

R RESIDENTE



@supersaladsmx

@conniedavalos

residente.mx
#foodculturemty

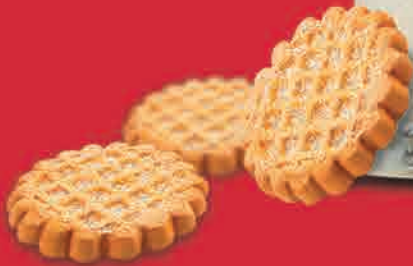
Especial
Monterrey
territorio poke

Super Salads:
Nuevos bowls
delicioso equilibrio





Marinela®
Canelitas®
BITES
PEQUEÑAS porciones*



¿Se te antojó?

Aplican restricciones.
Las imágenes solamente son ilustrativas.

**Johnny
Rockets**
BURGERS, SHAKES, FRIES & FUN

NUEVA MALTEADA
Gansito
¡POR TIEMPO LIMITADO!



Aplican restricciones.
Las imágenes solamente son ilustrativas.



Portada

DIRECCIÓN CREATIVA
marcomaschuy
 @marcomaschuy
 PRODUCCIÓN
Chuy Villarreal
Yuliana Sánchez
 FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
 MAKEUP ARTIST
Contour Salón de Belleza
 TALENTO EN PORTADA
Connie Dávalos

Contenido

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

46 En portada
 Especial: Monterrey territorio Poke

63 Bebidas
 Café, vino, cerveza, té, mixología

71 Perfiles
 Chef, Foodie

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand
 DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López
 CONCEPTO CREATIVO
Gerardo Ortiz
 DIRECTOR EDITORIAL
Israel Albornoz
 FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE
Mikel Rendón
 REDACCIÓN Y CORRECCIÓN
Atziri Espinosa
 DISEÑO
Cinthia Benítez
 WEB MASTER
Manuel Martínez
 REDES SOCIALES
Yoyce Gutiérrez
 VIDEO
Zamantha Juárez
 GERENTE COMERCIAL
Carlos Rodríguez Walle
 CHIEF OF THE STAFF
Paulina Aguirre
 VENTAS
Eduardo Pinto
Ana Paola Peralta
Fernanda Gómez
Rubí Cazares
Victoria Olvera
Susana Silva
 RELACIONES PÚBLICAS
Eliana Leal
 COORDINADOR DE DISTRIBUCIÓN
Luis Silva
 DISTRIBUCIÓN
Antonio Rodríguez
Carlos A. Gómez
 CONTACTO
 contacto@residente.mx
 +52 (81) 8044 9800
 www.residente.mx
 facebook | residentemx
 instagram | @residentemty

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 5, No. 55, FEBRERO 2020)
 ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE
 C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA, RESIDENCIAL
 VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN, C.P. 66196.
 NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO
 NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101.
 NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO
 Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS
 AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE
 SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2017.

COLMILLO

arboleda

Porter House Higher Choice

Av. del Roble 660, Col. Valle del Campestre. SPGG, 66265

RSVP: (81) 1988—8229

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



Zona culinaria



nuevefuegos

Donde
se viven
momentos
inolvidables

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

PREMIO AL MÉRITO
RESTAURANTERO



CHEF SILVANO

OSTERIA ITALIANA

Per sempre pizza.

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



7

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

#foodculturemt



NEW

Novedades

Italo's

Armando Moreno

Presenta a sus comensales platillos representativos de la cocina italiana con un toque casero. Sus variedades de pizzas al igual que los tradicionales calzones son los favoritos de su carta. De origen tamaulipeco, este restaurante se distingue por ser un espacio de ambiente familiar.

[@italos.mty](#)

 @italos.mty

 @italosmonterrey

 www.italos.mx

Av. Raúl Salinas Lozano 301
Joyas de Anahuac
66055 Cd Gral Escobedo, N.L.

est. 1991

ITALO'S[®]

TRATTORIA
FAMILIAR

*Italo's, una Familia,
una Historia, una Tradición*





NEW

Novedades

Tempo

Francisco Báez y Paulina Hernández

Propuesta de cafetería tradicional diseñada para el desarrollo de la creatividad, el trabajo colaborativo, la socialización y el disfrute de los visitantes. Innovan al ofrecer planes de estadia por tiempo y un menú ilimitado a quienes se suscriben a los mismos. Tienen barra de espresso, té, jugos naturales, panadería y alimentos.

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



H O L S T E I N S[®]

STEAKHOUSE · WHISKY ROOM

DONDE LAS MEMORIAS DEL MUNDO
SE FUSIONAN

SAN PEDRO GARZA GARCÍA

SGGROUP.COM.MX



De moda

La Torrada

Resulta perfecto para una comida de negocios o para el festejo de una ocasión especial. Los cortes de carne a las brasas son su especialidad, siendo su platillo insignia la Costilla del Tío Guillo. Su ambiente es íntimo y la atención de su equipo excepcional.

