteles insignia, el Sake Sour, que mezcla sake de la casa con cítricos frescos y un toque de jengibre. Los amantes de la cocina japonesa no pueden dejar de probar el Thai Spicy, que combina huachinango fresco, aguacate y cebollín que da un sabor ahumado y dulce a la vez. Los expertos también recomiendan el Nigiri Toro para los que buscan disfrutar de la frescura del pescado en su forma más pura. Entre los platillos más icónicos del restaurante se encuentran el Yakimeshi Spicy con filete de res y los Camarones Roca. Visitar Kampai los lunes y martes y miércoles es ideal para aquellos que prefieren un ambiente más íntimo y aprovechar las promociones especiales de sushi al 2x1. Kampai es el lugar perfecto para una cena con amigos o una cita romántica en la ciudad.

## Señora Tanaka

**Fundado como un homenaje al** padre de su creadora, "Señora Tanaka" se posiciona como un restaurante único que combina la cocina japonesa con otras infusiones asiáticas, agregando un toque contemporáneo carnívoro y una fuerte conexión con la música rock. Ubicado en San Pedro Garza García, Nuevo León, ofrece una experiencia inmersiva que va más allá de lo culinario, con un ambiente que celebra la cultura musical y la innovación en la gastronomía. La atmósfera de Señora Tanaka mezcla elementos elegantes con una personalidad vibrante, marcada por un "altar" visual dedicado a icónicos músicos de rock como David Bowie y Elvis Presley. El espacio incluye detalles únicos como un pasillo con pantallas LED que transportan a los visitantes a un entorno onírico. La curaduría musical refuerza esta experiencia con una selección de clásicos del rock y la música pop de los años 70 y 80. Entre las especialidades de la casa destaca el hand roll de hamachi y las creativas reinterpretaciones de la cocina nikkei. Sus platillos están cuidadosamente diseñados para equilibrar tradición y modernidad, con ingredientes de alta calidad como el auténtico wagyu japonés. Cada plato es una experiencia sensorial que resalta sabores únicos. Entre los favoritos del menú están el Kobe Japonés A5 y los sashimis de pescados premium, que se han convertido en opciones icónicas para los visitantes que buscan una experiencia carnívora con influencias asiáticas. Estos platillos reflejan la filosofía del restaurante de ofrecer algo diferente y memorable. Para quienes desean una experiencia más accesible, las promociones varían según la temporada, con opciones especiales para grupos y eventos.



ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## Yoko

**Ubicado en Monterrey, Nuevo León,** ofrece una propuesta gastronómica japonesa con influencias modernas. El restaurante destaca por su ambiente minimalista, innovador y relajado, ideal para una salida con un amigo o ir solo y disfrutar de sushi así como platillos de fusión. Entre sus opciones están los Yoko Roll, Sashimis corte delgado y variedad de postres, que combinan ingredientes frescos y salsas especiales. Para quienes buscan asistir entre semana es una buena opción, ya que los martes y miércoles se ofrecen promociones en ciertos platillos, permitiendo disfrutar de su oferta con una excelente relación calidad-precio.

## Señor Tanaka

**Señor Tanaka es un restaurante** que ha llegado a Monterrey para ofrecer una experiencia única en la cocina japonesa. Desde su apertura, ha sido bien recibido por los amantes de la gastronomía que buscan disfrutar de platillos frescos y creativos en un ambiente moderno. El ambiente en Señor Tanaka es contemporáneo y elegante, con una decoración que mezcla elementos tradicionales japoneses con un toque moderno. Las luces tenues y la disposición abierta del espacio crean un entorno acogedor, ideal tanto para cenas en pareja como para celebraciones con amigos. La música suave complementa la experiencia, haciendo que cada visita sea placentera. Uno de los platillos destacados es el rollo Crunchy Baby Scallop, elaborado con callo, tártara, srirachia, cebollín, y chispas de tempura, viene presentado de manera artística. La atención al detalle en la preparación de cada rollo ha hecho que se convierta en una opción popular entre los comensales que buscan sabores auténticos. Entre los platillos icónicos se encuentran los nigiris de pescados premium como king crab, hamachi e hiramasa. También hay sashimis, que destacan por su frescura y calidad. Además, el menú incluye una variedad de opciones vegetarianas, lo que lo hace accesible para todos los gustos. Señor Tanaka es un lugar que combina un menú innovador con un ambiente atractivo, ideal para disfrutar de la cocina japonesa en Monterrey.



ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## Café Laurel

**Fundado en 2015 por Grupo Pangea,** Café Laurel se ubica en una de las zonas más tranquilas de Nuevo León, en el corazón de San Pedro Garza García. El restaurante ofrece un ambiente relajado, con una decoración que combina lo moderno con lo rústico con detalles como las islas y mesas en madera, pero que en la noche, se suman las luces cálidas dándole un aire sofisticado, creando una atmósfera acogedora perfecta para disfrutar en compañía de amigos o familiares. La distribución del espacio invita a la conversación, permitiendo una sensación de calma. En cuanto a sus opciones para beber, uno de los favoritos es el Salted Caramel Latte. Mientras que de comida tienen platillos como los ButterMilk Pancakes, que se preparan con blueberries, mantequilla de naranja, real maple syrup. En las mañanas suelen ser los horarios perfectos para aquellos que quieren disfrutar de un ambiente más tranquilo.

4REAL GENUINOS

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024

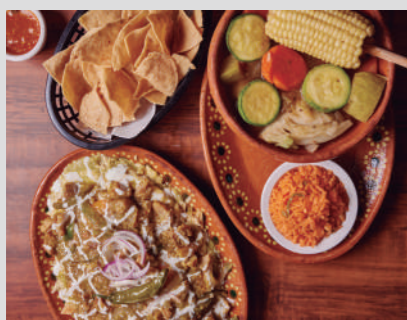


## Higuera

**Higuera es un restaurante ubicado** en Monterrey, Nuevo León, que se especializa en la cocina de autor al puro estilo del brunch. El ambiente en Higuera es acogedor y casual, diseñado para ir con amigos y pasar una tarde cómoda, con una decoración que fusiona elementos rústicos y modernos, creando una atmósfera cálida. El uso de madera, plantas y detalles minimalistas contribuye a un espacio ideal para disfrutar de una comida tranquila. Entre sus especialidades, uno de los platillos más representativos es el Grilled Cheese & tomato soup, su Buttermilk Waffle y sus Chilaquiles.

4REAL GENUINOS

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## Toreados del Álamo

**Los Toreados del Álamo es** un restaurante especializado en comida tradicional mexicana, ubicado en Monterrey, Nuevo León. Su concepto está basado en ofrecer platillos típicos de la gastronomía mexicana. Poniendo mucha atención a los platillos típicos, salsas y guisados. El restaurante se caracteriza por una atmósfera cálida y sencilla, con decoración típica de la cultura mexicana, que incluye elementos como madera y detalles coloridos. El ambiente relajado permite a los comensales disfrutar de una experiencia auténtica. Entre los platillos más populares de Los Toreados del Álamo, destacan los Huevos Cerreros, que van estrellados en tortilla frita de maíz, bañados con carne seca en salsa verde y acompañados de veneno, El Menudo, con pancita y pata de res. Y Carne Frita a la Mexicana, preparada con Carne seca guisada con jitomate, cebolla, chile, cama de tortilla de maíz y acompañado de frijoles refritos.

# SIEMPRE LISTOS

*para tu antojo*



📞 ¡HAZ TU PEDIDO AHORA!