@latorradamty



Santa Fe
Restaurante

*En San Valentín,
hacemos tu velada inolvidable...*

Carretera Miguel Alemán k.m18.5

Apodaca N.L

Reservaciones: 📞 8117074866

83861195



LIGHT

De dieta

El Traspatio

Pasta a las finas hierbas con verduras crocantes
Ensalada griega
Salmón al ajillo

@traspaticercado

LA  CENTRAL®


— SAN PEDRO — COCINA & BAR





LUNES A SÁBADO 1-5PM

\$159 LUNCH MENU
entrada + plato fuerte + bebida

*Aplican restricciones.

RSVP 1356 0883 (84) (85) •  OpenTable®

CHROMA RICARDO MARGAÍN 315, SPGG   LACENTRALSP



After-hours

La Barbara

Frijoles charros especiales
Taco de trompo, top sirloin con costra de queso y lechón
Costillas de rib eye al tajin

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

≈≈≈ **LUNES A VIERNES** ≈≈≈

EL FAVORITO A \$99



ELIGE ENTRE:

BUFFALO WING SÁNDWICH O STRIPPERS CLÁSICOS

Promoción válida en platillo Strippers® Clásico y Buffalo Wing Sándwich a \$99. Válido solo consumo en restaurante de lunes a viernes. No aplica con descuentos, ni cupones. No válido en servicio a domicilio ni para llevar. Aplica en sucursales participantes. Vigencia del 30 de diciembre del 2019 al 27 de marzo del 2020 o hasta agotar existencias.



LAS ALITAS®



Desayunos

Maoli

Enchiladas verdes rellenas de pollo con queso crema
Pancakes de harina de avena, amaranto y garbanzo con frutos rojos
French toast hecho con panqué de cranberries y vainilla

@maoli_mx





*¡La Tradición de Comer
como en Casa!*

• SUCURSALES •

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

www.senorlatino.com



MUNCH

Munch

La Grange Smoke House

Charola La Grange
Concha rellena de nieve de gloria
ahumada de gelato

@lagrange_sh

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



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

La Puntada

Franquicias
disponibles
tel.8340·6985

*El mejor sabor casero
desde 1955*



Síguenos:   



www.lapuntada.com.mx



Valor por tu dinero

Fornera Wine House

Pulpo a la pprika	\$295
T-bone de cordero en salsa carpigiana	\$650
Lasagna pasta verde	\$385

@fornerawinehouse

ROMPE HIELO

Rompiendo el silencio
una copa a la vez.



☎ 81-1661-9937 · ✉ vinorompehielo@gmail.com · 🌐 rompehielo.mx · 📷 [@vinorompehielo](https://www.instagram.com/vinorompehielo)



Valor por tu dinero

Barra 22

Molcajete Mirador
Aguachile curado
Cazuela al Tata

\$238
\$165
\$179

@barra22mty

Bienvenidos
¡Aquí más que amigos, somos compañeros!



Ay papá que bueno está

SUCURSALES:

· Filósofos # 101, Tecnológico, Monterrey, N.L. · Ramón López Velarde #101 Col. Anáhuac,
San Nicolás de los Garza (Nueva Sucursal Anáhuac) · Blvd. Eulalio Gutiérrez #1106 Plaza
Los Olivos, 25204 Saltillo · Próximamente en La Presa de la boca.



Producto local

SIROP

Creada por el mixólogo Sergio Villarreal y Press Foods, SIROP es una línea de jarabes ligeros con sabores naturales inspirados en la gastronomía del mundo. Estos se encuentran listos para servirse con o sin alcohol y se distinguen por sus toques especiados y dulces.

@elmixologo

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



Para más información,
escanea el código

#BakedinMty

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



PAN DE PAN

TALLER PANADERO

📍 Anillo Periférico 1824. Hacienda San Jerónimo ☎ 13391766
📍 Av. Paseo de los Leones 125 Col. Leones ☎ 13587030
✉ pandepanmty@gmail.com ☎ 81239472
f /pandepanmx @pandepanmx
🌐 pandepan.net



Snack

Naranja Dulce

- Mostachones
- Pretzels con caramelo y chocolate
- Palanqueta de brownie con amaranto y chispas
- Pay limón
- Petit chocolate con toffee
- Petit pingüino
- Mini cheesecake blueberry
- Petit Ferrero