**SUC. MITRAS: 81 8400 1222**  
Av. Moisés Sáenz y Factores Mutuos  
270-C, Col. Mitras Centro.

**SUC. HACIENDA  
LOS MORALES: 81 8141 9041**  
Calle Jacaranda #800,  
Hacienda Los Morales, 2do Sector.

**SUC. CINTERMEX: 81 8354 8535**  
Av. Madero 2022, Colonia Obrera,  
Esquina con Juan Escutia, C.P. 64010.



## Restaurante San Carlos

**San Carlos es un restaurante** es un restaurante en Nuevo León que ha logrado consolidarse como una opción destacada dentro de la gastronomía regional. Ubicado en una zona céntrica, el restaurante ofrece a sus comensales una variedad de platillos típicos del norte de México, con un enfoque en carnes asadas, cortes de res y mariscos frescos, además cuenta con "la tucita" que es un bar botanero perfecto para ir con amigos. El ambiente del San Carlos es informal y cómodo, ideal para disfrutar en familia o con amigos. Entre los platillos más representativos se encuentran los cabritos asados y las parrilladas, que se sirven en grandes porciones ideales para compartir. También es común ver en su menú opciones como el taco de rib eye o el pescado zarandeado, los cuales destacan por su frescura y preparación. Los comensales suelen acompañar sus comidas con un buen Clamato o una cerveza bien fría, típicos en este tipo de restaurantes de la región. San Carlos es una buena opción para disfrutar de una comida relajada en cualquier día de la semana, aunque los fines de semana suele ser más concurrido. Para evitar largas esperas, se recomienda asistir durante la semana o realizar reservaciones con antelación.

ICON ICÓNICOS

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



ICON ICÓNICOS

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## El Pipiripau

**Uno de los restaurantes con** mayores trayectoria de Nuevo León, ubicado dentro del mercado Juárez, en Monterrey. El Pipiripau es un restaurante completamente familiar que ofrece una experiencia tranquila con su ambiente relajado y una decoración sencilla pero llamativa. El lugar se especializa en el Cabrito, y puedes pedir Parrilladas para comer en familia o con amigos, también cuentan con almuerzos y antojitos como Flautas, Enchiladas y Sopes. Los miércoles y jueves son días recomendados para evitar las largas esperas del fin de semana y aprovechar promociones especiales.

# EL PIPIRIPAU®

## ¡HA DE SER POR MI SABOR!



### CABRITO, CARNE ASADA Y MÁS

ELPIPIRIPAUGRILL PIPIRIPAUGRILL ELPIPIRIPAU.MX 81 8016 7999

MERCADO JUÁREZ

2DO PISO, MERCADO JUÁREZ MONTERREY, N.L., MÉXICO

ICON ICÓNICOS

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



## Los Fresnos

**Fundado en 1971, comenzando como** un bar para luego convertirse en uno de los restaurantes más emblemáticos, Los Fresnos es un restaurante en Monterrey, Nuevo León, que se especializa en la cocina tradicional, destacando los cortes de carne premium y la cocina regional. El ambiente en Los Fresnos es acogedor y familiar, con una decoración que combina lo rústico pero con un toque elegante y moderno, destacando la madera y los detalles típicos de la región nortea en México. Uno de los platillos más representativos de Los Fresnos son sus Cortes de Carne A La Parrilla, como el rib eye o la arrachera, servidos con guarniciones como papa al horno, frijoles a la charra, y cebolla asada.

## Tacos Don Pancho

**Fundado en 1994, Tacos Pancho** comenzó sus actividades en Monterrey, Nuevo León. Su especialidad se centra en la preparación de tacos y tortas, destacando por su enfoque en ofrecer sabores tradicionales con ingredientes de calidad. Desde sus inicios, ha sido un destino popular para quienes buscan comida al estilo auténtico del norte mexicano. La atmósfera del lugar refleja un ambiente casual y acogedor, ideal para disfrutar entre amigos o familia. Su sencillo y cómodo diseño hace que los comensales se sientan en casa mientras disfrutan de un menú variado, que combina opciones clásicas con propuestas innovadoras. Entre las recetas más destacadas se encuentran sus tacos al vapor, disponibles en tortillas de maíz o harina, y acompañados de una variedad de guisos como deshebrada, papa con chorizo, picadillo o machacado. Además, sus porciones extras, como guacamole, cebolla guisada y cueritos, son el complemento perfecto para personalizar cada bocado. Sus platillos icónicos incluyen el taco de harina con chicharrón y el taco de maíz con frijol, que se han ganado la preferencia de los comensales. La combinación de sabores y texturas de estos tacos ha convertido a Tacos Pancho en un referente de comida tradicional en Monterrey.

ICON ICÓNICOS

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024



LOS AUTÉNTICOS  
**TACOS DON PANCHO**  
1968

21 SUCURSALES A TU SERVICIO

MUESTRA DELICIOSA SALSA

¡INICIA EL 2025 DE LA MEJOR MANERA!  
DISFRUTANDO DEL AUTÉNTICO SABOR DE TACOS DON PANCHO, LOS  
TACOS CON MAYOR TRADICIÓN PARA LOS REGIOS

☎ 81-83-37-99-04      ☎ 81-83-67-14-52

📍 TACOS DON PANCHO      📷 @TACOSDONPANCHO1968      🎵 @TACOSDONPANCHOMTY

Cultura  
restaurantera

#### ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN 2024

Ragoel se ha consolidado como uno de los restaurantes preferidos en Nuevo León para disfrutar de comida mexicana. La atmósfera del lugar tiene un toque acogedor y tradicional, lo que invita a disfrutar de una comida casera en un ambiente cómodo. A menudo se llena de familias, amigos y grupos que buscan compartir una buena comida. Uno de los platillos más populares de Ragoel es la barbacoa, este platillo es preparado de manera tradicional, lo que le da un sabor único que atrae a quienes buscan una experiencia gastronómica auténtica. Además, en su menú se encuentran otras opciones como tacos de guisos, flautas y gorditas, todos elaborados con ingredientes frescos y de buena calidad.

 **umai**sushi

#### Fundidora


Av. Francisco I. Madero 2427-Oriente,  
Acero, 64580 Monterrey, N.L.  
Tel. 81 3110 9814


#### Cumbres

Av. Pº de Los Leones 9203, Espacio  
Cumbres, 64349 Monterrey, N.L.  
Tel. 81 3605 3848

#### Pedro Infante

Av Pedro Infante 162, Cumbres Las Palmas  
Residencial, 64349 Monterrey, N.L.  
Tel. 81 2358 7863

 @umaisushimonterrey

 /UmaiSushiMonterrey



Fotografía: @redeyemx

Recomendaciones



ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN

# Divina Tierra

Si eres amante del café y siempre estás en busca de nuevos lugares donde disfrutar de una buena taza en un ambiente acogedor, te presentamos, Divina Tierra. Si aún no conoces este lugar, aquí tienes 5 razones por las cuales deberías visitar esta cafetería en Monterrey.

## 1. Ambiente acogedor entre plantas

Con un diseño que cuenta con luces cálidas, toques en madera y el uso de plantas como sello personal, dan una sensación de tranquilidad y paz.

## 2. Calidad y pasión en todos los platillos

Están conscientes de que la calidad de los alimentos es super importante y por eso siempre buscan prestar mucha atención en que toda su materia prima sea de la mejor calidad posible.

## 3. Panadería artesanal

Todas sus recetas son originales, con un sabor auténtico, hechas pensando en lo mejor para sus clientes.

## 4. Servicio y Amabilidad

Todo el personal es super atento, buscando dar siempre la mejor impresión, con una actitud cálida y servicial en todo momento.

## 5. Concepto y platillos distintivos y únicos

Tanto el lugar como la comida se caracterizan por su diseño y toque distinto, conectado con la naturaleza que destaca los sabores que sumados a un ambiente despreocupado y vibrante, lo vuelven una experiencia



**MARTES - DOMINGO**  
8:00 AM - 6:00 PM

[f DIVINA TIERRA CAFETERÍA](#) [@cafeteriadinatierra](#) [@divinatierrocafe](#)

Carr. a Colombia 211, Dieciséis de Septiembre 66058, Escobedo N.L.

# STAGE LIGHT

Capturando momentos, creando recuerdos

Inmortaliza tus momentos más divertidos con una experiencia interactiva única, crea recuerdos inolvidables con nuestros photobooths y dale a tus invitados un recuerdo de tu increíble evento con fotos impresas al instante y diseños personalizados



## 45. EN PORTADA: CUSTOM CULINARY



## En Portada

# Custom Culinary: la solución innovadora para el crecimiento del food delivery en México

En los últimos años, el servicio a domicilio ha experimentado un auge sin precedentes en México, consolidándose como una de las principales tendencias en la industria alimentaria. De hecho, México es el segundo mercado más grande de Food Delivery en América Latina, solo superado por Brasil, y se espera que el sector siga creciendo. En 2023, alcanzó un valor de 4.2 mil millones de dólares, impulsado por la creciente demanda de conveniencia y la digitalización de los servicios. En este contexto, **Custom Culinary** presenta una innovadora solución diseñada para optimizar el servicio a domicilio: sobres individuales de aderezos que mejoran la eficiencia operativa y enriquecen la experiencia del consumidor.