@naranja_dulcee

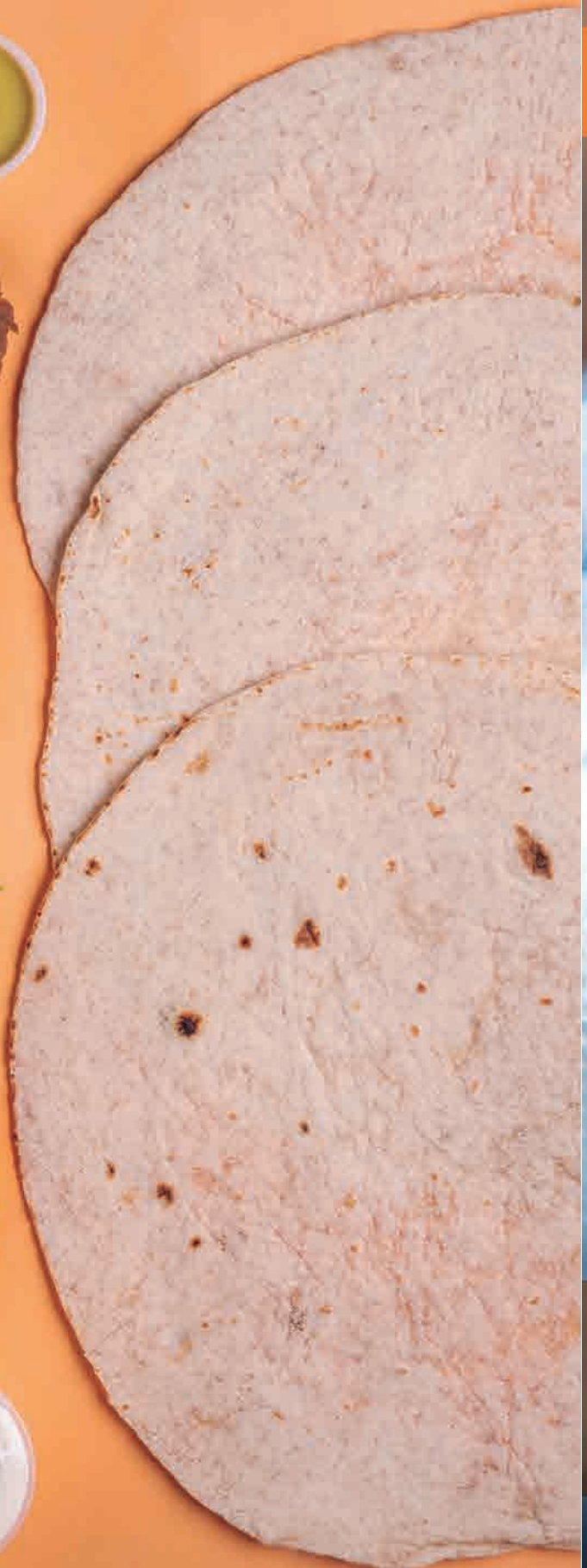
NORESTE GRILL®

Carnes & Salsas

Carajillos NG

BAILEYS • LICOR 43 • AMARETTO
FRANGELICO • ORCHATA RUM
COCO & LICOR 43 • BRANDY ESPAÑOL
MENTA CHOCOLATE • CHOCOLATE OAXACA

Elige tu
sabor
favorito



YUM

Ingredientes

Kebab

Kebabes by Lahm

- Salsas turca, chipotle,
- jalapeño rojo y serrano
- Cordero
- Papas a la francesa
- Lechuga
- Tomate
- Tzatziki
- Pan libanés

[@kebabesbylahm](#)

La vida y los kebabes...

con todo.

#Yañoscontodo


Kebabes
by Lahm

- Centrito
- Tec

- Cumbres
- Valle Poniente (Próximamente)

f @ | [kebabesbylahm](#)



Ingredientes

Pulpo en “Chilmole”

KUA The Chefs' Table

- | | | |
|----------------|----------------|-------------------|
| Pulpo | Chile mulato | Madera de manzano |
| Clavo de olor | Chile guajillo | Laurel |
| Pimienta negra | Chile pasilla | Ajo |
| Orégano | Canela | Pimienta gorda |
| Anís estrella | Tomillo | Cebolla |
| Chile morita | Comino | Tomatillo |
| Chile ancho | Nuez | Tomate |

@kua_mty



ORIGINAL STORE



SUMMIT S-670

¡LOS MEJORES ASADORES ESTÁN EN MONTERREY!



/WEBERSANPEDRO/
/WEBERLARIOJA/
/WEBERLAFE



/WEBERSANPEDRO/
/WEBERLARIOJA/
/WEBERLAFE

TEL. SUCURSAL SAN PEDRO (81) 2704 3840. RIO TAMAZUNCHALE 213, 66250 SAN PEDRO GARZA GARCÍA
TEL. SUCURSAL LA RIOJA. (81) 2526 5372. CARR NACIONAL 5000, VILLAS LA RIOJA, 64985. MONTERREY, N.L., MÉXICO
TEL. SUCURSAL LA FE (81) 2133 8304. AV. MIGUEL ALEMÁN 200, LOCAL B-24, PLAZA PASEO LA FE, SAN NICOLÁS DE LOS GARZA, NUEVO LEÓN



ZONE

Boulevard Acapulco

Coffee with Aliens

Bagel griego
Brioche toast berries
Chilaquiles en salsa verde

@meetthealiens

CREPAS & BISTRO

MON PARIS

EST. 2008

CREPAS & BISTRO
MON PARIS

Valle

Plaza Las Palmas
Ave. Gómez Morin 911
Col. Del Valle, San Pedro
Garza García, N.L.

Tel : (81) 20 91 50 30

San Jerónimo

Plaza Platino
Av. Anillo Periférico 1300
Colinas de San Jerónimo
Monterrey, N.L.

Tel : (81) 81 43 91 90

Pueblo Serena

Plaza Pueblo Serena
Carretera Nacional 500,
Col. La Rioja,
Monterrey, N.L.

Tel : (81) 24 73 90 60

Próximamente Cumbres

Plaza Vía Puerta de Hierro
Ave. Paseo de los Leones 9002
Col. Puerta de Hierro
Monterrey N.L.



Boulevard Acapulco

Zitla

Tosta roca
Tostada de ceviche de camarón
Taco gober

@zitlayzicatela

LOS MEJORES CORTES DE CARNE

  HUAJUCOGRILL

ARRACHERA GRATINADA



RIB EYE



VALLE

AV. ALFONSO REYES #400 L-17
FRACC. RINCÓN DEL VALLE
SAN PEDRO, N.L.
TEL: 8336-5670 // ☎ 81-2759-7560
SERVICIO A DOMICILIO

LA RIOJA

CARRETERA NACIONAL #5000 L-C213
FRACC. LA RIOJA PLAZA PASEO LA RIOJA
MONTERREY, N.L.
TEL: 1246-2322 Y 24 // ☎ 812-759-4000
SERVICIO A DOMICILIO



ZONE

Boulevard Acapulco

Texas Smokeyard Barbecue

¼ de brisket
100 gr. de pulled pork
¼ de pork ribs
Sándwich de pulled pork

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

SAN JERÓNIMO SAN NICOLÁS GUADALAJARA
GARZA SADA LINDA VISTA SALTILLO
CUMBRES MORELIA



"Toda historia de amor es bonita,
pero la nuestra es mi FAVORITA."

14/02/20

MR. BROWN®

@MRBROWNMXICO @MRBROWNTY



CULINARIA KUALI
ESTUDIOS GASTRONÓMICOS

INSCRIPCIONES **ABIERTAS** INICIAMOS CLASES EN ENERO

PREGUNTA POR
NUESTRO SISTEMA DE

- BECAS -



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



T. 819627 6021

 **81 3125 2921**

  **@SOMOSKUALI**

HIDALGO 1804 PTE. COL. OBISPADO, MTY

41

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

The Dream Meal

#foodculturemty

Brochetas de salmón

O.N. Balance

Saludable y apetecible es una fusión que siempre debemos buscar en un menú, particularmente en una época donde deseamos darle un respiro a nuestro cuerpo. Las brochetas de salmón, a la par nutritivas y suculentas, son dignas, entonces, de formar parte de él.



#foodculturemty

Wok bowl

Toshi Tiger

Las creaciones al gusto del comensal son tendencia en algunos restaurantes, sobre todo en los de cocina oriental. Aquí un ejemplo de platillo confeccionado a nuestro antojo, que amamos mezclar distintas proteínas animales y vegetales con noodles hechos a mano.



#foodculturemty

Hot dog

Parrilla Urbana

Las versiones gourmet de los consentidos del comfort food tienen lo mejor de los dos mundos y es por ello que valen la pena probarlos, como este hot dog de pan brioche con salchicha artesanal hervida en cerveza, cebolla frita y queso fundido.



#foodculturemty

Helado de coco

Oh my yog

Fresco, rico, sustancioso y elaborado con ingredientes naturales, qué más le puedes pedir a un postre. Éste, además, es vegano y endulzado con stevia, así podrás 'pecar' sin remordimiento de conciencia alguno. Disfrútalo.



@supersaladsmx

@conniedavalos





Super Salads: Nuevos bowls con delicioso equilibrio

Un balance delicioso y saludable es lo que debemos buscar todos en un platillo. Y es que no solo se trata de comer lo necesario para nutrirnos correctamente sino también de disfrutar los alimentos debido a su gran sabor.

Lo anterior lo tiene claro la modelo e influencer regiomontana, Connie Dávalos, nuestra invitada especial del mes de febrero, quien ama la comida oriental al encontrar los dos elementos, rico y saludable, en la misma. Los rollos de sushi y los bowls están entre sus opciones favoritas de dicho tipo de cocina; tanto le gustan que dice que podría comerlos "all day, every day".

Aunque, claro, Connie, entre sus actividades relacionadas con la moda, el ejercicio, los viajes y la generación de contenido en las redes sociales, además de aquellas que involucran a su familia, también guarda espacio para los antojos calóricos, cayendo de vez en cuando en la tentación de "papas con limón y chile, tostitos con elote, todo lo que sea con chilitos, todo eso me lo como con *zero regrets*".

Muy válido dejarse seducir por los antojos de ese tipo, siempre y cuando estos sean eventuales. Ahora, regresando a lo que apetece, pero que también nutre, ha llegado el momento de hablar sobre quien se encuentra detrás del bowl que también protagoniza la portada de la presente edición. Su nombre es Super Salads.