### Desafíos del Food Delivery y la solución de Custom Culinary

El crecimiento del Food Delivery ha traído consigo nuevos retos para los restaurantes en México, sobre todo en lo que respecta a la logística de empaques. Los estudios muestran que la rapidez en las entregas y la calidad del producto al llegar al cliente son cruciales para garantizar la satisfacción. Sin embargo, tareas como el envasado de aderezos pueden ralentizar los tiempos de operación, especialmente en horas pico, afectando la eficiencia. Es aquí donde los sobres de aderezos de **Custom Culinary** marcan la diferencia. Diseñados para simplificar el proceso, estos sobres ofrecen soluciones prácticas, higiénicas y eficientes que permiten a los restaurantes centrarse en lo que más importa: entregar platillos de calidad, rápidamente y con consistencia.

### Ventajas de elegir los sobres de Custom Culinary

**Optimización operativa:** Sobres listos para usar que ahorran tiempo en la preparación de pedidos, agilizando el servicio. **Calidad consistente:** Porciones exactas, sin desperdicios, que garantizan una presentación impecable en cada pedido. **Variedad de sabores:** Desde los clásicos mayonesa y ketchup hasta innovadores sabores como Tamarindo Habanero y Ranch Sriracha, que añaden un toque único a la experiencia gastronómica.

### Un aliado estratégico para el futuro del Food Delivery

Con una proyección de 17 millones de usuarios activos en plataformas de delivery para 2024, el mercado mexicano continuará exigiendo soluciones innovadoras y eficientes. En este escenario, **Custom Culinary** se posiciona como un aliado estratégico para los restaurantes que buscan adaptarse a las nuevas exigencias del consumidor, mejorar su operación y destacarse en un entorno cada vez más competitivo.

**Custom Culinary:** Innovación que transforma la experiencia del servicio a domicilio, ahorrando tiempo, optimizando recursos y elevando la calidad del servicio.

@customculinary.mx

¿MÁS NEGOCIO  
PARA TU DELIVERY?

¡SOBRES!  
CUSTOM  
CULINARY

15 opciones de sabor disponibles en formato sobre para darle a tus clientes más razones para volver a pedir a tu restaurante.



**CUSTOM  
CULINARY**

BE TRUE TO THE FOOD.





LOS FAVORITOS DE

# 5 Datos curiosos sobre condimentos en Monterrey que no necesitabas saber

Monterrey, conocida por su gastronomía parrillera, más allá de su distintiva carne asada y cabrito, también hay que reconocer que parte de su sabor característico, viene con sus secretos de sazón, salsas y aderezos que componen una cocina regia, por eso a continuación, te presentamos cinco datos curiosos sobre cómo los regiomontanos disfrutan de estos acompañamientos.

**El limón** en la mesa, así como la salsa verde y la roja son clásicas e indispensables en toda mesa a la hora de la comida, el limón parece ser un aditamento indispensable para la mayoría de los regios, por lo que se realizó un pequeño estudio local, en un grupo de personas de diferentes edades y zonas y se recaudó que del 100%, el 54% prefieren usar el limón solo en algunos alimentos, el 37% lo prefieren en todos o la mayoría de sus alimentos y solo el 9% no lo acostumbran.



El furor por el **“aderezo ranch”** conocido por su cremosidad y sabor a hierbas, es un favorito en Monterrey. Los regiomontanos lo usan no solo en ensaladas, sino también como acompañamiento para alitas, papas fritas y hasta como salsa para tacos. Algunos restaurantes locales han creado su propia versión casera para adaptarse al gusto de los clientes.