Pioneros en lograr la fusión perfecta: platillos buenos y saludables

Esta cadena de restaurantes que nació en Nuevo León hace 24 años y que ahora está presente en otros trece estados de la República, es pionera en poner al alcance de los comensales una amplia variedad de opciones de platillos saludables y de excelente sazón que siempre resultan atractivos para quienes deciden cuidar la línea, sin sacrificar el disfrute por la comida.

Ensaladas, sopas, sándwiches, tortas, paninis, pitas, y recientemente las hamburguesas healthy, sin quedarse atrás las distintas aguas de fruta, se han consolidado como las estrellas del menú de Super Sa-

lads, que en actualidad está compuesto de 42 opciones confeccionadas con ingredientes frescos y de calidad.

Grain bowls... a tasty balance

Tras el inicio del año 2020, la cadena regiomontana de restaurantes, en sintonía con su enfoque a las personas que velan por sus metas nutricionales y hábitos en su alimentación, ha incluido en su oferta gastronómica un nuevo platillo pensado en reunir elementos que son necesarios para balancear nuestro día: granos, *greens* (verduras verdes), proteínas y carbohidratos.

De todos los ingredientes anteriores, Super Salads otorga un peso especial a los granos, y es por ello que se refieren a su más reciente producto como "Grain bowl", gracias a la presencia de granos como el *brown rice* (arroz integral) como base del mismo.

Incluir a dicho tipo de grano fue esencial para el equipo culinario de esta empresa restaurantera, al conocer que contiene un alto contenido en fibra, reduce el nivel de colesterol, ayuda a mejorar la digestión, cuenta con propiedades antioxidantes, es una fuente de Vitamina B y baja el azúcar en la sangre. Estos beneficios, aunados a los que de por sí ya genera el consumo de verduras verdes, proteínas y carbohidratos, lo convierten en el alimento ideal.

Ahora, yendo más allá de los tecnicismos nutrimentales, lo que también es importante decir es que el "grain bowl" es muy rico y variado, pues existen cinco presentaciones de él, cada una con una personalidad y sazón que te hará difícil decidir cuál elegir. "Country", "Oriental", "Louisiana", "Teriyaki" y "TexMex", son los estilos de "Grain bowl" que existen en el menú.

De estas presentaciones, a quien le tocó ser la reina de la portada de Residente es la "Teriyaki Chicken Bowl", que lleva brown rice, pollo teriyaki, wonton, oriental mix, ajonjolí, pepino, cilantro, tostado, cebollín y aderezo ajonjolí-jengibre. Qué magnífica mezcla de sabores, de verdad, no te la pierdas.

ICON

LIGHT



Super Salads
Country chicken bowl
[@supersaladsmx](#)



Super SALADS

UNA VIDA MÁS SANA



NUEVOS
GRAIN
BOWLS

con
Brown
Rice

SUPERSALADS.COM  



Oriental Poke House

Poke bowl as your own

@orientalpokehouse

ORIENTAL

Poke

HOUSE



@orientalpokehouse



IT'S POKE O'CLOCK

Vista Hermosa

(81) 1360 9909

Plaza Serranía

(81) 2167 5200 y (81) 2164 1010

Valle Oriente

(81) 1767704



SPG

MTY
SUR

LIGHT

Nectarworks

Hawaiian poke bowl

@nectarworks



Vegan Inc.

Aguacate tatemado

@veganinc

MTY

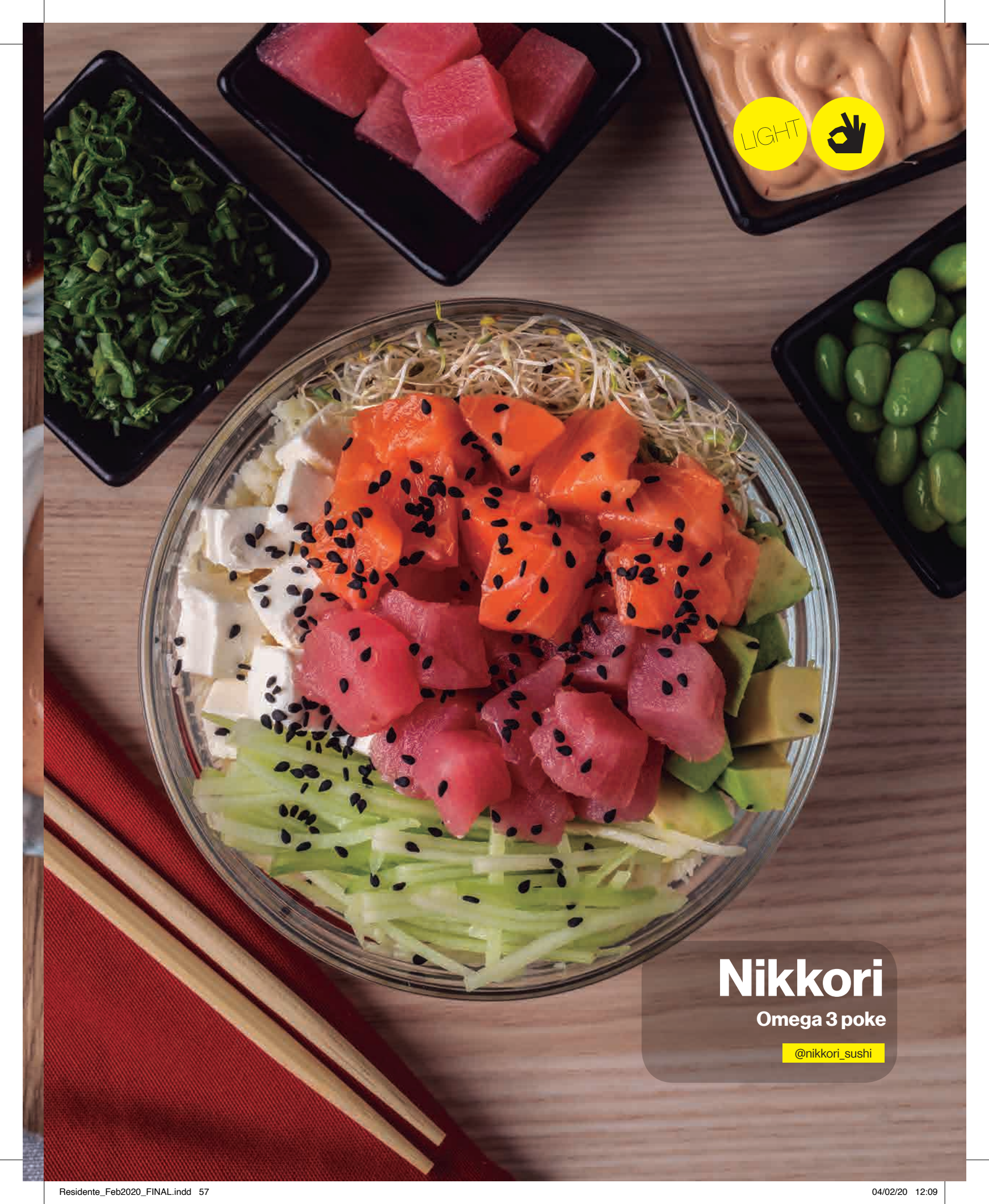
YUM



Urban Poke Haus

Classic tuna

@urbanpokehaus



LIGHT



Nikkori

Omega 3 poke

@nikkori_sushi



**Passport
Food Hall**
Greenbowl pollo
[@passportfoodhall](https://www.instagram.com/passportfoodhall)

LIGHT



MTY
SUR



Sushi y así
Sushi bowl
[@sushiyasi.mx](https://www.instagram.com/sushiyasi.mx)

SPG

MTY
SUR

LIGHT



Peace & Love

Ensalada Hong Kong

@peaceandlovmx



BRICKSON'S
BURGER BAR

¡Now Open!

VIA CORDILLERA

#Thebestburgerbar

AEROPUERTO

Bldv. Aeropuerto #5028, esquina con Kappa,
Col. Parque Industrial Milenium

T. 8145•0546 / 8145•0547



VIA CORDILLERA
CENTRO URBANO

bricksons.com



VIA CORDILLERA

Av. Eje Exterior 14 Local 20 esq. Alfonso Reyes
Residencial Valle Poniente Santa Catarina, N. L.

T. 2261•8270 / 2261•7078

MTY
SUR

LIGHT



'Oli 'Oli Poke House

Arma tu poke bowl

@oliolipoke

U

86 AÑOS ALENTANDO
LA FLAMA DE LA VERDAD



UANL
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

#SOMOS UNI
TRABAJAR · TRANSFORMAR · TRASCENDER

Alberto Senties Catering

Tu imagina, nosotros lo creamos.



MONTELENA



Río Guadalquivir # 324, Colonia del Valle, S.P.G.G.
T. 83786768 y 69 // Whatsapp. 81 1586 9926
ventas@albertosenties.com



@albertosenties



@albertosenties



@albertosenties



www.albertosenties.com

63

Cerveza
Café
Vino
Té
Mixología

Bebidas

Cerveza

Perfectas para acompañar el platillo hawaiano de moda

Por: Juan Sánchez

Poke significa rebanada o corte en hawaiano, y se refiere al pescado en trozos que se combina con una base de arroz, algunos vegetales y sus poderosas salsas llenas de ese sabor umami. Pero, ¿alguna vez te has puesto a pensar qué cerveza tomar para maridar con esa combinación de sabores sutiles y frescos con salsas ponzu o soya? No te preocupes, aquí te los presentamos:

@latabernamx



Colima Colimita Lager

Nada mejor que combinar un buen bowl de poke con una cerveza nacida en el trópico (y casi exactamente en la misma latitud que Hawái). Esta cerveza dorada de espuma blanca, combina perfectamente por su sabor ligeramente amargo y floral que refresca, pero desaparece rápido para enaltecer el siguiente bocado de pescado fresco.

Wendlandt Veraniega

Esta cerveza que en su nombre lleva todo lo que representa, es una logradísima combinación de lúpulos florales, herbales y cítricos con maltas claras que combina perfecto con una ensalada o platillos tropicales, en especial mariscos. Tan ligera en boca que es probable que termines primero tu primera botella antes de ver el fondo de tu plato.