**Las salsas “gourmet”** ganan terreno en los últimos años, ha aumentado el consumo de salsas y aderezos artesanales, salsas como la de habanero con mango o aderezos a base de chipotle con miel se están convirtiendo en imprescindibles en las mesas de Monterrey, reflejando una tendencia hacia sabores más complejos y únicos.



Los regiomontanos tienen un paladar atrevido y les encanta mezclar sabores picantes y dulces. **El chamoy**, un aderezo que combina lo ácido, dulce y picante, es un acompañante imprescindible para snacks como frutas, raspados y dulces. Incluso se ha innovado con mezclas como chamoy con tamarindo o con infusión de mezcal.

El culto a la **salsa casera**, a pesar de la variedad de opciones comerciales, muchos regiomontanos siguen prefiriendo las salsas hechas en casa, en especial, las recetas familiares pasan de generación en generación, con ingredientes que varían según las tradiciones. Por ejemplo, la salsa de molcajete es infaltable en reuniones familiares o parrilladas.





La **Ketchup** comenzó como una salsa de anchoas en el siglo XVII en China, después en Londres se le agregaría tomate a la receta, para después de aparecer en un recetario con fines medicinales, hasta que un día sus propiedades curativas fueron desestimadas, para este punto ya era muy querida por lo que empezó a evolucionar la forma tanto de preparación como de consumirla, hasta que llegó a la receta que hoy en día conocemos.

La salsa de **chile piquín** lidera las preferencias aunque la salsa verde y la roja son clásicas en todo México, en Monterrey el chile piquín molido mezclado con limón y sal es el rey. Este se encuentra en casi todos los hogares y restaurantes, especialmente en botanas como papas fritas, frutas o elotes. Incluso se ha convertido en un símbolo de identidad local.



La **salsa de tomate** no elimina olores, durante años se ha creído que el mejor remedio después de ser rociado por un zorrillo, era tomar un baño en salsa de tomate, sin embargo, se ha comprobado que hacer esto no elimina el hedor, lo único que se consigue con esto es que el tomate disfrace el olor, en lugar de neutralizarlo.

El consumo de condimentos en Monterrey va más allá de un simple acompañamiento: es una expresión de creatividad, tradición y adaptabilidad. Desde las recetas caseras hasta las innovaciones gourmet, estas preparaciones forman parte esencial del sabor regiomontano. ¿Cuál es tu favorita?

LA CAVA<sup>®</sup>  
LIQUOR WINE & BEER



**Colección Demuerte**  
de rosé a Swarovski, solo en LA CAVA<sup>®</sup>

**Platillos icónicos de Nuevo León.** Un ícono es la representación gráfica de un objeto ampliamente reconocido, tan reconocido, que incluso al hacer una abstracción de él, cualquiera puede seguir entendiéndolo. La idea de nombrar un platillo como icónico proviene de la intención de Residente de hacer un inventario de aquellos sabores ampliamente reconocidos por los regiomontanos. Presentamos en esta sección algunas muestras de nuestros compendios anuales con el objetivo de darnos una idea de la riqueza gastronómica de Nuevo León. Icónico no significa nuevo ni viejo, no tiene que ver con modas o precios; icónico es en este contexto, aquel platillo que la mayoría conocemos. Los platillos presentados son ofrecidos por una gran variedad de restaurantes, sin embargo, hemos escogido aquellos que, según los expertos, son los principales exponentes. En **Los rostros detrás del sabor** cada platillo se convierte en una narrativa de sabores y cada emprendimiento culinario es un ejemplo de persistencia y perseverancia. Es en este contexto que “Los rostros detrás del sabor”, se propone honrar a los protagonistas de la escena culinaria en Nuevo León. Desde los talentosos Chefs y visionarios Líderes Restauranteros hasta los apasionados Emprendedores, Baristas, Mixólogos, Panaderos, Mezcaleros, y todos aquellos que aportan a nuestro tesoro gastronómico. Dentro de esta sección, descubriremos proyectos con raíces que se remontan a generaciones pasadas y otros que se han unido a la tradición culinaria, enriqueciendo nuestra diversidad.

# 57. ROSTROS Y PLATILLOS ICÓNICOS

Platillos  
icónicos  
de Nuevo León



**Parrillada de Rib Eye**  
Grill Team Food

Platillos  
icónicos  
de Nuevo León



**El Especial del Gordo**  
Mariscos El Gordo



**Huevos Allende**  
Señor Latino



**Tacos a Vapor**  
Tacos de la Cima



**Pozole**  
Santa Bárbara



**Menudo**  
Palax



**Antojitos Mexicanos**  
Ragoel



**Enchiladas**  
Las Antojadas



**Parrillada San Carlos Grill**  
Restaurante San Carlos



**Matitos Burger**  
Burger Nation



**Tlayuda Especial**  
Tsuji Sabor a Oaxaca



**Rib Eye Prime**  
Los Fresnos



**Caldo de Res**  
Cafetería Gaby



**Shakshouka**  
Higuera



**Karma Bowl**  
Nooda



**Baharat**  
Etéreo Cafetería

Open your senses



YOU'RE  
GONNA LOVE  
*the feeling*



SENSIRA  
ALL LUXURY INCLUDED



+52 (998) 868 5460  
sensiraresorts.com



Sensira Resort & Spa



# 71. GASTRO DESTINOS



# Sensira Resort: El lujo ancestral RIVIERA MAYA



**El lujo y confort** de la Riviera Maya te espera en Sensira, en la bahía de Petempitch a sólo 15.3 km del aeropuerto internacional de Cancún. Sensira es el lugar ideal para pasar un momento mágico en un paisaje formidable a la brisa del Caribe Mexicano con tus personas favoritas, cada uno disfrutando de un área especial para cada quien, gozando todas y cada una de las amenidades que tiene para ofrecerte. Desde habitaciones inspiradas en gemas preciosas hasta actividades emocionantes para toda la familia; aquí encontrarás el equilibrio perfecto entre lujo, diversión y bienestar. Teniendo una ubicación privilegiada cerca de los destinos más destacables e icónicos de la Riviera Maya como el arrecife coralino más grande de Mesoamérica, ubicado justo frente al resort; tal es etérea la vista que día tras día inspira a continuar el compromiso con el medio ambiente reflejándolo en el más pequeño detalle, desde la ambientación y diseño, hasta el servicio de spa y gastronomía. Dando como uno de los resultados a Sensitive Gourmet, donde los alimentos son preparados de la manera más fresca posible para acompañarse con una cuidadosa selección de vinos y cócteles artesanales diseñada por sommeliers. Aquí, desde que se pone un pie, entras a una atmósfera exclusiva de descanso rodeado de flora y fauna endémica acompañada de un servicio extraordinario que te ofrecerá una estancia inigualable.

# MCALLEN



## SALT NEW AMERICAN TABLE

Este restaurante ofrece una propuesta gastronómica diferente en la región, destacando por su cocina contemporánea y su enfoque en ingredientes frescos y de calidad. Cuenta con un ambiente tranquilo, y una atmósfera cálida y acogedora. Uno de los platillos favoritos de los clientes es el fish tacos así como los scallops, también cuentan con platillos como fried chicken y el crispy pork shank.



## BIRDIE BISTRO

Restaurante con un concepto europeo con terraza al aire libre. Entrando se percibe una atmósfera tranquila y acogedora, sus decoraciones como candelabros y cuadros que dan ligeros toques a elegancia que combinados con sus sillas, mesas en madera y detalles que ayudan a dar la sensación de una casita inglesa. Sus platillos destacados son el breakfast sandwich y los chicken and waffles.



## JIMMY'S EGG

Es una cadena de restaurantes con ambiente familiar y un diseño sencillo pero acogedor. El aroma a café recién hecho y a pan caliente invita a relajarse. Para sus desayunos, el restaurante ofrece una amplia variedad de omelettes y hotcakes esponjosos servidos con miel. Sus bebidas incluyen jugos naturales, café y frappes que acompañan perfectamente cada platillo.