Paracaidista The Fat Mariachi

Una mexican lager en toda la extensión de la palabra. Hecha en CDMX pero con aspiraciones globales, El Mariachi Gordo es pale lager con aroma predominante a maltas, con cuerpo medio y color dorado intenso. Sin embargo, en boca, el lúpulo alemán balancea y seca el trago, con un final elegante. Si eres de los que te gusta agregar salsa ponzu, o aminos a tu poke, ésta es la cerveza que estás buscando.

Colima Piedra Lisa

Ligera en boca pero llena de aromas y sabores resinosos, esta IPA de sesión es la compañera perfecta de un poke sazonado con salsas picosas, como sriracha o las de jengibre y ajo picosas. De sabor inicialmente amargo, trago a trago tu paladar se irá acostumbrando, mientras tu corazón se va enamorando.

Principia Session IPA

De aromas tropicales y sabores cítricos, con un ligero regusto a pan, esta IPA de sesión combina no solo con los sabores más picosos, pero también con el sabor del atún fresco espolvoreado con furikake. Si eres de los que les gusta trago a trago tu paladar pides wasabi fresco para mezclar, esta cerveza es tu mejor aliada.



Café

Experiencias únicas en torno a una taza de café

Por: Daniel Veranderen

@kalicoffeeroasters

Cold Brew: Una de nuestras bebidas más emblemáticas. Una mezcla de café molido y cerezas de café infundada en agua a temperatura ambiente por más de 70 horas, le da un perfil de sabor único y explosivo a cada gota. Es la bebida perfecta para despertar y refrescarte al máximo. La intensidad y la dulzura de este trago no tienen igual.

Cappuccino: Bebida a base de espresso y leche a cremada originaria de Italia. Nuestro cappuccino se corona como una de las bebidas favoritas de todos gracias a su espuma aterciopelada y sabor aromático. Cada sorbo te transporta a nuestras fincas en Chiapas, a un ambiente tranquilo y natural.

Iced Latte: El latte que a todos nos gusta, pero bien helado. Una capa densa de leche y hielo coronada con nuestro intenso y aromático espresso que se va hasta el final del vaso ofreciendo un espectáculo visual increíble. Nuestro latte tiene una textura suave, sedosa y muy cremosa y el sabor del café es sutil, pero sin dejar de estar presente hasta el último sorbo.



Vino

Vinos y poke bowls

Por: David Zambrano

@vinoteca_mexico

Tilia Torrontés (Argentina):

Torrontés, la uva blanca insignia de Argentina, le encanta la altura, donde puede desarrollar su frescura y frutalidad que tanto la caracterizan. Sus notas a durazno, limón y toronja lo hacen súper dinámico y fácil de tomar. Iría excelente con poke bowls de pepino con camarones, mango y ajonjolí, ¡delicioso!

Precio: \$209.

Monte Xanic Chenin Colombard (México):

Un clásico vino blanco de nuestro país, aromático y expresivo, con buena calidad y excelente precio. Tiene notas a mandarina, piña y guayaba que te amarran a seguirlo tomando. Lo acompañaría de pokes frescos con cangrejo, cilantro, algo de jengibre y por qué no... un toque de wasabi alioli.

Precio: \$270.

E. Guigal Côtes du Rhône Rosé (Francia):

Blend de Grenache y Syrah, un rosado con un balance increíble, entre su frescura, cuerpo y variedad de sabores. Con este rosé podemos ser más creativos con las proteínas de nuestro poke; atún, salmón, pulpo serían opciones muy recomendadas, preparados con vinagreta italiana o ponzu.

Precio: \$379.

Beringer Founders' Pinot Noir (Estados Unidos):

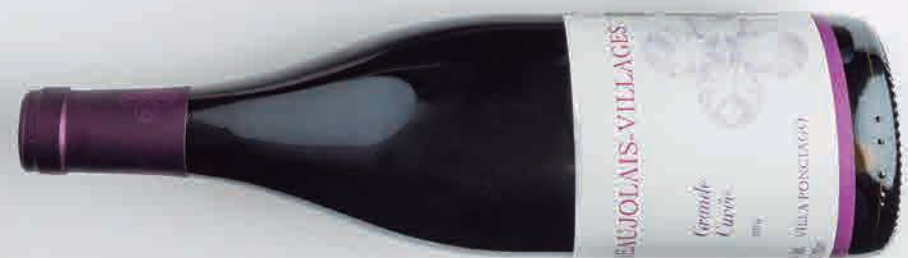
Un Pinot Noir californiano, amable y divertido, le gusta la charla y también los pokes. Sus notas a moras, fresas, con ligeros toques de roble, hacen que pensemos en pokes con un poco más de intensidad; el salmón ahumado es una opción, atún spicy otra un poco más divertida.

Precio: \$299.

Villa Ponciago Beaujolais Villages (Francia):

La fruta es la bandera de este vino de uva Gamay. Cerezas, frambuesas y fresas con una frescura típica de la región, hacen de este vino una opción obligada para pokes con pollo y crispy noodles; inclusive ajos asados le vendrían muy bien.

Precio: \$329.



Té

Tés para maridar tus pokes y ensaladas

Por: THEA Tea House

@theateahouse

Earl Gray Royal.

Té negro con aceite de bergamota de Calabria. Súper recomendado para tomar con ensaladas verdes ya que sus notas cítricas hacen un match perfecto con cualquiera de éstas.

Joie de Vivre (Alegria de vivir).

Tisana de frutas. Excelente combinación para darle un toque frutal a tu bebida y combinarlo con cualquier poke.

Great Hunan Green Tea.

Té verde natural de la región del Hunan. Este té verde puro es siempre una muy buena opción para acompañar tus pokes y ensaladas.



Mixología



Patera

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

URSUS

Pileta de raíz carmesí con brio campañó.
Wyoming Bourbon Whiskey
Parasol Mango
Gelato de Lima Persa y Piperis Largum x Casa Gelato
Isotipos de Wyoming Whiskey Bourbon Bears
Sirop de Sudachi-Yuzu de Licuraduría x SR-V®

CAELUM

Emulsión pitera con nata en ambrosía.
Tequila General Gorostieta Joven
Parasol Lima Yucateca
Gelato de Keffir y Pistache x Casa Gelato
Galletas de Pistache con Chocolate Blanco y Cristales de
Muscovado
Sirop de Maíz Azul y Elderberry de Licuraduría x SR-V®

CINDY

Peña de artifice fucsia y tejedura cristalina.
Mezcal AMORES Logia Sierra Negra
Parasol Mandarina
Gelato de Toronja Espumosa y Vin Blanc x Casa Gelato
Fruttini de Naranja Sanguina
Rocas de Azúcar de Betabel
Sirop de Ashberry de Licuraduría x SR-V®

Salut,
SR-V®





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



LITOGRAFICA

71

Chef
Foodie

Perfiles

Chef

Martín Sandoval Tello

Átomo

Ciudad de origen
Sabinas, Coahuila.

¿Dónde estudiaste o quién te enseñó a cocinar?
Estudí en UR y en ITAB; me enseñé a cocinar en mi casa, por mis dos abuelas y mi madre.

¿Con cuál ingrediente te identificas?
Con la sal.

Comida favorita
Milanesa empanizada.

Restaurante favorito
Coctelería Gabino.

Tu mayor éxito como cocinero
Influenciar a través de la alimentación.

Platillos:
Tacos de ribeye con tuétano del mar.
Tiradito inverso.
Ojos de pescado.

Bebidas:
Sugar mommy.
Tequila spicy.

@atomomty

NEW



Foodie

Andrea Villarreal Gutiérrez



Ciudad de origen
MTY, Nuevo León.

Profesión
Nutrióloga y maestra fitness de Cardio Beat.

Ciudad de México a la que viajas o viajarías a comer
Oaxaca.

Platillo o comida que podrías comer toda tu vida
¡Açaí bowl de Ojo de Agua, un peanut butter sandwich o un aguacate!

Platillo o comida que jamás comerías
Me reservo a comer tripitas y sus acompañamientos.

Platillos de @ojodeaguamty
Bowl de salmón
Huevos Polanco
Club house

@andyvillarrealg





H-E-B

MARKETPRIME

VALLE ORIENTE - CHIPINQUE - HUMBERTO LOBO



**RGB ALIMENTOS
SAUERKRAUT
BETABEL 380GR**



ALTOS EN PROBIÓTICOS

BIENESTAR DESDE LA DIGESTIÓN

Conocidos por contribuir a mantener una salud digestiva óptima, los probióticos ahora también destacan por aportar nutrientes que favorecen un bienestar integral del cuerpo y por ser cada vez más sencillos y antojables para consumir.

Desde cápsulas y ampollitas, como tradicionalmente los hemos encontrado, hasta en presentaciones de gomitas de sabores frutales; aunque su ingesta más en tendencia actualmente puede ser como yogures búlgaros o kéfir.

Estas preparaciones a base de fermentos lácteos son refrescantes, saludables y nutritivas, y en H-E-B contamos con versiones saborizadas y libres de azúcar añadido. Incluso para aquellos que desean incluir este alimento en su régimen vegano, las hay elaboradas a base de leche de coco o agua.

Y si la intención es eliminar por completo los lácteos o sus derivados, los probióticos también se pueden obtener en abundancia a través de la kombucha, bebida que tiene como base un té fermentado, resultando en un alimento alto en enzimas y minerales, y que te ofrecemos en sabores y combinaciones frutales variadas, incluso en presentación para embotellar a tu gusto en nuestras tiendas H-E-B MARKET-PRIME.

heb.com.mx

@ /HEB_marketprime

LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



CHOCOLATE OSCURO

LÁZARO CÁRDENAS 2500, SPGG RSVP - 81 8262 · 7150 81 8259 · 9853 OpenTable f i

WWW.LATORRADA.MX