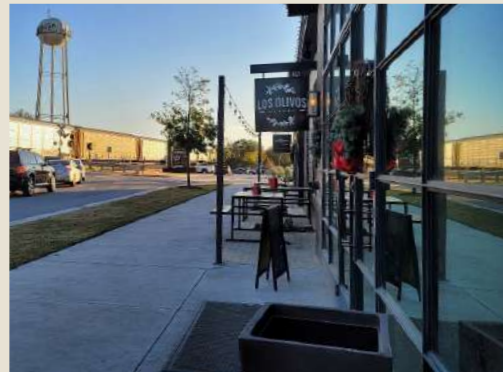


# HARLINGEN



## HOUSE WINE BISTRO

Combina el concepto de bistró con una amplia selección de vinos. Su atmósfera elegante pero relajada cuenta con iluminación tenue, mobiliario de madera y detalles decorativos contemporáneos. Es un espacio íntimo que invita a disfrutar de una cena tranquila o una reunión entre amigos. Algunos de sus platillos son el butternut squash risotto y la mcAllen burger, los favoritos del lugar.



## DOS OLIVOS MARKET

Es un mercado gourmet con un restaurante tipo deli. Su atmósfera es relajada y sofisticada que invitan a disfrutar de una experiencia casual pero elegante. Con estantes llenos de productos selectos, iluminación cálida y mesas de madera. El lugar es ideal para desayunar o disfrutar de un platillo. Los Favoritos del lugar son truffle mac & cheese, y el marinated ribeye steak.



## BLANQUITAS

Su atmósfera es sencilla, con decoración tradicional y el característico aroma de platillos recién hechos. Es un lugar que evoca las fondas clásicas mexicanas, donde el trato cercano y la calidez familiar son parte de la experiencia. Entre los platillos más pedidos se encuentran el asado de puerco, preparado con una receta tradicional, y las chili Enchiladas, con la receta de la casa.



# BROWNSVILLE



## LONGHORN CATTLE COMPANY

Este restaurante posee auténtica experiencia cowboy. La atmósfera rústica del lugar, detalles vaqueros y un olor constante a carne ahumada, transporta a los comensales directamente a una parrillada texana. Un espacio perfecto para quienes buscan una comida abundante. Sus platillos estrella son brisket, baby back pork ribs, y para beber, las cervezas y el té helado.



## MADEIRA

Es un restaurante con propuesta contemporánea versátil, elegante y moderna, con una decoración minimalista y tonos neutros, cuenta con una suave iluminación para una experiencia culinaria tranquila y sofisticada, ideal para cenas románticas o reuniones de negocios. Entre los platillos favoritos destacan la dobladita de pato en mole poblano, y la milanesa de ternera canadiense.



## DIRTY AL'S

Este restaurante ofrece una experiencia casual de mariscos frescos. La atmósfera es relajada y playera, con decoraciones náuticas, mesas de madera y el inconfundible olor a mariscos recién preparar. Es un espacio ideal para disfrutar de una comida sin prisas en compañía de familia o amigos. Entre los platillos más destacados están los fish ceviche y el west bank.



DEL 23 DE ENERO AL 2 DE FEBRERO

# CONOCE LUGARES PERFECTOS PARA COMER EN FAMILIA

SAN PEDRO  
RESTAURANT  
WEEK 2025



@SanPedroRestaurantWeek



**¡QUÍTALE LOS "PEROS" A TU VIDA!**

**1° Premio**

**¡GANA TODA LA VIDA!**

**\$1,100** **Dólares mensuales\***

o valor total **\$22,000,000** en cheque de caja bancario

[www.sorteostec.org](http://www.sorteostec.org)

QUÍTALE LOS "PEROS" A TU VIDA  
¡DESCUBRE COMO!



**\*\$1,100 Dólares Mensuales por 80 años**

**2° Premio**

**\$1,000**

**Dólares Mensuales\***

o valor total:  
**\$4,000,000**

\*\$1,000 dólares mensuales por 18 años.

**3° Premio**

**\$1,000**

**Dólares Mensuales\***

o valor total:  
**\$1,866,000**

\*\$1,000 dólares mensuales por 8 años.

**10° Sorteo Tec Dinero De X Vida**

Emisión: 290,000 boletos

Fecha del Sorteo: **22 de febrero de 2025**

a las **9:30 horas** por [www.sorteostec.org](http://www.sorteostec.org)

PERMISO SEGOB: 20240159PS03